

best practice:

Franz Krainer

Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Umsetzung zahlreicher Energiesparmaßnahmen in allen Bereichen des Unternehmens

UNTERNEHMENSPROFIL

Die Firma beschäftigt sich mit der Erzeugung und dem Groß- und Einzelhandel von Fleisch- und Wurstwaren. Die Hauptmärkte sind Österreich, Slowenien, seit 1994 mit eigenem Tochterunternehmen, Deutschland, die Schweiz sowie Kroatien, Bosnien, Serbien und Montenegro.

2007 gründete die Franz Krainer Fleisch- und Wurstwaren GmbH die Marke „A echter Steirer“.

ERGEBNISSE

■ Energieeinsparung	1.294.700 kWh/a
■ Kosteneinsparung	ca. 70.000 EUR
■ Kostenreduktion	13 Prozent
■ Einmalige Investition	83.500 EUR
■ Amortisationszeit	12 bis 60 Monate
■ Realisierung	2008—2009



AUSGANGSSITUATION

1959 wurde die Firma in Leibnitz von Franz und Margit Krainer sen. gegründet. Aufgrund von Platznöten wurde die Produktionsstätte 1969 in Wagner neu errichtet und über die Jahre erweitert. Bis vor kurzem wurden etwa 3,5 GWh/a an Strom und ca. 6 GWh/a an Erdgas verbraucht. 2007 führte das Unternehmen daher einige Messungen durch, um Möglichkeiten für Einsparungen aufzuzeigen. Es wurden zB. die Kondensatabscheider gemessen, eine Thermographie gemacht, die Druckluftversorgung überprüft etc.



MASSNAHMEN

Bei der Beleuchtung wurden konventionelle durch elektronische Vorschaltgeräte ersetzt, ein Pumpensystem wurde von Hoch- auf Niederdruck umgestellt, für Umluftventilatoren wurden Frequenzrichter installiert, wodurch sich die mittlere Leistung verringert, Dampfverluste bei defekten Kondensatabscheidern wurden beseitigt, Verteilleitungen wurden wärmegeädämmt, die Selchen wurden von Hochdruck- auf Niederdruckdampf umgestellt, warme und kalte Bereiche wurden räumlich getrennt und die Kühlhaustüren ausgetauscht.



best practice:

Franz Krainer Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Umsetzung zahlreicher Energiesparmaßnahmen in allen Bereichen des Unternehmens



WIRTSCHAFTLICHKEIT

Für Beratungs- und Planungskosten, Messungen, Auswertungen und für die Umsetzung der Maßnahmen selbst waren Investitionen erforderlich.

Die Aufwendungen machen sich nun zB. bei den Selchkammern bezahlt, wo durch den Umbau auf Niederdruckdampf die Dampfverluste drastisch gesenkt worden sind. Weiters schließen jetzt in acht Bereichen neu eingebaute Pendeltüren selbständig. Eine neue Abluftanlage sorgt dafür, dass der Wasserdampf rasch abgeführt wird.

In Summe wurden rund € 83.500 in die Realisierung der angeführten Maßnahmen investiert.

Die Amortisationszeiten betragen 12 bis 60 Monate.



BERATUNG UND BETREUUNG

- Der Energiedetektiv® — Ingenieurbüro DI J. Weigl
www.energiesdetektiv.com

KONTAKT

- Franz Krainer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Adresse Marburgerstraße 91
8435 Wagna
Telefon: + 43 (0)3452 82190-0
E-Mail: c.kaloud@krainer.co.at
Web: www.krainer.cc