Klimaschutz als langfristiger Marktvorteil: SÜFFA 2023

Energieeffizienz ist Investition in die Zukunft: Verlustarme Technologien und Arbeitsprozesse sind ein wichtiges Thema auf der SÜFFA, 2023. Vom 21. bis 23. Oktober 2023 werden auf der stuttgarter Fachmesse für die Fleischbranche eine Fülle von Informationen über energieeffiziente Technologien, Anregungen und Impulse für Investitionen sowie reichlich Gelegenheit zum fachlich-kollegialen Austausch angeboten.

Die SÜFFA heißt im Oktober FachbesucherInnen herzlich willkommen und bietet wertvolle Impulse. (©Landesmesse Stuttgart GmbH)

Es geht uns alle an: Klimakrise, drohende Gasknappheit, steigende Energiepreise. Von der Kostenspirale sind insbesondere das produzierende Gewerbe und mittelständische Handwerksbetriebe betroffen – etwa Metzgereien, die in der Regel einen beachtlichen Teil ihres Umsatzes für Energie

aufwenden müssen. Wie immer kann eine Krise aber auch als Chance begriffen werden: Die Stuttgarter SÜFFA, Fachmesse für die Fleischbranche, bietet vom 21. bis 23. Oktober eine reiches Angebot.

Live erleben, ausprobieren und diskutieren - die SÜFFA ist die Plattform für das Fleischerhandwerk. (©Landesmesse Stuttgart GmbH)

Teure Wärme und Kälte

„Der Energiespargedanke ist in der Branche längst angekommen“, sagt Wolfgang Herbst, stellvertretender Landesinnungsmeister für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. „Es wurde in letzter Zeit viel von Bäckereien geredet, aber Fleischereibetriebe sind eigentlich noch energieintensiver. Von der Theke bis zum Kühlfahrzeug ist deshalb alles, was man reduzieren kann, wichtig.“

Die Zahlen sprechen eine klare Sprache: Nach Erhebungen der Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz wird über die Hälfte der im Betrieb verbrauchten Energie zur Erzeugung von Prozess- und Heizwärme aufgewendet. Mit einem Anteil am Gesamtwärmeverbrauch von rund 50 Prozent zählen Kochen, Garen und Backen dabei zu den besonders energieintensiven Arbeitsgängen, dicht gefolgt von Gebäudeheizung und Warmwasserbereitung.

Der übrige Energiebedarf im Rahmen von Kälteerzeugung, Verarbeitungsprozessen und Versorgungstechnik wird meist mit

Strom gedeckt. Hier ist die Kühlung für die Hälfte des Bedarfs verantwortlich.

Vom 21. bis 23. Oktober 2023 trifft sich die Fleischbranche wieder in Stuttgart. (©Landesmesse Stuttgart GmbH)

Verschiedene Ansatzpunkte im Auge behalten

Energieeffizient arbeiten Betriebe, deren durchschnittlicher Gesamtenergieeinsatz pro verarbeiteter Tonne Rohware unter 1500 kWh liegt – dies veranschaulicht eine gern herangezogene Grafik des Wiener Energieinstituts der Wirtschaft. Doch wie gelangt man in diesen „grünen Bereich“? Die Kunst des Energiesparens besteht darin, verschiedene Ansatzpunkte gleichzeitig im Auge zu behalten.

So lässt sich bei der Wärmeversorgung eine Reduzierung von bis zu 25 Prozent erreichen, indem etwa bei der Kühlung anfallende Abwärme für Gebäudeheizung oder Warmwasseraufbereitung genutzt wird. Die Kühlprozesse selbst bieten ein Einsparpotenzial von bis zu 15 Prozent. Keinesfalls vergessen werden darf die Gebäudehülle: Eine Reduzierung der Wärme- und Lüftungsverluste spart bis zu 40 Prozent der aufgewendeten Energie.

SÜFFA 2023: frische Impulse mitnehmen, neue Kontakte knüpfen und Innovationen live erleben.(© Landesmesse Stuttgart GmbH)

Stellschrauben mit enormem Potenzial

Oft müsse man schlicht umdenken, mahnt Herbst. Das Einsparpotenzial sei „insgesamt enorm“, und mit gezielter Planung lasse sich sehr viel erreichen. „Man kann Arbeitsabläufe optimieren, die Anlagen möglichst auslasten. Es hat keinen Sinn, für dreißig Weißwürste dreihundert Liter Wasser zu erhitzen.“ Die meisten Kollegen verfügten heute über Wärmerückgewinnungssysteme, doch gebe es auch „viele kleine Stellschrauben, wo es niemandem weh tut, wenn man daran dreht“.

Beispiel Beleuchtung: „Früher kam es häufig vor, dass man mit einer Kiste in beiden Händen den Kühlraum verließ und dabei vergaß, das Licht auszuschalten. Die Lampe verbrauchte nicht nur unnötig Strom, sondern verströmte zusätzlich Wärme, sodass stärker gekühlt werden musste. Dafür gibt es heute eine LED-Beleuchtung mit Bewegungsmelder. Türe zu, Licht aus!“

Die klimaneutrale Fleischerei

Ein durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des Ländlichen Raums gefördertes Projekt zeigt, wie wirtschaftliche und ökologische Vorteile optimal ineinandergreifen können: Dank Wärmerückgewinnung und Photovoltaikanlagen ist das „Genusszentrum“ der in Oberjettingen ansässigen Metzgerei Klink nahezu klimaneutral.

„Je mehr Energie man selbst wiederverwenden kann, desto

wirtschaftlicher kann man arbeiten“, sagt der stellvertretende Geschäftsführer Max Klink. Zudem seien Umwelt- und Klimaschutz inzwischen ein handfester Marktvorteil.

„Unsere Kundinnen und Kunden legen generell großen Wert auf Nachhaltigkeit. Wir haben unsere Philosophie offengelegt, was bei unserer Kundschaft sehr gut angekommen ist. Das betrifft neben der Energieeffizienz auch viele andere Aspekte der Nachhaltigkeit – zum Beispiel biologisch abbaubare Verpackungen für unsere Tagesgerichte.“ Bis sich das Ganze rechnerisch amortisiere, werde zwar einige Zeit vergehen, doch seien die finanziellen Erwägungen nicht allein ausschlaggebend gewesen: „Man muss auch ideell dahinter stehen!“

Was technologisch heute möglich ist, sieht, hört und erfährt man am besten auf der Stuttgarter SÜFFA. Klink: „Wir haben die Messe in den letzten Jahren regelmäßig besucht und dort viele wertvolle Informationen erhalten, vor allem zur Maschinenausstattung.“

Mit Angebotsschwerpunkten wie Energie- und Versorgungswirtschaft, Kälte- und Klimatechnik, Beleuchtungstechnik oder Betriebsplanung sei die SÜFFA gerade in Fragen von Energieeffizienz und Nachhaltigkeit bestens aufgestellt, bestätigt Wolfgang Herbst.

„Innerhalb der Branche herrscht eine hohe Investitionsbereitschaft, da es um nicht weniger als die Zukunftsfähigkeit der Betriebe geht. In die Energieeffizienz zu investieren ist eine Investition in die Zukunft!“

Weitere Informationen zur SÜFFA 2023

www.mittelstand-energiewende.de

www.energieinstitut.net/de

fleischerbw.de/

metzgerei-klink.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at