

Energieeffizienz und Solare Hybridsysteme für die Lebensmittelindustrie

Nationale und internationale Fallstudien

Jürgen Fluch

AEE – Institut für Nachhaltige Technologien (AEE INTEC) A-8200 Gleisdorf, Feldgasse 19 AUSTRIA

www.aee-intec.at AFE - Institut für Nachhaltige Technologien



IEA, Leoben 24.10.2013

Überblick

- > Ziele und Ergebnisse des Projektes SolarFoods
- > Generelle Vorgehensweise bei der Einbindung von Solarthermie und anderen Erneuerbaren
- > Fallstudien
- > Ergebnisse und erkennbare Tendenzen aus den Fallstudien
- > GREENFOODS

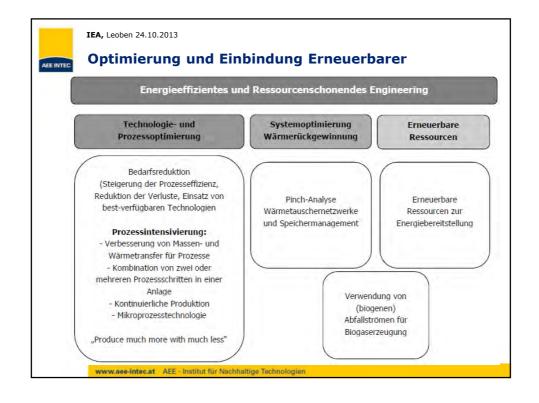


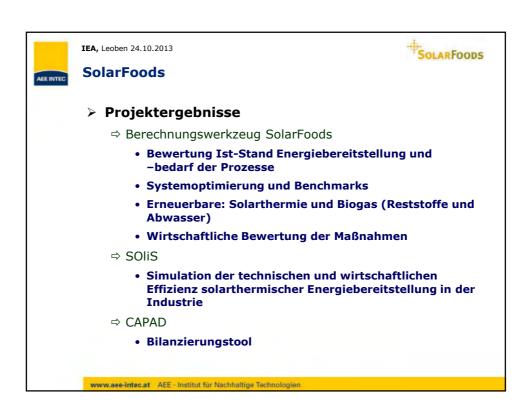




Schwerpunkte im Projekt

- Erhebung des Status Quo des Energie und Ressourcenbedarfes in der österreichischen Lebensmittelindustrie basierned auf Firmendaten
- > Entwicklung eines Bilanzierungstools
- Abbildung der Rahmenbedingungen der Subbranchen
- Integration von solarer Prozesswärme basierend auf den Fallstudien und Entwicklung von Implementierungskonzepten für die evaluierten Firmen
- > Entwicklung einer solaren Roadmap 2020/2030
- > Entwicklung des Branchenkonzeptes











Betrachtung der Betriebe

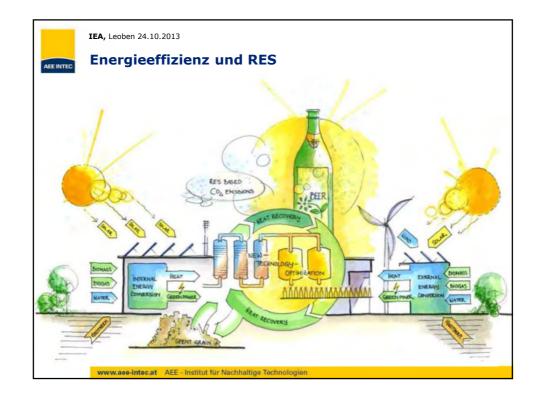
- Analyse des Energie- und Ressourceneinsatzes von 10 ausgewählten Betrieben der Lebensmittelindustrie und Darstellung des Status Quo
 - ⇒ Fleischverarbeitende Industrie (2)
 - ⇒ Schlächtereien (1)
 - ⇒ Früchte- und Gemüseverarbeitende Industrie (4)
 - ⇒ Hersteller von Back- und Dauerbackwaren (1)
 - ⇒ Milchverarbeitende Industrie (2)









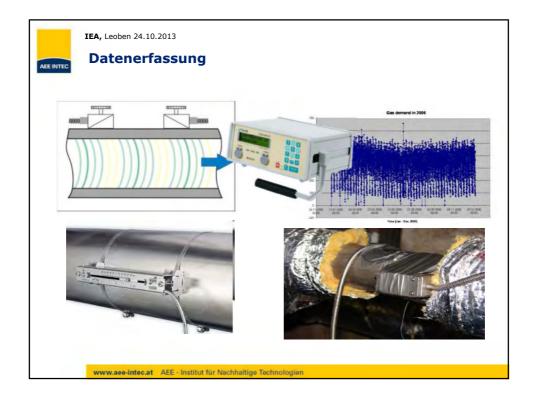


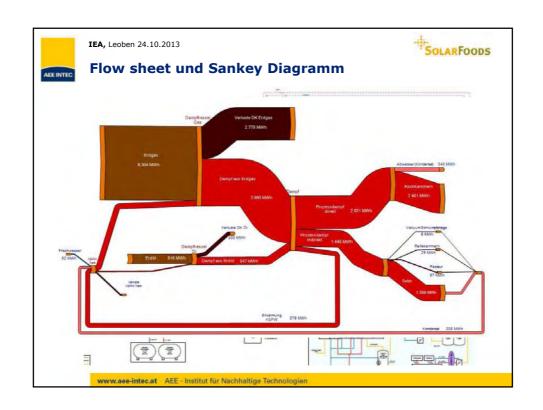


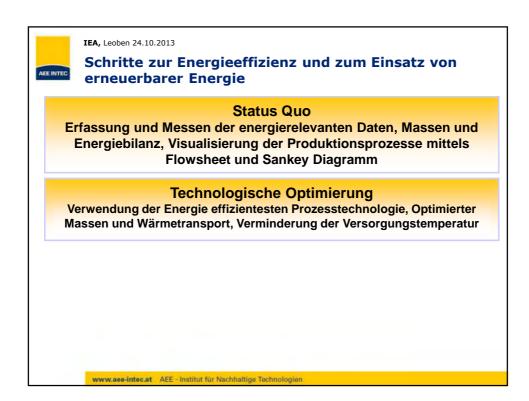
Schritte zur Energieeffizienz und zum Einsatz von erneuerbarer Energie

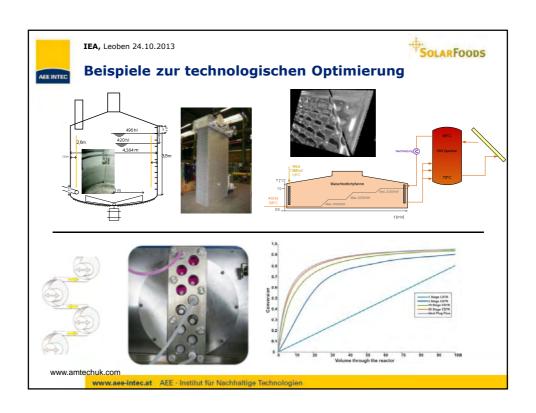
Status Quo

Erfassung und Messen der energierelevanten Daten, Massen- und Energiebilanz, Visualisierung der Produktionsprozesse mittels Flowsheet und Sankey Diagramm











Schritte zur Energieeffizienz und zum Einsatz von erneuerbarer Energie

Status Quo

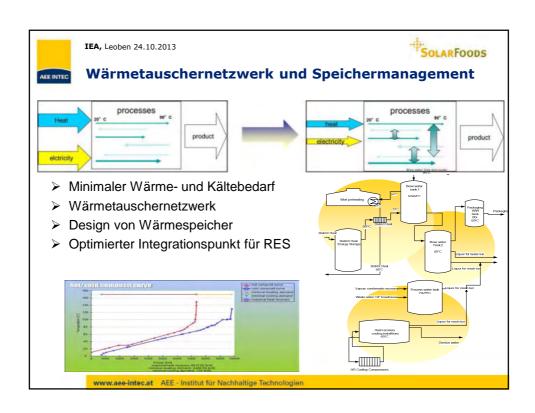
Erfassung und Messen der energierelevanten Daten, Massen und Energiebilanz, Visualisierung der Produktionsprozesse mittels Flowsheet und Sankey Diagramm

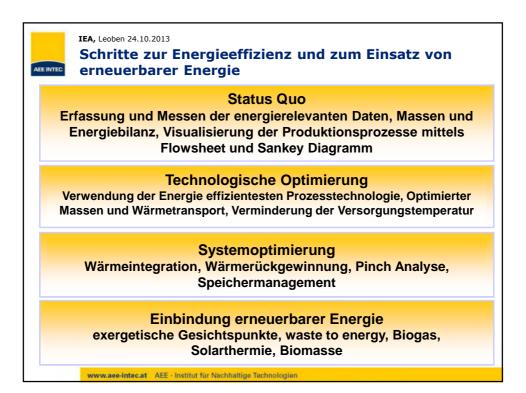
Technologische Optimierung

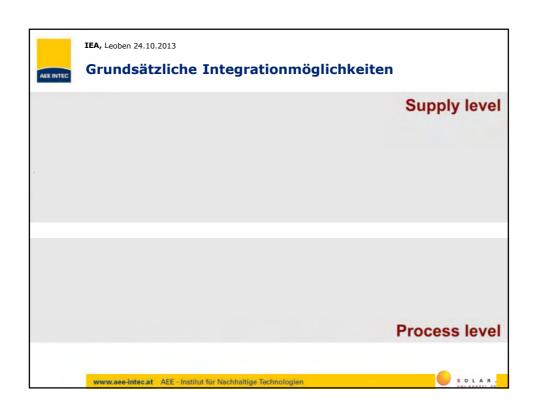
Verwendung der Energie effizientesten Prozesstechnologie, Optimierter Massen und Wärmetransport, Verminderung der Versorgungstemperatur

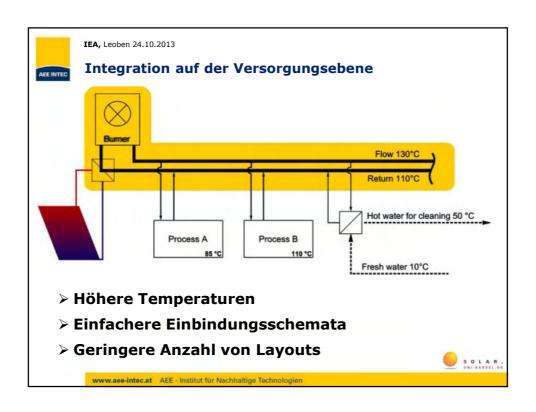
Systemoptimierung

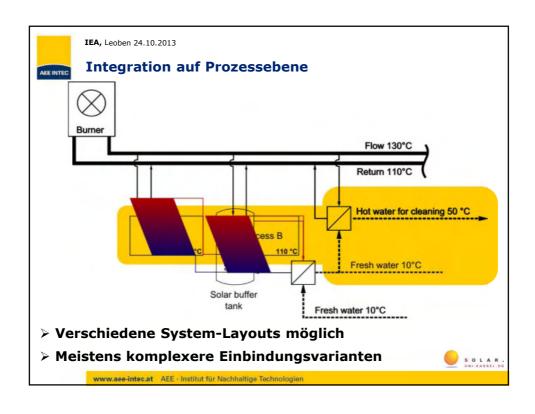
Wärmeintegration, Wärmerückgewinnung, Pinch Analyse, Speichermanagement



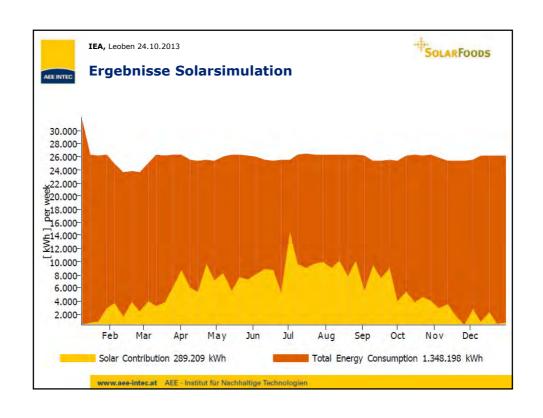


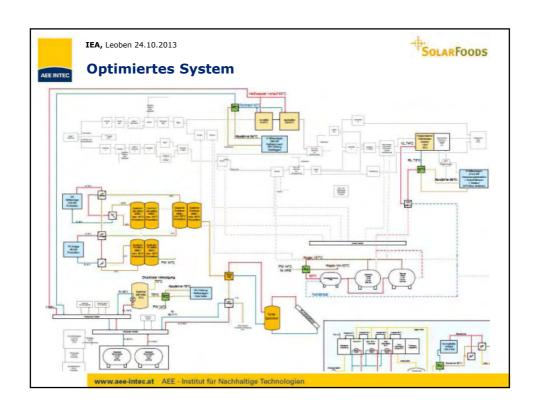
















Solarintegration - Beispiele

> Fleischverarbeitende Industrie und Schlächtereien

⇒ Nacherwärmung des Reinigungswassers in der Produktion

> Früchte- und gemüseverarbeitende Industrie

- ⇒ Versorgung des Pasteurs
- ⇒ Vorwärmung des Frischwassers
- ⇒ Nacherwärmung des Reinigungswassers in der Produktion und Vorwärmung der Container CIP

> Hersteller von Back- und Dauerbackwaren

⇒ Nacherwärmung des Reinigungswassers in der Produktion

> Milchverarbeitende Industrie

- ⇒ Entfettung der Molke
- ⇒ Vorwärmung des Frischwassers
- ⇒ Nacherwärmung des Reinigungswassers in der Produktion

www.aee-intec.at AEE - Institut für Nachhaltige Technologien



IEA, Leoben 24.10.2013



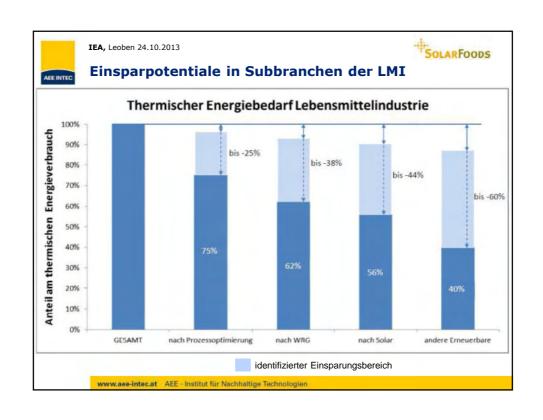
Biogas - Beispiele

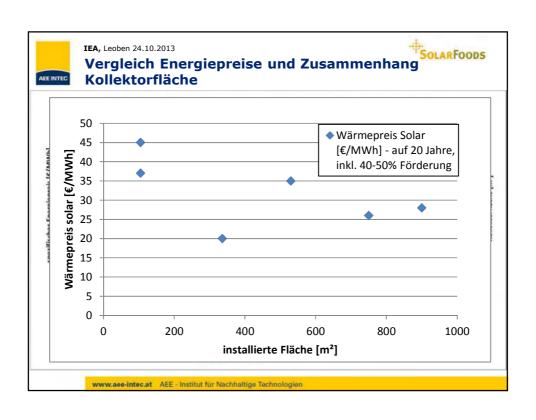
> Generell für alle Sub-Branchen

- ⇒ Der Einsatz von Biogas ist nicht an Prozesse gebunden sondern substituiert eingesetztes Erdgas
- ⇒ Substrate können aus dem Abwasser gewonnen werden
- ⇒ Reststoffe können für die Biogaserzeugung herangezogen werden

> Nutzung von Biogas

- ⇒ Substitution Erdgas mit großem Potential wo Erdgas bereits eingesetzt wird
- ⇒ Einspeisung in ein Gasnetz nur sehr geringes Potential (Aufwand für die Gas-Reinheit)







Conclusio

> Vorteile FÜR Solarintegration

- ⇒ Prozesstemperaturen <100°C
- ⇒ Gleichmäßiges Lastprofil
- ⇒ Bedarf am Tag, nicht in der Nacht
- ⇒ Bedarf auch am Wochenende

> Nachteile gegen Solarintegration

- ⇒ Mittel- und Hochtemperaturprozesse (>150°C)
- ⇒ Starke Bedarfsschwankungen
- ⇒ Bedarf in der Nacht
- ⇒ Alte gewachsene Strukturen
- ⇒ Schlechte Statik der Gebäude/ kein Platz am Boden
- ⇒ Große Menge vorhandener Abwärme aus Kühlanlagen
- ⇒ Wärmeversorgung = Dampf => konzentrierende Solartechnologie









Zero fossile CO₂-Emissionen in der Europäischen Lebensmittel-und Getränkeindustrie

⇒ Auftragsnummer: IEE/12/723.SI2.645697

⇒ Projektdauer: 28 Monate (04/2013 – 07/2015)

⇒ Letzte Änderung: 22.05.2013

www.aee-intec.at AEE - Institut für Nachhaltige Technologien



IEA, Leoben 24.10.2013

GREENFOODS Überblick





- Unterstützung der europäischen Lebensmittelund Getränkeindustrie, um eine Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit durch höhere Energieeffizienz und geringere Kohlendioxid-Emissionen zu erreichen
- Sicherstellung und Förderung der Wettbewerbsfähigkeit, Verbesserung der Energieversorgungssicherheit und Gewährleistung der nachhaltigen Produktion in Europa
- > Erreichen der Null CO₂-Emissionen in der Europäischen Lebensmittel-und Getränkeindustrie





GREENFOODS - Ziele



Entwicklung des GREENFOODS Branchenkonzept

⇒ Leitfaden für die AnwenderInnen, um maßgeschneiderte Lösungen für "green production" für KMU in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie auszuarbeiten

> GREENFOODS Trainingsmodul

⇒ Vermittlung von grundlegendem Wissen über intelligente und umweltfreundliche Technologien in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie durch die Einführung der TeilnehmerInnen in das GREENFOODS Branchenkonzept

www.aee-intec.at AEE - Institut für Nachhaltige Technologien



IEA, Leoben 24.10.2013





> Spezielle Förderungen

- ⇒ Erleichterte Umsetzung der identifizierten Energieeffizienzpotentiale und der erneuerbaren Energien in KMU
- > Virtuelle Energiekompetenzzentren
 - ⇒ Knotenpunkt in einem Europäischen Netzwerk
- Durchführung von Energieaudits als Basis für das Branchenkonzept



