

## Energieeffizienz und Erneuerbare Energien in der Produktion

# GREEN FOODS Training

Wien, 21. bis 23.05.2019

3 Tage kompakte Infos für Praktiker

Die Lebensmittel- und Getränkeherstellung ist in Europa der größte Produktionssektor gemessen an Umsatz, Wertschöpfung und Beschäftigung und weist den vierthöchsten Energieeinsatz auf. Eine Möglichkeit für diese wichtige Branche, ihre Wettbewerbsfähigkeit gegenüber der weltweiten Konkurrenz zu steigern, besteht in einer Verbesserung der Energieeffizienz, wodurch gleichzeitig Produktionskosten und Treibhausgasemissionen sinken.

Eine Verringerung des Energieeinsatzes um 10 bis 25 Prozent ist in sehr vielen Betrieben durch Maßnahmen möglich, die keine oder nur geringe Investitionen erfordern. Eine detaillierte Analyse des Status quo des Energieeinsatzes und eine Betrachtung innovativer, aber bereits branchenerprobter Lösungsoptionen helfen, diese – und oft noch höhere – Potenziale zu identifizieren.

## Ihr Nutzen

- Sie erhalten in kompakter Form Informationen zu Optimierungsmöglichkeiten, die zu einer Verringerung des Energieeinsatzes und fossiler CO<sub>2</sub>-Emissionen führen, angewendet bei den für die Branche relevantesten Bereichen, wie Prozesswärme (Kochen, Pasteurisierung, Verdampfung, Trocknen,...), Prozesskälte und Tiefkühlung, Prozessoptimierung, Wärmerückgewinnung und -integration, Druckluft sowie sinnvoller Einsatz erneuerbarer Energien.
- Sie lernen anhand konkreter Beispiele, Potenziale und Optionen für Prozess- und Systemoptimierung sowie die Einbindung erneuerbarer Energien mit Hilfe des GREENFOODS Branchenkonzepts und seiner Berechnungstools (kostenlos verfügbar) zu ermitteln.
- Sie bekommen einen aktuellen Kurzüberblick zu branchenrelevanten Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten.
- Punkte für die Listung im Register für EnergieauditorInnen für Audits nach nach § 9 EEEFG. Dem GREENFOODS-Training wurden vom BMFWF folgende Punktezahlen zugeordnet:  
Gebäude: 2 Punkte | Prozesse: 5 Punkte | Transport: 1 Punkt

## Zielgruppe

Werks- und Produktionsleiter, Betriebstechniker, Prozessingenieure und andere Ingenieure aus der Energietechnik, Energieberater und -auditoren sowie Hersteller und Anlagenbauer von Technologien für die Lebensmittel- und Getränkebranche. Thermodynamische Grundkenntnisse und Kenntnisse über Energie- und Massenbilanzen werden vorausgesetzt.

In Kooperation mit



## Inhalte und Format

Das Training kombiniert **Fachvorträge** zu den wesentlichen Themenbereichen von Experten mit Branchenerfahrung mit der **Ausarbeitung eines praktischen Fallbeispiels** für diese Bereiche mithilfe des GREENFOODS Branchenkonzepts, das im Rahmen des EU-Projekts GREENFOODS entwickelt, getestet und bereits erfolgreich in der Praxis und bei Trainings eingesetzt wurde. Das dazugehörige Tool berücksichtigt speziell die typischen Prozesse in Bäckereien, Brauereien sowie in Fleisch, Milch und Obst oder Gemüse verarbeitenden Betrieben. Es ist kostenlos verfügbar, kann also von den Teilnehmern anschließend im eigenen Unternehmen verwendet werden.

### Hauptthemen:

- Wichtige Schritte einer Energieanalyse / eines Energieaudits
- Beschreibung und Bewertung der relevanten Prozesse mit dem höchsten Heiz- und Kühlenergiebedarf
- Stand der Technik und innovative und effiziente verfügbare Technologien
- Bewertung des Ist-Standes des Energiebedarfs der Prozesse und des Versorgungssystems
- Prozess- und Systemoptimierung (Wärmeintegration in Prozesse und dazugehörige Anlagen)
- Stand der Technik und innovative/erneuerbare Wärme-, Kälte- und Druckluftsysteme
- Ökonomische Bewertung identifizierter Einsparpotentiale
- Überblick zu verfügbaren Förderinstrumenten für einschlägige Investitionen

### Ihre Vortragenden:

**DI Jürgen Fluch:** Mitarbeiter im Bereich „Industrielle Prozesse und Energiesysteme“ bei **AEE INTEC** (Gleisdorf) mit langjähriger Erfahrung in Energieaudits, Methodikentwicklung Energieeffizienz und Erneuerbaren Energieträgern in der Lebensmittel- und Getränkebranche. Er ist eingetragener Energieauditor (Prozesse) sowie Vortragender an den Fachhochschulen Joanneum und Burgenland.

**DI Wolfgang Glatzl** und **DI Anna Grubbauer:** Mitarbeiter im Bereich „Industrielle Prozesse und Energiesysteme“ bei **AEE INTEC** (Gleisdorf) mit Fokus auf Energieaudits bzw. Toolentwicklung zur methodischen Optimierung der Energieeffizienz und dem Einsatz von Erneuerbaren Energieträgern in der Industrie.

**DI(FH) Lukas Lippert:** Mitarbeiter bei **KPC – Kommunalkredit Public Consulting**; technische und wirtschaftliche Begutachtung, Bewertung, Abrechnung und Kontrolle von Förderungsprojekten im Klima-, Energie- und Umweltbereich; Mitentwicklung, Implementierung und Management von Förderungsprogrammen; Beratung von Förderungskunden und Präsentation von Förderungsangeboten bei Veranstaltungen.

**Mag. Sonja Starnberger, MSc:** Geschäftsführerin des **Energieinstituts der Wirtschaft** (Wien) mit jahrelanger Erfahrung in den Bereichen Energiemanagement, betriebliche Energieeffizienz und Förderung/Finanzierung von Energieeffizienzmaßnahmen. Sie ist Vortragende beim EUREM Lehrgang der WKÖ.

# Programm

## Tag 1

- 10:00 Begrüßung
- 10:15 Einführung GREENFOODS Training & Branchenkonzept  
Energieaudit
- 11:30 Energieintensive Prozesse in der Lebensmittelproduktion
- 12:15 Mittagspause
- 13:30 Prozessoptimierung und Energieeffizienz, Beste Verfügbare Technologien
- 15:30 Fließbild und Prozessoptimierung
- 17:30 ca. Ende

## Tag 2

- 09:00 Massen- und Energiebilanz
- 10:45 Heiz- und Kühlsysteme – Bewertung, Optimierung
- 12:15 Mittagspause
- 13:30 Förderungen & neue Finanzierungsmöglichkeiten
- 15:15 Wärmerückgewinnung – Systemoptimierung (1)
- 17:30 ca. Ende

## Tag 3

- 09:00 Wärmerückgewinnung – Systemoptimierung (2)
- 10:45 Druckluft und Optimierung  
Wärmepumpen
- 11:45 Integration von Erneuerbaren Energien (1)
- 12:15 Mittagspause
- 13:30 Integration von Erneuerbaren Energien (2)  
Finanzielle Bewertung Status Quo und Optimierung
- 15:15 Evaluierung und Feedback  
Zertifikatsverleihung
- 17:00 ca. Ende

Änderungen des Detailprogramms sind vorbehalten, Schwerpunktsetzungen können nach Interesse der Teilnehmergruppe leicht variieren.



## Organisatorisches

- **Termin:** 21. Mai 2019 (ca. 10 – 18 Uhr)  
22. und 23. Mai 2019 (ca. 9-17 Uhr)
- **Ort:** Fachverband der Lebensmittelindustrie  
Zaunergasse 1 – 3, 1030 Wien
- **Teilnahmebeitrag:**
  - Regulär EUR 1.250,- + 10% USt.
  - Für Mitglieder des Fachverbandes Lebensmittelindustrie oder der Bundes- oder Landesinnung des Lebensmittelgewerbes: EUR 1.000,- + 10% USt.

Der Teilnahmebeitrag beinhaltet:

- Kursunterlagen (Kurzzusammenfassungen zur Vorbereitung und zum Nachschlagen, Foliensätze zu allen Vorträgen, Angaben zum Praxisbeispiel)
  - Teilnahmezertifikat nach positiver Absolvierung des Trainings
  - Mittagessen und Pausengetränke an den drei Kurstagen
- Bitte bringen Sie einen **Laptop mit Office 2007** oder höher mit. Sollte das nicht möglich sein, geben Sie dies bitte bei der Anmeldung bekannt und wir werden versuchen, ein Gerät für Sie zu organisieren.
  - **Anmeldung**  
Die Teilnehmerzahl ist mit 20 beschränkt – bitte melden Sie sich bis **spätestens 23.04.2019** an!

## Weitere Informationen

- **Website:**  
<http://bit.ly/GF-Training>

- **Ansprechpartner:**

Inhaltlich:

**AEE INTEC**  
DI Jürgen Fluch

03112 5886 454  
j.fluch@aee.at

Organisatorisch:

**Energieinstitut der Wirtschaft**  
Mag. Sonja Starnberger / Mag. Eszter Winkler

01 343 343 050 / 01 343 343 010  
office@energieinstitut.net

**GREENFOODS-Training**  
**Wien, 21. bis 23. Mai 2019**  
**ANMELDUNG**

Name des Teilnehmers/der Teilnehmerin:

Telefon:

E-Mail:

Funktion im Unternehmen:

Unternehmen:

Homepage:

Rechnungsadresse:

UID-Nummer:

Mitglied Fachverband Lebensmittelindustrie oder

Mitglied Bundes-/Landesinnung Lebensmittelgewerbe:

JA

NEIN

**Konditionen**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular an [office@energieinstitut.net](mailto:office@energieinstitut.net). Danach erhalten Sie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr, diese ist per Banküberweisung zu begleichen.

Für Stornierungen, die bis 30 Kalendertage vor dem Termin eintreffen, werden keine Gebühren verlangt. Für Stornierungen die bis 15 Kalendertage vor dem Termin eintreffen, berechnen wir 50 %, ab 14 Kalendertagen vor dem Termin 100 % des Teilnahmebeitrags bzw. wird der Teilnahmebeitrag in voller Höhe für einen eventuellen Folgetermin angerechnet. Die Entsendung einer anderen Person aus dem Unternehmen ist ohne Mehrkosten möglich.

Für den Fall, dass die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht wird, behalten wir uns das Recht vor, die Schulung bis zwei Wochen vor dem angekündigten Termin abzusagen. Bereits eingelangte Teilnahmebeiträge werden rückerstattet.

Daten: Ihre angegebenen Daten werden im Zuge der Veranstaltungsorganisation verwendet. Mit der Anmeldung bestätigen Sie, dass Sie damit einverstanden sind.

Bilder: Bei dieser Veranstaltung können Film- und Fotoaufnahmen erstellt werden, auf denen auch Sie zu sehen sein können. Diese werden nur für veranstaltungsrelevante Zwecke genutzt und auch nur in diesem Rahmen veröffentlicht. Bitte bestätigen Sie, dass Sie damit einverstanden sind. Sollten Sie nicht einverstanden sein, werden wir dies natürlich berücksichtigen.

JA

NEIN

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift