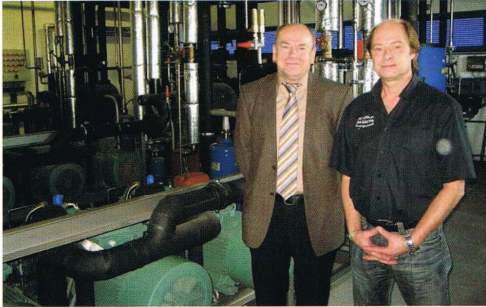


Natürliche Kältemittel in der Lebensmittelbranche

Unterschätzte Alternative: Umstellung auf natürliche Kältemittel lohnt sich ökologisch und ökonomisch.



Johann Baumer von der Südbayerischen Fleischwaren GmbH (l.) und Rudolf Einöder freuen sich über den Erfolg der natürlichen Kühlung.

Natürliche Kältemittel wie beispielsweise Ammoniak, CO₂, Propan, Butan aber auch Wasser werden seit über 130 Jahren zur Kühlung eingesetzt. Im Gegensatz zu synthetischen Kältemitteln kommen sie auch ohne menschliche Einwirkung in der Natur vor. Sie verfügen über kein nennenswertes Treibhauspotenzial und gefährden damit auch nicht die Ozonschicht. Aufgrund des erhöhten Kältemittelbedarfs wurden ab den 1960er Jahren vermehrt leichter zu handhabende synthetische Kältemittel wie FCKW eingesetzt. Die natürlichen Gegenspieler fristen seither eher ein Schattendasein. Zu Unrecht, wie das Beispiel der Südbayerischen Fleischwaren GmbH zeigt. Gerade im hochsensiblen Lebensmittelbereich sind natürliche Kältemittel nicht nur aus ökologischen, sondern auch aus ökonomischen Aspekten eine echte Alternative.

„Leider fehlt der richtige Durchbruch im Umstieg auf eine natürliche Lösung. Viele Kühlanlagen-Betreiber wissen oft gar nicht, dass sich ein Umstieg für sie lohnt“, erzählt Rudolf Einöder, Geschäftsführer des Kälte-Klima-Fachbetriebs Einöder GmbH aus Siegsdorf, Deutschland. Die Firma Einöder hat langjährige Erfahrung in der Installation von Anlagen mit natürlichen Kältemitteln. „Der Einsatz natürlicher Kältemittel ist nachhaltig, mit 50 Prozent Ersparnis in der Energieaufnahme äußerst effizient und viel war-

Einöder Kühl- und Schankanlagen GmbH

Die Firma Einöder ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, das 1952 in Siegsdorf gegründet wurde, wo es auch heute noch sitzt.

Bereits seit 1961 bietet der Kälte-Klima-Spezialist hochwertige Lösungen im Bereich Kühlung und Klimatisierung an.

Geschäftsführer Rudolf Einöder jun. blickt bereits auf mehrere Jahre Erfahrung im Bereich Kühlanlagenbau auf Basis natürlicher Kältemittel zurück.

tungsärmer als die Nutzung chemischer Mittel“, zählt Einöder die drei größten Vorteile auf. Zudem werden Neubau und Erhalt herkömmlicher Anlagen unter umweltpolitischen Aspekten schwieriger. Deshalb riet Einöder auch der Südbayerischen Fleischwaren GmbH zur natürlichen Kühlung. 2009 stellte er das Werk in Obertraubling bei Regensburg auf eine natürliche Kühlung mit dem Kältemittel R723 um. Heute lässt sich der wirtschaftliche Nutzen an ersten Zahlen eindrucksvoll belegen.

Rund ein Drittel mehr als für eine Anlage auf Basis chemischer Mittel beträgt die Anfangsinvestition für die natürliche Alternative. „Wer sich aber die Bilanz über fünf Jahre anschaut, wird trotzdem zur natürlichen Kühlung greifen“, so Rudolf Einöder. Für die Südbayerische Fleischwaren GmbH bestätigt sich diese Prognose bereits nach zwei Jahren Laufzeit. „Ich kann bereits jetzt sagen, dass wir mit der neuen Anlage im Vergleich 2009 zu 2010 eine Stromersparnis von rund 20 Prozent haben, obwohl wir zeitgleich unsere Produktion erhöht haben“, so Johann Baumer, einer der Geschäftsführer der Südbayerischen Fleischwaren GmbH. Dazu spare das Unternehmen circa 3.000

bis 4.000 Liter Heizöl im Monat, da die neuen Anlagen mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet sind. „Ökologisch wie ökonomisch war der Umstieg auf natürliche Kältemittel die richtige Entscheidung. Ich würde es mit Blick auf die Zukunft wieder so machen“, so Johann Baumer. Österreichische Unternehmen bekommen auf Antrag vom Lebensmittelministerium eine Förderung über 30 Prozent der umweltrelevanten Investitionskosten ab einer Gesamtinvestition von 10.000 €. Dazu gibt es weitere fünf Prozent Bonus bei gleichzeitiger Verringerung des Kühlbedarfs.

Faktabox

Einöder

Einöder Kühl- und Schankanlagen GmbH

Rudolf Einöder
Salzstrasse 3a
83313 Siegsdorf
Tel.: 08662/4986-0
Fax: 08662/4986-30
Email: r.einoeder@einoeder.de
Internet: www.einoeder.de