

Maßnahmen, von denen man sich eine Scheibe abschneiden kann.

Damit Fleisch- und Wurstwaren eine Gaumenfreude bleiben, muss neben zuverlässiger Herkunft und Verarbeitung auch eine gute Kühlung in der Fleischerei gewährleistet sein. Wo allerdings Kälte erzeugt wird, da entsteht auch immer Abwärme. Teuer erzeugte Wärme, die eigentlich am selben Ort zum Waschen, Reinigen und Kochen gebraucht wird, doch meist zusammen mit kostbarem Trinkwasser zur Wärmeabführung verloren geht.

Die Michael Durst Fleischwaren GmbH geht einen besseren Weg. Bei der Modernisierung ihrer Kälteanlagen wurde auch in eine Wärmerückgewinnungsanlage investiert, aus der warmes Wasser für den Betrieb je nach Bedarf entnommen werden kann. Ein beispielhafter Beitrag zum Klimaschutz. Das Modellprojekt wurde von der Hamburger Behörde für Umwelt und Gesundheit im Rahmen des Programms *Unternehmen für Ressourcenschutz gefördert*. Das Programm will hiermit zeigen, mit welchen einfachen Mitteln auch kleine Firmen Energie, die sonst ungenutzt vergeudet wird, effizient in anderen Bereichen einsetzen können.



Die neuen Kompressoren – kleiner Bedarf an Platz, großer Gewinn für die Umwelt.

„Als Fleischer-Fachgeschäft habe ich eine Verantwortung gegenüber meinen Kunden, genauso wie für die Umwelt“, beschreibt Geschäftsführer Michael Durst, gleichzeitig stellvertretender Obermeister der Fleischerinnung, seine Entscheidung und fügt hinzu: „Das Ganze spart natürlich auch eine ganze Menge Betriebskosten“. Mit dem Umbau der Kälteanlagen von Wasserkühlung auf Luftkühlung mit Wärmerückgewinnung werden jährlich 1.640 Kubikmeter Trinkwasser und Abwasser sowie fast 16.000 Kilowattstunden Strom für die Brauchwassererwärmung eingespart. Die neue Anlage wird sich somit bereits nach 5 Jahren amortisiert haben.

Bisher wurde für jeden Kälteverbraucher, die beiden Kühlräume, die Klimaanlage sowie die Wurst-, Fleisch- und Käsetresen ein eigenes Kälteaggregat eingesetzt. Jetzt stehen die neuen Verdichter in einem separaten Betriebsraum zusammen mit dem daran angeschlossenen Gegenstrom-Wärmetauscher. Mit dessen doppelwandiger Sicherheitsausrüstung und einer speziellen Einrichtung des neuen Warmwasserspeichers zur Keimabtötung erfüllt Michael Durst alle Kriterien für eine lebensmittelgerechte Warmwasserbereitung, wie sie vor allem für seine eigene Wurstproduktion erforderlich sind. Auch hat er jetzt deutlich mehr Platz für seine Waren – dank des Deckenflachverdampfers im Kühlraum der Produktion sowie der geringen Größe des Hochleistungsverdampfers im Ladenkühlraum und der neuen Kälteaggregate. „Verbesserungen stoßen bei mir nicht auf taube Ohren“, sagt der Fleischermeister und spielt damit an auf die Geräuschdämpfung der Aggregate und zusätzlichen Luftkühler über dem Eingang zur Produktionsstätte. Die Arbeitsbedingungen der 14 Mitarbeiter haben sich dadurch deutlich verbessert.

Im Betrieb von Michael Durst werden Wurstwaren zu mehr als 95 Prozent selbst produziert. Beliefert wird er mit Ware von Erzeugerbetrieben aus der Hamburger Region, die er meist persönlich kennt. Das gleiche Prinzip wandte er auch bei den Umbaumaßnahmen an, indem er nur Handwerker aus der Nachbarschaft beauftragte. Die Kälte- und Klimatechnik wurde von der Firma Rudolf Wichert aus Hamburg geplant und geliefert.

Von diesem Programm profitieren Unternehmen und Umwelt.

Mit dem Förderprogramm *Unternehmen für Ressourcenschutz* setzt die Freie und Hansestadt Hamburg ein Zeichen für Hamburgs Zukunft. Mit branchenspezifischen Maßnahmen sollen CO₂-Emissionen gesenkt und der vorsorgende Umweltschutz durch den schonenden und effizienten Umgang mit Ressourcen wie Energie, Wasser oder Rohstoffen gestärkt werden. Das Beispiel der Michael Durst Fleischwaren GmbH zeigt exemplarisch für alle Handwerksbetriebe, dass auch schon im kleinen Rahmen viel erreicht werden kann.

Die Experten der Behörde für Umwelt und Gesundheit stehen interessierten Unternehmen beratend zur Seite, stellen Kontakte zu anerkannten Fachleuten und Institutionen her und bezuschussen Investitionen des Handwerks und der Wirtschaft in diesem Bereich. Ansprechpartner sind Dr. Günter Tamm (Tel. 040/428 45-22 59) und Dr. Kerstin Selke (Tel. 040/428 45-43 11). Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.ressourcenschutz-hamburg.de.



Seit Beginn ein Gewinn.



Mit der Wärmerückgewinnung in der neuen Kälteanlage spart die Michael Durst Fleischwaren GmbH jährlich 7.500 € Betriebskosten für Trinkwasser, Abwasser und Strom; zudem wurde der Lärm durch die neuen Aggregate erheblich vermindert.

	Alte Anlage	Neue Anlage
Verdichter	5	3
Kühlmedium	Wasser	Luft
Wärmerückgewinnung	0 kW	20 kW
Betriebskosteneinsparung pro Jahr	7.500 €	
Trinkwassereinsparung pro Jahr	1.640 m ³	
Eingesparte Kilowattstunden pro Jahr	15.900 kWh	
CO ₂ -Einsparung pro Jahr	10 Tonnen	

Gemeinsam die Zukunft gestalten.

Die Fleischerinnung Hamburg, deren Mitglied die Michael Durst Fleischwaren GmbH ist, freut sich, als ein weiterer Kooperationspartner des Programms *Unternehmen für Ressourcenschutz* aktiv zu werden. „Eine große Chance für das Hamburger Fleischerhandwerk und unser aller Zukunft“, prophezeit Innungsgeschäftsführer Stefan Zahn. Die Fleischerinnung bietet an, geeignete Mitgliedsunternehmen für einen Erst-Check dem Programm zu vermitteln und bei der Suche nach Einsparpotenzialen Unterstützung zu leisten.



Freie und Hansestadt Hamburg
Behörde für Umwelt und Gesundheit
Billstraße 84
20539 Hamburg
Telefon 040/428 45-22 59
Telefon 040/428 45-43 11

Michael Durst Fleischwaren GmbH
Fuhlsbüttler Straße 159
22305 Hamburg
Telefon 040/61 67 39



Fleischerinnung Hamburg
Marktstraße 57
20357 Hamburg
Telefon 040/35 07 04-00



Rudolf Wichert
Kälte- und Klimatechnik GmbH
Schnackenburgallee 52
22525 Hamburg
Telefon 040/850 10 58

Impressum:
Behörde für Umwelt und Gesundheit/
Fachamt für Energie und Immissionsschutz
1. Auflage vom Juli 2002
Redaktion: Dr. Günter Tamm
Konzept und Gestaltung:
elbe-drei Werbeagentur GmbH

Mehr über das Programm *Unternehmen für Ressourcenschutz* finden Sie unter www.ressourcenschutz-hamburg.de.

Wir danken Herrn Richard Gaiser, Büro für Bauleitung, Tel.: 040/760 86 93, für die Hilfe bei den Modernisierungsmaßnahmen der Michael Durst Fleischwaren GmbH.

Wärmerückgewinnung
macht seinen Kühlschrank
zum Geldschrank.



**Unternehmen für
Ressourcenschutz**

Das ist die Zukunft