



Peter Mattfeld & Sohn GmbH Effizientes Wärmeversorgungskonzept

Die Peter Mattfeld & Sohn GmbH, mit Sitz auf dem Fleischgroßmarkt Hamburg, ist ein in dritter Generation geführtes Familienunternehmen. Gegründet 1950, beschäftigt sich das Unternehmen mit dem Handel von Fleisch, Fleischprodukten und einem sich stetig ergänzenden Sortiment für den Großverbraucher, von Frischeprodukten wie Fisch, Feinkost, Obst- und Gemüse bis hin zur Tiefkühlmarke und Nonfood.

Die Peter Mattfeld & Sohn GmbH beschäftigt heute 120 Mitarbeiter und rangiert unter den Top 50 der umsatzstärksten Akteure im deutschen Lebensmittelhandel. Es verfügt über Lager- und Verkaufsflächen von über 12.000 m² für knapp genauso viele gehandelte oder produzierte Artikel.

Im Rahmen eines WärmeChecks wurde für die gesamte Wärmeversorgung des Unternehmens ein Konzept für eine effiziente Wärmeerzeugung und -verteilung erarbeitet. Es wurden drei Heizkessel durch einen neuen modulierenden Brennwertkessel ersetzt. Die Warmwassererzeugung wurde auf das Durchflussprinzip umgestellt. Die Abwärme aus den Kälte- und Druckluftanlagen wird in Pufferspeichern gespeichert und bei Bedarf über die Warmwasseranlage mit Plattenwärmetauschern auf die erforderliche Temperatur aufgeheizt.

Um das Konzept abzurunden, wurden bei der Modernisierung der Sozialräume wasserlose Urinale installiert und eine Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung eingebaut, die ohne zusätzliche Heizung arbeitet.



	Effizientes Wärmeversorgungskonzept
Einsparung Heizenergie pro Jahr	104.000 kWh
Einsparung Trinkwasser pro Jahr	62 m ³
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	6.000 €
CO ₂ – Vermeidung pro Jahr	21 t