



Fleischerei Fachgeschäft Martin Göpp Kältesanierung und Wärmerückgewinnung

80% der Ware des Familienbetriebes stammt aus eigener Herstellung, denn hier wird seit jeher großen Wert auf eigene, hochqualitative Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren gelegt. Die Kunden werden täglich verwöhnt mit hausgemachten Speisen für den Mittagstisch oder für den kleinen Hunger zwischendurch. Alles selbstgekocht und täglich frisch zubereitet nach traditionellen Hausrezepten. Natürlich wird auch ein Partyservice angeboten. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das Spanferkel, das frisch gegart geliefert wird.

Nun werden die Produkte auch energieeffizient hergestellt und gelagert. 10 einzelne Gefriertruhen wurden durch eine Gefrierzelle ersetzt. Die Kälteanlage für diese Zelle sowie zwei weitere Kälteanlagen wurden an eine Wärmerückgewinnung angeschlossen. Die Abwärme der Kälteanlagen wird jetzt zur Warmwasserzeugung genutzt, das vorher elektrisch über einen Durchlauferhitzer erwärmt wurde. Fast der gesamte Warmwasserverbrauch kann durch die Abwärme der Kälteanlagen gedeckt werden. Bei der Wärmerückgewinnung handelt es sich um ein System der Fa. Eureka, bei dem eine besonders hohe Warmwassertemperatur erzielt werden kann.

Herr Göpp freut sich schon auf seine nächste Stromrechnung, denn er ist mit der durchgeführten Maßnahme sehr zufrieden. Die Einsparungen sind in der Tabelle aufgeführt.



Eingesparte Kilowattstunden Strom pro Jahr	13.076 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	1.960 €
CO2 – Vermeidung pro Jahr	7,5 t