



WEIN-GELEE PFAFFMANN

Energieeffizient Kühlen und Heizen

Der EffCheck als Impuls für Verbesserungen im Betrieb



„Es ist erstaunlich, wie schnell die Maßnahmen aus dem EffCheck umgesetzt werden konnten!“



Martin Pfaffmann,
Inhaber der Firma Wein-Gelee Pfaffmann

Martin Pfaffmann Wein-Gelee
Wollmesheimer Hauptstraße 66
76829 Landau-Wollmesheim
www.weingelee.de



GRÜNDUNG: 1972 • MITARBEITER/INNEN: ca. 12



PRODUKTION:
Die Firma Pfaffmann Wein-Gelee hat sich aus einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Wein- und Obstbau entwickelt. Die Herstellung in der Brennerei ist seit 1972 in Betrieb, die Wein-Geleeherstellung seit 1984. Im Jahr 1990 wurde der Wein- und Obstbau aufgegeben und das Kerngeschäft auf die Produktion von Wein-Gelee und Spirituosen verlagert.

Das von Pfaffmann produzierte Wein-Gelee wird entweder in Serien kundenauftragsneutral produziert oder auftragsbezogen nach individuellen Kundenwünschen hergestellt. Produziert wird – streng nach dem deutschen Lebensmittelgesetz – in den Räumen des ehemaligen Weingutes der Familie Pfaffmann.

Durch den EffCheck herausgearbeitete Potenziale

Maßnahme	Investition in €	Kosteneinsparung in €/a	Amortisation
Verbesserungen im Beckenkühlsystem	5.000	1.115	4,5 Jahre
Weinvorwärmung	1.200	350	3–4 Jahre



PIUS-Analysen
Rheinland-Pfalz





EffCheck Ergebnisse

BEISPIEL 1: KÜHLSYSTEM



Die Kühlaggregate laufen während der Produktion ca. 9 bis 10 h. Im Sommer laufen sie durchgehend, während sie im Winter weniger in Betrieb sind. Bei einer durchschnittlichen täglichen Laufzeit

von 7 Stunden und einer installierten Leistung von 5,7 KW wird an ca. 150 Tagen Energie in Höhe von ca. 6.250 kWh benötigt.

Bei einem Umbau des Kühlsystems auf die geplante Leistung von 3 kW ergibt sich ein Einsparpotenzial von ca. 3.000 kWh (ca. 50 %).

Weitere Einsparungen sind durch den Umbau der Kühlstrecke zur Abkühlung der befüllten warmen Geleegläser von einem Durchlaufbad zu einer Sprühkühlung zu erwarten. Vor dem EffCheck wurde das Kühlbecken jede Woche komplett neu mit Wasser gefüllt. Bei einer Reduzierung des Wasserverbrauchs um ca. 50 % sind Einsparungen von ca. 80.000 l Wasser pro Woche möglich. Weiterhin ist eine verbesserte Reinigung der Kühlapparatur und eine geringere Erwärmung der Umgebungstemperatur durch die Kühlstrecke zu erwarten.



BEISPIEL 2: WEINVORWÄRMUNG

Für die Gellierung ist eine vorherige Erwärmung des Weins notwendig. Bei einer Leistung von 18 kW und einer Laufzeit von 9 Stunden täglich ergibt sich ein durch den EffCheck herausgearbeitetes 15%iges Einsparpotenzial. Im Jahr kann der Betrieb dadurch 2.640 kWh einsparen.

In der Brauchwassererwärmung kann durch den Einsatz von Sonnenkollektoren ca. ein Drittel der genutzten Gasmenge (ca. 6.500 kWh) eingespart werden.

EffCheck

PIUS-Analysen in Rheinland-Pfalz*

PIUS = Produktionsintegrierter Umweltschutz

- Förderung von bis zu 9 Beratertagen
- Übernahme von bis zu 70 % der Beraterkosten (max. 500 €/Tag, max. 4.500 € insgesamt)
- Zielgruppe: insbesondere mittelständische Unternehmen
- Freie Beraterwahl durch Ihr Unternehmen
- Finanziert vom Land Rheinland-Pfalz
- Grundlage ist die VDI Richtlinie 4.075/Blatt 1
- Ein Projekt des Effizienznetzes Rheinland-Pfalz, betreut durch die Effizienzoffensive Energie Rheinland-Pfalz e.V. (EOR) und das Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht (LUWG)

* angelehnt an den ©PIUS-Check der Effizienz-Agentur NRW

DIESER EFFCHECK WURDE BETREUT DURCH:

MESSEN
BEWERTEN
BERATEN



Landesamt für Umwelt,
Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht
Zentrale Expertengruppe Umweltschutz
(ZEUS)
Kaiser-Friedrich-Straße 7 • 55116 Mainz
Telefon: 0 61 31 60 33-19 26
robert.weicht@luwg.rlp.de



Sonderabfall-Management-Gesellschaft
Rheinland-Pfalz (SAM) mbH
Wilhelm-Theodor-Römheld-Straße 34
55130 Mainz
Telefon: 0 61 31 9 82 98 16
hubert.kelleter@sam-rlp.de

EINE GEMEINSAME INITIATIVE VON:

- Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz
- Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau