



bisher für die Auslieferung eingesetzten konventionellen Transporter auf Elektroantrieb wäre in dem Rahmen der nächste konsequente Schritt.

Innerhalb ihres Betriebs gibt es viele weitere Bereiche, die ökologisches Verbesserungspotenzial aufweisen. Aus Sicht der Energieeffizienz käme zwar die Anschaffung eines Blockheizkraftwerks in Betracht. Doch der verfügbare Platz im Gebäude setzt manchem sinnvollen Vorhaben praktische Grenzen. Also gilt die Devise: Beim Energieeinsatz dort Sparpotenziale herauskitzeln, wo es ohne umfassende bauliche Veränderungen möglich ist und langfristig Vorteile bietet.

Bei der Umstellung der großflächig beleuchteten Außenwerbung beispielsweise, die bereits seit einigen Jahren ihren Dienst tut, gibt es einen Ansatzpunkt – ebenso beim Management von Wärme und Kälte.

„Im Laden lassen sich derzeit nur wenige weitere Spareffekte realisieren“, erklären die Gillessens. Hier finden die Kunden seit dem letzten Umbau anstelle einer zentralen Theke ein Konzept vor, das auf mehreren Stationen basiert. Zum Teil sind diese – um den Kunden ein bedarfsgerechtes und bequemes Einkaufen zu ermöglichen – durch zusätzliche Eingangstüren zu erreichen. Wer nur schnell zum Imbiss will, muss auch nur an dieser Theke anstehen. Auch für die Ausgabe der Mittagmenüs gibt es einen speziellen Anlaufpunkt. Hier stehen Impulskäufe im Mittelpunkt. Entsprechend ausgerichtet ist die Struktur: Hinter einer Glaswand geben täglich wechselnde Eintopfgerichte oder Suppen aus einer großzügig dimensionierten Pfanne ihr Aroma unter langsamem Köcheln ab.

In der nächsten Grillsaison dürfen sich die Kunden auf eine weitere Idee im Sinne von Umweltauglichkeit und Lebensmittelsicherheit freuen. Zurzeit testen die Gillessens mehrere handliche Kühlaschen-Versionen auf praktischen Nutzen und optimale Umweltverträglichkeit. „Sie sollten möglichst nicht mit Aluminium beschichtet, gleichzeitig aber nicht zu unhandlich, unpraktisch oder schwer sein“, lautet die Vorgabe. Platz für einen Kühlakku sollte außerdem vorhanden sein. Die Kühlelemente, so schwebt es der Chefin vor, werden bei jedem Einkauf kostenfrei ausgetauscht. | afz 43/2017

www.metzgerei-Gillessen.de

Die Maßnahmen zum Energiesparen

- **Produktion:** Austausch von Kutter, Wolf und Umluftofen für Imbiss und Partyservice als größte Stromfresser; Einsatz von LED-Leuchten; Umrüstung der Kühlanlagen (steuerbare Versionen, neue Verdampfer)
- **Laden:** Einsatz von LED-

Leuchten; umweltfreundliches Verpackungskonzept mit Polypropylenschalen; Ausgabe von Papier- statt Plastiktüten

- **gesamter Betrieb:** Umstellung des Stromtarifs, Bezug von Öko-Strom, kurze Wege für die Materialbeschaffung



DFV-Betriebsberater Axel Nolden berät Katharina Koch bei ihrem Vorhaben, die Emissionen ab dem kommenden Jahr auf deutlich unter 100 Tonnen CO₂ zu senken. Foto: DFV

Landfleischerei Koch arbeitet klimaneutral

Alte Kühlanlagen und konventioneller Strom sorgen für einen schlechten ökologischen Fußabdruck. Der Deutsche Fleischer-Verband sucht nach Einsparpotenzialen und unterstützt Betriebe bei der Zertifizierung.

ÖKOBILANZ

Als eine der ersten Fleischereien in Deutschland nutzt die Landfleischerei Koch aus dem nordhessischen Calden das Angebot des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV), den ökologischen Fußabdruck ihres Unternehmens zu ermitteln und sich mit Hilfe des Verbands und seines Partners Fokus-Zukunft klimaneutral stellen zu lassen. Das Angebot der Verbands-Beratungsstelle wurde im Zug der Leitbildarbeit entwickelt. Es hilft Unternehmen des Fleischerhandwerks, Energiekosten einzusparen, klimaschädliche Emissionen zu vermeiden und einen Ausgleich für unvermeidbare Emissionen zu schaffen.

Die DFV-Dienstleistung ist gemäß den Vereinbarungen des Kyoto-Protokolls der Vereinten Nationen (UNFCCC) zum Klimaschutz gestaltet. Dieses sieht unter anderem vor, dass Emissionen, die in den Industrieländern anfallen, durch klimaschonende Projekte in den ärmeren Ländern der Welt kompensiert werden. Das soll verhindern, dass sich das Klima weltweit mit allen bekannten Auswirkungen weiter ändert.

Die Landfleischerei Koch wurde jetzt als eines der ersten Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland klimaneutral gestellt und zertifiziert. Bisher stieß der schlachtende Betrieb, der seine Tiere konsequent aus der Region bezieht, pro Jahr rund 150 Tonnen CO₂ aus. Hauptanteil an diesem Wert haben die veralteten Kühlanlagen, die derzeit zur Erneuerung anstehen sowie der Bezug von konventionellem Strom.

Durch die Erneuerung der Anlage und Bezug von Ökostrom aus erneuerbaren Energien würde sich dieser Wert deutlich reduzieren. Weitere Einsparungen ließen sich durch andere Maßnahmen wie die Modernisierung des Fuhrparks

oder die Auswahl bereits zertifizierter Zulieferer realisieren.

Gemäß den Vereinbarungen des Kyoto-Protokolls setzte sich die Dienstleistung des DFV aus drei Schritten zusammen: In Phase eins wurden durch den Berater des DFV, in diesem Fall Axel J. Nolden, alle Möglichkeiten zur Energieeinsparung im Betriebsablauf ermittelt. Hierdurch wurden zum einen die Energiekosten der Fleischerei gesenkt, zum anderen machten sich die Einsparungen auch bei der Berechnung der Klimabilanz deutlich bemerkbar.

Im zweiten Schritt wurden den Kochs Maßnahmen empfohlen, mit denen sie mögliche klimaschädliche Emissionen vermeiden können. Und schließlich wurden im dritten Schritt nicht vermeidbare Emissionen durch den Erwerb von Emissionsrechten ausgeglichen. Hierfür werden alle Emissionen des Betriebs in sogenannte CO₂-Äquivalente umgerechnet. Durch den Erwerb von Emissionszertifikaten unterstützen die Kochs klimaschonende Maßnahmen in anderen Ländern und gleichen damit ihre eigene CO₂-Bilanz aus. Hier arbeitet der DFV mit dem Unternehmen Fokus-Zukunft zusammen.

„Wir wollen Energie und CO₂ einsparen und unseren Kunden zeigen, dass wir Verantwortung für unsere Emissionen übernehmen“, erläutert Juniorchefin Katharina Koch. „Darüber hinaus werden wir unsere Lieferanten anregen, sich mit dem Thema Klimaschutz zu beschäftigen. Auch das führt zu einer niedrigeren Belastung. Unser Ziel ist es, die Emissionen im kommenden Jahr auf deutlich unter 100 Tonnen CO₂ jährlich zu senken.“

Koch ist davon überzeugt, dass die Klimaneutralität ihres Unternehmens ein gutes Argument in der aktuellen gesellschaftlichen Debatte ist und auch bei ihren Kunden positiv registriert wird. Um die Emissionen für 2017 auszugleichen

unterstützt die Landfleischerei ein Wasserprojekt in Brasilien. Hierfür hat sie bereits entsprechende Emissionszertifikate erworben.

Vom DFV beratene Unternehmen können wählen, ob sie neben ihrem Betrieb auch ihre Produkte klimaneutral stellen möchten. Wesentliche Einflussgrößen auf der betrieblichen Ebene sind der Energie- und Materialverbrauch sowie der Einsatz von Kühlmitteln. Die wichtigsten Faktoren für die Berechnung der CO₂-Neutralität der Produkte hängen stark von Tierart, Fütterung und Haltung ab. Hierfür hat Fokus-Zukunft mit Unterstützung des DFV ein Berechnungsmodell erarbeitet. Dieses wird derzeit in einem weiteren Testbetrieb, der Fleischerei Dohrmann in Bremen, angewendet.

Für DFV-Vizepräsident Michael Durst leisten die beiden Pionierbetriebe einen wichtigen Beitrag zur Leitbild-Diskussion des Fleischerhandwerks. „Im Rahmen unserer Leitbildarbeit widmen wir uns verstärkt den großen gesellschaftlichen Diskussionen zu den Themen Gesundheit, Tierwohl, digitaler Wandel und eben auch Klimaschutz. Wir halten es für wichtig, dass das Fleischerhandwerk hier einen erkennbaren und konstruktiven Beitrag leistet.“

Ansprechpartner für die Energieberatung beim DFV ist Diplomingenieur Axel J. Nolden: „Nach wie vor machen die Energiekosten einen bedeutenden Anteil an den Gesamtkosten eines typischen fleischerhandwerklichen Unternehmens aus. Es lohnt sich daher, nach Einsparungspotenzialen zu suchen. Und nicht zuletzt lebt der Klimaschutz vom Mitmachen – je mehr Unternehmen des Fleischerhandwerks sich beteiligen, desto besser für alle.“ red | afz 43/2017

www.fleischerhandwerk.de

Kontakt beim DFV: Axel J. Nolden, ☎ 069 63302-161