

CO₂-neutral bis 2023

DIE SCHWEIZERISCHE HANDELSGRUPPE COOP WILL BIS 2023 CO₂-NEUTRAL ARBEITEN. EIN WICHTIGER BAUSTEIN IN DIESEM KONZEPT IST DIE ENERGIEERZEUGUNG DURCH DIE VERBRENNUNG VON HOLZHACKSCHNITZELN WIE IN DER GROSSBÄCKEREI GOSSAU.



++ Bild 1

++ Bild 1
Die Anlieferung der Holzschnitzel erfolgt im Container



++ Bild 2

++ Bild 2
Die Container werden einfach ausgetauscht

Die schweizerische Bevölkerung ist in den vergangenen Jahren deutlich sensibler für den Klimaschutz geworden, nicht zuletzt, weil das Land den Zusammenhang zwischen Klimawandel und vermehrten Unwettern „hautnah“ in den Bergen zu spüren bekommt. Das Land hat sich deshalb verpflichtet, seinen CO₂-Ausstoß bis 2020 um 20 % gegenüber 1990 zu reduzieren und dies vollständig durch Maßnahmen im Inland, also ohne Ausgleichszertifikate irgendwo auf der Welt zu kaufen.

Die Handelsgruppe Coop, laut eigener Aussage größtes Detail- und Großhandelsunternehmen der Schweiz, beschloss sich nicht nur politisch in diesen Prozess einzubringen, sondern selber mit gutem Beispiel voranzugehen. Sie unter-

stellte den 2009 neu gegründeten Organisationsbereich „Qualität und Nachhaltigkeit“ direkt der Geschäftsleitung und gab ihm die Verantwortung für die Umsetzung des Nachhaltigkeitskonzeptes.

Das Nachhaltigkeitskonzept der Coop steht auf drei Säulen:

- + Ressourceneffizienz und Klimaschutz
- + Nachhaltige Sortimentsleistungen (Optimierung der Produkte)
- + Verantwortung gegenüber Mitarbeitern und Gesellschaft

Bereits 2008 hatte die Coop-Geschäftsführung beschlossen, bis 2023 in den direkt beeinflussbaren Bereichen CO₂-neutral zu werden und das so weit wie möglich, durch Reduktion ihrer CO₂-Emissionen. Lediglich der Teil der CO₂-Emissionen, der nur in Verbindung mit unverhältnismäßigen Kosten oder gar nicht vermieden werden kann, soll ab 2023 über Ausgleichszertifikate kompensiert werden. Energieverbrauch und Auswirkungen auf die CO₂-Bilanz gehören seither zu den zwingenden Kriterien für Investitionsentscheidungen. Die Entscheidung für oder gegen eine Investition bezieht steigende Energiekosten ein und basiert „nicht weiter auf einer Payback-Vorgabe, sondern auf einer Gegenüberstellung der CO₂-Reduktionskosten und der alternativ anstehenden CO₂-Kompensationskosten (Annahme von 150 CHF/t CO₂)“, so das Mediendossier der Gruppe. Zu den Maßnahmen der Coop zum betrieblichen Klimaschutz gehört auch die Verwendung von Holzheizungen in den Distributionszentren, Verkaufsstellen und in den Produktionen.



++ Bild 3

++ Bild 3
Über einen Brennkessel wird ein Thermoölkessel gespeist


++ Bild 4-5

Auf einer Dachfläche von 12.000 m² werden die Photovoltaik-Module installiert. So entstehen bis zu 600.000 kW/h Energie

In der Großbäckerei der Gruppe in Gossau ist das seit November 2011 Realität. Die Produktion versorgt die Supermärkte der Gruppe im Großraum St. Gallen und in der Ostschweiz mit jährlich rund 4.300 t Backwaren. Die neue Holzschnitzelfeuerung heizt vor allem den Thermoölkessel für die Backöfen der zwei Produktionslinien (einer Brotlinie mit einem Daub-Thermoölofen sowie eine Spezial- und Kleingebäcklinie mit einem Thermoölofen von WP). Pro Tag werden hier rund 30 m³ Holzschnitzel verbrannt, wodurch sich der jährliche CO₂-Ausstoß in Gossau um 70 % respektive 900 t CO₂ reduziert hat.

In einem separaten Gebäude untergebracht, beginnt der Prozess der Energiegewinnung mit der Anlieferung der Holzschnitzel in Containern. Zwei mit jeweils 37 m³ Fassungsvermögen stellen wechselweise das Holz zur Verfügung. Ist einer leer, wird er komplett abgekoppelt und vom Lieferanten ausgetauscht. Die Hackschnitzel in den Containern sind mit Abfällen aus den Holzsägereien angereichert und dürfen maximal 60 % Wasser enthalten. Laut Christoph Eigenmann, Leiter des Verteilzentrums in Gossau, liegt der Wassergehalt der Schnitzel bislang durchschnittlich bei 30–35 %. Bezahlt wird der Lieferant nach gelieferten kW/h. Eine automatische Füllstandskontrolle informiert ihn per SMS, wenn ein Container ausgetauscht werden muss.

Die steckerfertigen Container verfügen über Schubböden, die das Holz in einen Kanal kippen, in dem ein Querförderer es zur Brennkammer weitertransportiert. In der mit Schamottsteinen ausgekleideten Brennkammer brennt permanent eine Flamme. Auf diese Weise werden die Prozesswärme für die Backöfen, die Warmwasserbereitung und die Heizung der angeschlossenen Büros erzeugt, welche nach Bedarf über einen Pumpenkreislauf geregelt werden.

Aus dem Brennkessel, in dem Temperaturen bis zu 950 °C herrschen, speist sich der Thermoölkessel, in dem das Öl auf ca. 300 °C erhitzt und dann in einen 15.000-l-Tank gepumpt wird. Von dort werden beide Backöfen nach Bedarf mit 280 °C heißem Öl versorgt. Die ca. 350 °C heiße Abluft des Brenners heizt über Wärmetauscher die Heizung und die Warmwasserbereitung, die unter anderen die Gebidewaschanlage versorgt. Künftig soll dieser Kreislauf auch die Dampfversorgung der benachbarten Wurstherstellung

gewährleisten. Das nach dieser Nachnutzung verbleibende Abgas wird zunächst grob und fein gereinigt und schließlich mit einer Temperatur von 100 °C durch den Schornstein entlassen.

Die Wärmeerzeugung durch Holzhackschnitzel ist keineswegs die einzige Maßnahme, die Eigenmann in Gossau angeschoben hat. Auf dem Dach des Bürogebäudes sorgen 4.500 m² Photovoltaik-Module auf einer Dachfläche von 12.000 m² dafür, dass aus Sonnenstrahlen jährlich 600.000 kW/h nutzbare Energie werden.

Aber auch Kleinvieh macht Mist bzw. schon die Umwelt. So werden die Einschaltzeiten der Stikkenöfen streng kontrolliert, damit sinnloses Heizen unterbleibt. Alle Lampen sind mit Energiesparbirnen ausgestattet und Bewegungsmelder sorgen dafür, dass sie nur dann leuchten, wenn sie wirklich gebraucht werden. In den Tiefkühlzellen des Verteilzentrums wurde die Beleuchtung reduziert und sämtliche Wasserhähne in Gossau, die kein Prozesswasser liefern, sind mit sogenannten Reduzierventilen ausgestattet, die den Wasserauslass vermindern.

Auf den papiernen Verpackungsbeuteln für die Backwaren finden sich keine Preise mehr. Stattdessen liefern Etiketten die notwendigen Informationen über Menge, Preis und Inhaltsstoffe. Das, so Eigenmann, spart den Neudruck bei Preisveränderungen.

Es sind die vielen Details, die das Nachhaltigkeitskonzept rund machen und dazu gehört maßgeblich, dass Mitarbeiter und Kader es mittragen und weiterentwickeln. Im Team von Christoph Eigenmann ist Nachhaltigkeit deshalb ein Tagungsordnungspunkt in jeder Sitzung und beständig wird darüber diskutiert, was und wie man weitergehen kann und will. +++

Die Entscheidung für oder gegen eine Investition bezieht steigende Energiekosten ein und basiert „nicht weiter auf einer Payback-Vorgabe, sondern auf einer Gegenüberstellung der CO₂-Reduktionskosten und der alternativ anstehenden CO₂-Kompensationskosten (Annahme von 150 CHF/t CO₂)“, so das Mediendossier der Gruppe. +++



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.