

## Mehr Fleisch am Knochen, dank effizientem Energieeinsatz

**BKW**<sup>®</sup>



## Innovative Partnerschaft: SFF und BKW FMB Energie AG

Der Schweizer Energiemarkt befindet sich – vor dem Hintergrund der Strommarktliberalisierung – im Umbruch. Fragestellungen rund um die Sicherheit der zukünftigen Energieversorgung, Einsatz von neuen erneuerbaren Energien, Einsparung bei den Energiekosten oder die Umsetzung von Energieeffizienzmassnahmen eröffnen Ihnen neue Handlungsfelder.

Um sich optimal auf diese Situation vorzubereiten, setzt der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) auf eine starke Partnerschaft. Mit der BKW, einem der führenden Energieversorger in der Schweiz, kann der SFF nun sein Fachwissen und Leistungsangebot Ihnen gegenüber erweitern.

Der effiziente Einsatz der Energie zur Senkung Ihrer Energiekosten – das ist unser gemeinsames Ziel.



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

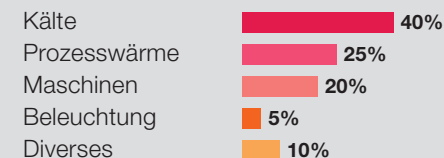
## Energie effizient nutzen



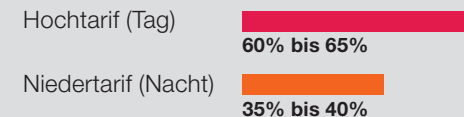
Metzgereien sind energieintensive Betriebe, entsprechend hoch ist daher der Anteil an Energiekosten. Der gezielte Umgang mit Energie bei den energieintensiven Anwendungen wie Kälteerzeugung, die Warmwasseraufbereitung aber auch bei den vielen elektromechanischen Vorgängen, ist daher besonders wichtig. Der Weg zum «energiewirtschaftlichen Ziel» führt meist über eine Reihe von Massnahmen. Profitieren Sie deshalb von unserem langjährigen, branchenspezifischen Fachwissen. Gemeinsam können wir für Sie das optimale Angebot zusammenstellen sowie Antworten auf unterschiedliche Fragestellungen erarbeiten, wie zum Beispiel:

- Entsprechen meine Stromkosten dem branchenüblichen Durchschnitt?
- Welche Arbeitsprozesse verursachen in meinem Betrieb die energetischen Leistungsspitzen und wie können diese reduziert werden?
- Wo besteht Energiesparpotenzial, ohne dass die Produktivität und die Qualität der Fleischerzeugnisse beeinflusst werden?

### Die Praxiserfahrung zeigt die Rangordnung der hauptsächlichsten Stromverbraucher:



### Aufteilung des Stromkonsums in der Metzgerbranche:



## Tipps und Tricks für den effizienten Einsatz von Energie



### Energiemanagement lohnt sich

- Führen Sie eine einfache Energiebuchhaltung, um den Energieverbrauch Ihres Betriebes systematisch zu erfassen und kontinuierlich auswerten zu können.
- Thematisieren Sie Energie und Energieeffizienz bei Mitarbeitenden und Lehrlingen, zum Beispiel durch Hinweise auf unsere Energie-Tipp-Tafeln für die Metzgerei-Branche.
- Berücksichtigen Sie beim Evaluieren von neuen Geräten nicht nur die Anschaffungskosten. Die Betriebskosten wie Energie- und Wasserverbrauch oder auch der Serviceaufwand übersteigen oft schon nach wenigen Jahren die Anschaffungskosten.
- Wie gross ist der Energiekonsum für die Betriebsbereitschaft, zum Beispiel am Sonntag. Was läuft alles, wenn nichts läuft?

### Besonders in den Produktionsbereichen wird die Energie intensiv verbraucht

- Schalten Sie Geräte und Maschinen, die nicht in Betrieb sind, konsequent

aus. Geräte immer in Bereitschaft zu haben, ist zwar komfortabel, kostet aber viel Geld.

- Garen Sie Fleisch soweit als möglich mit Niedertemperatur, am besten über Nacht mit Niedertarif. Auf diese Art reduzieren Sie zwar nicht den Energiekonsum, jedoch die Stromkosten.
- Sie können die Leistungskosten tief halten, indem Sie die vielen leistungsstarken Geräte nicht gleichzeitig betreiben.
- Reinigen Sie die Fettfilter in der Lüftungsanlage regelmässig: Saubere Filter sind bedeutend leistungsfähiger.
- Heizen Sie wenn möglich die Entborstungs-Apparate während der preisgünstigeren Niedertarifzeit auf.

### Energie-Tipp

Wussten Sie, dass in vielen Metzgereibetrieben ungefähr die Hälfte des Stromkonsums für die Bereitschaft des Betriebes aufgewendet wird. Wie steht es in Ihrem Betrieb?

### Kühlen und Gefrieren mit den richtigen Temperaturen

- Kontrollieren Sie, ob die Kühl- und Gefriertemperaturen richtig eingestellt sind. Eine Gefriertemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  braucht 25 Prozent weniger Energie als bei  $-23^{\circ}\text{C}$ .
- Achten Sie auf eine gute Lagerordnung. Denn je kürzer Sie sich in Kälträumen aufhalten, desto weniger lang stehen die Türen offen.
- Decken Sie Kältemöbel bei Nichtgebrauch ab oder schalten Sie diese ganz aus.
- Optimal konzipierte und dimensionierte Kühl- und Gefrierräume sind energetisch sinnvoller als mehrere Einzelgeräte.

### Auch der Verkaufsladen verfügt über Energiesparpotenzial

- Ziehen Sie Sparlampen den Glühlampen vor. Aufgrund der langen Einschaltzeiten sind die Mehrkosten für Sparlampen innert kürzester Zeit amortisiert.
- Schalten Sie Kühlgeräte während der Nacht und an arbeitsfreien Tagen aus.

Verschliessen Sie die Geräte mit dem Kälteschutzvorhang und schalten Sie die internen Beleuchtungen aus.

- Ein guter Sonnenschutz beim Schaufenster reduziert die Energieaufnahme der Verkaufsvitrinen, der Kühl- und Gefrierschränke sowie der Raumklimageräte.
- Eine gute Schaufensterbeleuchtung ist wichtig, bei genügendem Tageslicht ist diese jedoch auszuschalten. Komfort bieten Schaltuhren in Kombination mit Dämmerungsschalter und Bewegungsmeldern.

### Energie-Tipp

Wussten Sie, dass zum Erhitzen von 10 Liter Wasser ungefähr 1 kWh Energie aufgewendet werden muss. Um diese Energiemenge zu erzeugen, müsste ein sportlicher Metzgermeister mit einem Stromvelo ungefähr 10 Stunden in die Pedale treten.



«Wir sind überzeugt, mit der BKW FMB Energie AG einen Energiepartner gefunden zu haben, mit dem wir gemeinsam die Energieeffizienz in unserer Branche vorantreiben können. Die Energieeffizienz zu leben, bringt Kosteneinsparungen und schont die Energieressourcen.»

Dr. Balz Horber, Direktor SFF



«Energieeffizienz ist weit mehr als ein schönes und aktuelles Schlagwort. Dieses Thema müssen wir gemeinsam, in allen Lebenslagen und nicht zuletzt in unseren Fleischfachbetrieben, mit voller Kraft angehen.»

Rolf Büttiker, Präsident SFF,  
Ständerat FDP Solothurn



«Jede nicht gebrauchte Energie ist eingesparte Energie und beeinflusst meine Jahresbilanz auf der positiven Seite. Ich bin überzeugt, dass wir Fleischfachleute mit dem täglichen Verhalten einen grossen Teil Energie- und Betriebskosten reduzieren können.»

Louis Junod, Eigentümer Metzgerei Junod  
und Vize-Präsident SFF, Sainte-Croix

## «1to1 energy e-help»

Gezielte Massnahmen helfen Energiekosten nachhaltig zu reduzieren. Die BKW FMB Energie AG unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum effizienteren Umgang mit Energie. Mit «1to1 energy e-help» bieten wir Ihnen eine modulare Beratungsdienstleistung an. Das Leistungsangebot deckt die branchenspezifischen Bedürfnisse Ihres Betriebs vollumfänglich ab. Die Energieberatung «1to1 energy e-help» setzt sich aus drei verschiedenen Modulen zusammen, die einzeln oder als Gesamtpaket von uns angeboten werden:

- Modul Grundberatung
- Modul Lastganganalyse
- Modul Detailberatung

Mit diesen Modulen erhalten Sie einen detaillierten Überblick über den Stromverbrauch Ihres Metzgereibetriebes. Ebenfalls zeigen wir Ihnen auf, wie Sie Ihre Energie effizient einsetzen können, um Energiekosten einzusparen. Wir zeigen Ihnen den Trend Ihres Energieverhaltens auf sowie die Bezugsanteile im Hoch- und Niedertarif und das Einsparpotenzial der einzelnen Stromanwendungen. Auch im Bereich der

Blindenergiekompensation unterstützen wir Sie bei der Umsetzung von Optimierungsmassnahmen.

Unser Ziel, der effiziente Einsatz von Energie, ist Ihr Gewinn.

Unsere Fachleute beraten Sie gerne rund um Energiefragen in der Metzgerei.

Rufen Sie uns an, schreiben Sie uns eine E-Mail oder kontaktieren Sie uns online!

Stromlieferung und Dienstleistungen:  
0844 121 120  
E-Mail: [sales@bkw-fmb.ch](mailto:sales@bkw-fmb.ch)

Telefonische Energieberatung «Serviceline»:  
0844 121 125  
[www.bkw-fmb.ch/serviceline](http://www.bkw-fmb.ch/serviceline)

Onlineservices:  
[www.bkw-fmb.ch/sff](http://www.bkw-fmb.ch/sff)

**BKW**®

BKW FMB Energie AG  
Viktoriaplatz 2  
CH-3000 Bern 25

[www.bkw-fmb.ch](http://www.bkw-fmb.ch)  
[sales@bkw-fmb.ch](mailto:sales@bkw-fmb.ch)