

Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG, Finnentrop Ressourceneffizientere Produktion senkt Material- und Energiekosten

®PIUS-Finanzierung und ®PIUS-Check der EFA weisen den Weg

■ Das Unternehmen

- **Adresse:**
Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenoher Straße 244
57413 Finnentrop
- **Internet:**
www.metten.net
- **Gründung:**
1902
- **Unternehmensgegenstand:**
Wurst und Fleischwaren
- **Mitarbeiter:**
250



■ Die Potenziale und Maßnahmen



Die Firma Metten produziert ca. 80 verschiedene Grundprodukte aus der Fleisch- und Wurstwaren-Palette. Die Fertigung fand bisher in zwei Werken statt. Das Unternehmen plante 2005 eine Zusammenlegung beider Standorte, um mit schlankeren Abläufen, moderneren Maschinen und gebündelten Energieversorgungsanlagen den Produktionsaufwand zu reduzieren. Dazu nutzte es im Vorfeld einen PIUS-Check der EFA. Durch Investitionen in neue Dampfprühautoklaven und Waschautomaten, in eine moderne Bodenversiegelung sowie in ein neues Abwasserkanalsystem konnte Metten seine Wasser-/Abwassermenge und den Energieverbrauch nachhaltig reduzieren. Insgesamt investierte das Unternehmen knapp acht Millionen Euro in die Modernisierung.

■ Die Vorteile

Die Firma Metten ersetzte ihre fünf alten Autoklaven durch zwei Dampfsprühautoklaven. Durch den geringeren Dampfverbrauch werden die CO₂-Emissionen vermindert. Die Frisch- und Abwassermenge reduziert sich um 69.250 m³ pro Jahr. Die Einbindung der Verdunstungskühler in die Rückkühlung der Autoklaven spart Metten nochmals ca. 13.750 m³ Abwasser pro Jahr ein. Bisher wurde die notwendige Reinigung von Behältern und Wagen zum großen Teil per Hand durchgeführt. Heute reinigt das Unternehmen Großbehälter wie Kutter- und Rauchwagen in Waschautomaten und spart so ca. 4.300 m³ pro Jahr an Frisch- und Abwasser ein. Das Unternehmen investierte in eine speziell auf die Fleisch- und Wurstwarenindustrie zugeschnittene Flächenversiegelung. Durch die neue Versiegelung und die umzugsbedingte Flächenreduzierung wird der Wasser- und Reinigungsmittel-einsatz um ca. 20 Prozent verringert.

Im Rahmen der Werkszusammenlegung ist ein neues Abwasserkanalsystem installiert worden. Mit dem frühzeitigen Zugriff auf kleinere hochbelastete Abwasserströme und deren Reinigung lassen sich die Schadstoffe im Abwasser stark reduzieren und Kosten senken. Durch den Einsatz einer KMA Filteranlage ersetzte Metten die bisherige thermische Nachverbrennung. Das Unternehmen konnte dadurch den Gasverbrauch um zwei Millionen kWh pro Jahr reduzieren. Insgesamt spart der Fleischwarenproduzent durch die Umsetzung der Maßnahmen jährlich 330.000 Euro ein.

Einsparungen

Frisch- und Abwasser	87.300 m ³ /a
Energie	2 Mio. kWh/a
Gesamteinsparung	330.000 Euro/a

■ Der Weg zur Finanzierung

An den PIUS-Check schloss sich eine Beratung der PIUS-Finanzierung an. Das Unternehmen bekam als Ergebnis einen ausgearbeiteten Finanzierungsvorschlag, den es für das Gespräch mit der Hausbank nutzte. Die Firma Metten erhielt daraufhin ein zinsgünstiges Darlehen in Höhe von 1,9 Mio. Euro aus dem Förder-

programm „Initiative ökologische und nachhaltige Wasserwirtschaft“, Förderbereich 1.2, des NRW-Umweltministeriums und ein zinsgünstiges Darlehen in Höhe von 3,065 Mio. Euro aus dem ERP-Umwelt- und Energiesparprogramm der KfW-Förderbank.

■ Die Projektpartner

Projektpartner	Ansprechpartner	Telefon	eMail
Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG	H.-Joachim Scheiter	02721/5 15 - 190	joachim.scheiter@metten.net
ATEMIS Ing.-Büro für Abwassertechnik, Energie-Management	Dirk Tentler	0241/9 63 - 1894	tentler@atemis.net
Effizienz-Agentur NRW	Marcus Lodde	0203/3 78 79 - 58	lod@efanrw.de
	Ilona Dierschke	0203/3 78 79 - 49	ild@efanrw.de

Herausgeber: Effizienz-Agentur NRW · Mülheimer Straße 100 · 47057 Duisburg

Tel. 0203/3 78 79 - 30 · Fax 0203/3 78 79 - 44 · efa@efanrw.de · www.efanrw.de
(Dezember 2008)