



Workshop | Ausstellung  
16. Februar 2011, Köln

## Neue Chancen mit **Kraft-Wärme-Kopplung** in der Ernährungs- und Süßwarenindustrie

Bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln und Süßwaren genießt eine kostengünstige und nachhaltige Energieversorgung einen hohen Stellenwert. Die Erschließung von Effizienzpotenzialen kann zu einem Wettbewerbsvorteil führen.

Im Vergleich zu den konventionellen Methoden der Wärmeversorgung durch Dampf- und Heißwasserkessel existieren inzwischen weit effizientere Verfahren. Moderne Anlagen zur Kraft-Wärme-Kopplung bieten eine besonders wirtschaftliche Möglichkeit, die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu reduzieren und Energiepreissteigerungen zu begegnen. Zu dieser Technik gehören größere Gas- und Dampfturbinen sowie motorische Blockheizkraftwerke. Als Brennstoff können fossile wie auch biogene Brennstoffe zum Einsatz kommen.

Der dauerhaft hohe Bedarf an Strom und Wärme dieser Branchen ist eine ideale Voraussetzung für den Einsatz von Kraft-Wärme-Kopplung (KWK). Mit der Novellierung des KWK-Gesetzes (KWKG) Anfang 2009 wurde die Wirtschaftlichkeit von industriellen KWK-Anlagen deutlich verbessert.

Dargestellt werden innovative technische Konzepte und wirtschaftliche Bewertungen. Einen wichtigen Teil bilden dabei Erfahrungsberichte namhafter Unternehmen, die bereits hocheffiziente KWK-Technologien einsetzen.

Kooperationspartner:



Dieses Projekt wurde gefördert von:



Kooperationspartner:



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autoren.

# Wer sollte teilnehmen?

Der Workshop richtet sich an Entscheider und für die Technik Verantwortliche der Ernährungs- und Süßwarenindustrie, Contractoren, Berater und Planer.

# Was erwartet Sie?

Der Workshop bietet Wissensvermittlung und einen praxisbezogenen Erfahrungsaustausch:

- Wie kann KWK erfolgreich in die Produktionsprozesse eingebunden werden?
- Welche Fördermöglichkeiten bestehen?
- Welche Möglichkeiten bietet Contracting?

# Programm

- 8:30 **Registrierung**
- 9:30 **Begrüßung**  
Adi Golbach, Bundesverband Kraft-Wärme-Kopplung
- 9:35 **Perspektiven der KWK im Kontext der Energie- und Klimapolitik der Bundesregierung**  
Wolfgang Müller, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit
- 9:45 **KWK im Rahmen der Klimaschutzstrategie des Landes NRW**  
Frank Thiemler, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
- 10:00 **Notwendigkeit zu KWK in der Ernährungsindustrie**  
Priv. Doz. Dr.-Ing. Winfried Ruß, Leiter der Arbeitsgruppe Umwelttechnik der Lebensmittelindustrie, Technische Universität München
- 10:35 **Pause**
- 10:55 **Energiebedarf eines Ernährungsindustriebetriebes – ein Überblick**  
Dr. Jörg Meyer, Siemens AG, Industry Sector  
(EUtech Energie & Management GmbH)
- 11:30 **Rechtliche Rahmenbedingungen und Fördermöglichkeiten für KWK**  
Wulf Binde, Bundesverband Kraft-Wärme-Kopplung e.V. (B.KWK)
- 12:05 **Mittagessen**
- 13:05 **Konkrete KWK-Potentiale in den Produktionsprozessen**  
Olaf Kebschull, enable energy solutions GmbH (Ingenieurbüro)
- 13:40 **Betrieb von Dampfturbinen in einer Molkerei – 60 Jahre Erfahrung und Ausblick**  
Helmut Müller, OMIRA Oberland-Milchverwertung Ravensburg GmbH
- 14:15 **Einsatz von Kraft-Wärme-Kopplung in der Süßwarenindustrie**  
Damiano Sansoldo, Ferrero Deutschland GmbH
- 14:50 **Pause**
- 15:10 **Einsatz eines BHKW im Eiscremewerk Heppenheim**  
Friedrich Daum, Unilever Deutschland Produktions GmbH & Co. OHG
- 15:45 **Realisierung von KWK mit einer Absorptions-Kälteanlage im Contracting**  
Helge Fredriksdotter, HOCHTIEF Energy Management GmbH
- 16:15 – 16:45 **Entwicklung des Gas- und Strommarktes in Deutschland**  
Daniel Saager, Siemens AG, Industry Sector  
(EUtech Energie & Management GmbH)
- 17:00 Führung zur Kulturgeschichte und Technik der Schokoladenherstellung im Schokoladenmuseum (1 h)

# Tagungsort

Schokoladenmuseum Köln  
Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln

## Übernachtungsmöglichkeit

Hotel art'otel cologne, Am Holzmarkt 4, 50676 Köln

Zur Übernachtung vom 15.-16.02.2011 können Sie hier bis 19.01.2011 ein Einzelzimmer zu 115,24 Euro inkl. Frühstück und MwSt. aus einem begrenzten Zimmerkontingent „BKWK“ unter Tel. 030/400 55 77 00 abrufen.

# Teilnahmegebühren

**580 Euro**

**480 Euro** für Mitglieder des B.KWK bzw. der Kooperationspartner:

- Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI)
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.
- Milchindustrie-Verband e.V. (MIV)

**Rabatt: -100 Euro** auf die Teilnahmegebühr ab der 2. Anmeldung aus einem Unternehmen.

Die Teilnahmegebühren beinhalten die Tagungsverpflegung und -dokumentation und gelten zzgl. 19% MwSt.

# Teilnahmebedingungen

**Anmeldeschluss ist der 10.02.2011.** Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung und die Rechnung. Eine Stornierung (schriftlich) ist bis 26.01.2011 kostenfrei möglich, bei Absage danach berechnen wir 50% der Teilnahmegebühr, bei Nichtteilnahme ohne vorherige Absage berechnen wir die vollständige Teilnahmegebühr. Gerne akzeptieren wir ohne Zusatzkosten einen Ersatzteilnehmer.

# Anmeldung

**Faxnr. 030/270 192 81-99**

zum Workshop „Neue Chancen mit KWK in der Ernährungs- und Süßwarenindustrie“ am 16.02.2011 in Köln

*(bitte ggf. ankreuzen)*

an der Museumsführung um 17.00 Uhr nehme ich teil

B.KWK-Mitglied    BDSI-Mitglied    LV Milch NRW -Mitglied    MIV-Mitglied

\_\_\_\_\_  
Unternehmen/Institution

\_\_\_\_\_  
Name (ggf. Titel)

\_\_\_\_\_  
Vorname

\_\_\_\_\_  
Straße/Postfach

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Tel.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift

*Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie unsere Teilnahmebedingungen.*

**Für weitere Informationen rufen Sie uns bitte an: Tel. 030/270 192 810 oder besuchen Sie unsere Internetseite [www.bkwk.de](http://www.bkwk.de).**