

## Erdgas in Fleischereien



### Die wichtigsten Pluspunkte

- hohe Wirtschaftlichkeit
- ständig verfügbar
- hocheffizientes Multitalent
- kein Lagerplatz notwendig
- präzise Regulierung
- wichtig für die Hygiene

## Erdgas – erste Wahl für Fleischereibetriebe

Was macht einen Fleischereibetrieb erfolgreich? Kundenfreundlichkeit und Qualität. Das war immer so. Im heutigen Wettbewerb reicht das aber nicht mehr aus. Ihr Fleischereibetrieb ist ein modernes Unternehmen, das sich ökonomisch, logistisch, technologisch und damit auch qualitativ auf dem neuesten Stand hält – und sich so Wettbewerbsvorteile sichert.

Sie sind an der Planung der technologischen Ausstattung Ihres Betriebs beteiligt. Eine anspruchsvolle und schwierige Aufgabe? Anspruchsvoll ja. Aber Schwierigkeiten lassen wir gar nicht erst aufkommen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie umfassend – in unserem Kundenzentrum oder direkt vor Ort in Ihrem Fleischereibetrieb.

Erdgas ist ein bedeutender Energieträger unserer Wirtschaft und vielseitig anwendbar. Mit Erdgas steht auch Ihrem Fleischereibetrieb eine sichere Energie zur Verfügung: kostengünstig, platzsparend und umweltschonend.

Garen, Räuchern, Brühen, Kochen, Heizen, Kühlen, Klimatisieren, Reinigen und Transportieren mit Erdgas – wir stehen Ihnen mit fachlichem Rat zur Seite. Und zwar in allen Phasen der Planung, Umstellung und Anwendung. Mit dieser Broschüre fangen wir gemeinsam an – überzeugen Sie sich vom Multitalent Erdgas!

## Überzeugende Lösungen für den Fleischereibetrieb

*Erdgas ist eine sichere und vielseitig anwendbare Energie. Dahinter steht eine ausgereifte Technologie. Die Vorteile einer Erdgas-Lösung für Ihren Fleischereibetrieb liegen auf der Hand.*

### Erdgas – das Multitalent

In Gewerbebetrieben ist Erdgas langfristig eine besonders günstige Energieart. Es ist ständig verfügbar, immer in ausreichender Menge nutzbar und braucht keinen Lagerplatz. Mit Erdgas-Geräten können Sie schnell agieren, weil Sie keine zusätzliche Zeit oder Energie brauchen, um auf Touren zu kommen. So können Produktionszeiten verkürzt werden. Moderne Erdgas-Anwendungen überzeugen durch einen hohen Nutzungsgrad, Energieeffizienz und ein breites Anwendungsspektrum. Und als Systemlösung ist Erdgas ein hocheffizientes Multitalent. Von der Produktion bis zum angeschlossenen Imbissbereich: Sie können überall mit der sprichwörtlichen Zuverlässigkeit von Erdgas rechnen. Welche Vorteile bietet es speziell für Fleischereibetriebe?

### »Säubernde« Energie

Ein Fleischereibetrieb erfordert gerade im Bereich der Hygiene hohe Disziplin und großen Aufwand. Allein die Warmwasserbereitung schluckt ca. 40 Prozent des Energieverbrauchs. Ökonomie und Intelligenz allein in diesem Bereich können die Zukunft des Betriebes maßgeblich beeinflussen. Heißes Wasser muss schnell, ständig und in großen Mengen bereitstehen. Diese Anforderung erfüllen mit Erdgas befeuerte Speichersysteme bestens. Erdgas ist umweltschonend, das ist bekannt. Aber wussten Sie auch, wie leicht Sie mit Erdgas-Geräten Ihren Fleischereibetrieb blitzblank halten? Für tadellos saubere Produktions- und Betriebsräume benötigen Sie wenig Zeit, wenn Sie einen Erdgas-Hochdruckreiniger einsetzen. Er ist sofort betriebsbereit, hat eine hohe Heizleistung und lässt bei der Wahl des Zubehörs keine Wünsche offen.



Kochkessel



Dönergrill



Rauchkammer

### Umstellung auf neue Technologien?

Ja, denn Erdgas verändert Ihr Unternehmen. Mit dieser vielseitigen Energieart werden nicht nur die Endgeräte und Ihre Räume sofort warm – auch Sie und Ihre Mitarbeiter werden sich sofort mit den weiteren Vorteilen anfreunden. Punktgenaues Dämpfen, präzises Braten, Grillen und Räuchern, Garzeiten, die Sie mit der Stoppuhr planen können, erhöhen nicht nur die Qualität in der Produktion. Je besser Produkte gelingen, desto stärker wächst die Freude an der Arbeit und die Kreativität in Fertigung und Imbissbereich.

Erdgas bedeutet Umstellung. Doch mit der bedienungsfreundlichen Erdgas-Technologie werden Sie keine Umstellungsschwierigkeiten haben. Im Gegenteil.

### Tiefgekühlt und heiß geräuchert

Schauen Sie sich die breite Palette von Erdgas-Geräten an – Sie werden begeistert sein. Sowohl von den Systemen zum Heizen, Kühlen und Klimatisieren als auch von den Einzellösungen für die Warenproduktion und -verarbeitung. Nicht nur in der Wechselwirkung miteinander zeigen sich die Komponenten als echtes Team. Die Erdgas-Rauchkammer ist nur ein Beispiel für eine meisterhafte Kombination mehrerer Erdgas-Vorteile in einem Gerät. Die Abgase des Erdgases sind unschädlich. Deshalb behält die Ware ihre Qualität, wenn sie auf diese umweltschonende und gesunde Weise geräuchert wird. Alle Erdgas-Geräte verbinden eine hohe Rationalität bei der Wärmeregulierung mit kurzen Garzeiten. Das bedeutet: schonend gegerichte, saftige Ware mit geringem Gewichtsverlust. Auch nicht unwichtig, wenn es im Wettbewerb um die Wurst geht. Gerade für den Produktions- und Imbissbereich gibt es viele Erdgas-Geräte, wie zum Beispiel:

- Kombidämpfer;
- Hockerkocher;
- Brat- und Grillplatten;
- Fritteuse und (Döner-/Gyros-) Grill;
- Kochherde, Kochkessel, Kochschrank;
- Rauchkammer oder eine
- Erdgas-Kombikammer/-Universalanlage zum Trocknen, Räuchern, Kochen, Reifen, Braten und Backen.



## Erdgas verbindet – Technologien und Partner

*Erdgas verbindet. Nicht nur intelligente Technologien mit einer sauberen und leistungsfähigen Energie. Es verbindet auch kompetente und umweltbewusste Partner.*

*Es vereint Effizienz und Integrität.*

### Sprechen Sie mit Energie-Profis

Haben wir Sie neugierig auf Erdgas-Lösungen gemacht? Möchten Sie auf zukunfts-sichere Brennwert-Technologien setzen? Dann lassen Sie sich ganz von den Vorteilen für Sie und Ihren Fleischereibetrieb überzeugen.

Planen Sie eine umfassende Systemlösung mit Blockheizkraftwerk und Wärmerückkopplung? Wollen Sie Ihren Fuhrpark umrüsten oder Ihren Imbissbetrieb modernisieren? Oder sind Sie auf die neuen Erdgas-Garmethoden neugierig geworden und interessieren sich für eine kleine Lösung mit Erdgas-Steckdosen?

Gerne stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gesprächstermin Anwendungsmöglichkeiten und Referenzen vor. Sprechen Sie uns an.

# **bdew**

Energie. Wasser. Leben.

Herausgeber:

BDEW Bundesverband der  
Energie- und Wasserwirtschaft e.V.  
Arbeitskreis »Gewerbegas-Marketing«

### Profitieren Sie von Erdgas!

Sie ahnen es schon: Je weiter Sie den Einsatz von Erdgas systematisieren, desto mehr Vorteile schöpfen Sie aus. Erdgas bereitet nicht nur Wärme, sondern auch Kälte. So lassen sich zum Beispiel moderne Geräte mit FCKW-freien Kältemitteln intelligent mit Heizkesselanlagen kombinieren. Aus dem Abgas der Heizkessel und der Abwärme der Kältemaschinen gewinnen Sie Wärme zurück. Oder Sie entscheiden sich gleich für ein Blockheizkraftwerk und senken so über Ihr Erdgas-System auch Ihre Stromkosten. Gleichzeitig können Sie – auf Antrag beim Hauptzollamt – teilweise von der Ökosteuern befreit werden.

Wenn Ihr Betrieb über einen eigenen Fuhrpark verfügt, lohnt es sich über den Einsatz von Erdgas-Fahrzeugen nachzudenken. Das wachsende Erdgas-Tankstellennetz belegt den Trend. Bis 2020 sind Erdgas-Fahrzeuge steuerlich begünstigt. Dadurch sind die Kraftstoffkosten niedrig. Durch zunehmend serienmäßige Ausstattung sind sie in der Anschaffung kaum teurer als vergleichbare Dieselfahrzeuge. Und die Umwelt wird geschont: Mit Erdgas-Fahrzeugen kann der Sommersmog um mehr als 80 Prozent reduziert werden.

Mit Ihrer Erdgas-Systemlösung werden Sie keinerlei Schwierigkeiten haben, den Umweltauflagen gerecht zu werden.

### Ein teurer Spaß? Keineswegs!

Sicher haben Sie bereits die Kostenvorteile von Erdgas erkannt. Ein Wirtschaftlichkeitsvergleich auf Basis der VDI-Richtlinie 2067 belegt es:

Eine mit Erdgas neu ausgerüstete Fleischerei kann verglichen mit strombasierten Betrieben beträchtliche Kosten einsparen. Dies ist besonders auf die niedrigen verbrauchsgebundenen Kosten zurückzuführen. Individuelle Wirtschaftlichkeitsberechnungen erstellen wir Ihnen gerne.

Auch der Faktor Zeit ist nicht zu unterschätzen. Gerade für Fleischereibetriebe mit Restaurant- oder Imbissbereich sind die schnelle Bereitstellung von Wärme und kurze Aufwärmzeiten maßgebliche Einsparungsfaktoren.