

Modellbetrieb im Fleischerhandwerk

Fleischerei Martin Göpp

Hellbrookstraße 65
22305 Hamburg
Telefon 040-616 086
E-Mail: martingoep@gmx.de
Internet: www.fleischerei-martingoep.de

Geschäftsfelder

- Fleisch- und Wurstherstellung
- Fleisch- und Wurstwaren von Wild
- Hausgemachte Speisen
- Frühstück & Mittagessen
- Partyservice



Fleischerei Göpp
© Handwerkskammer Hamburg



FLEISCHEREI FACHGESCHÄFT Martin Göpp

Stromkostensenkung der Fleischerei Martin Göpp um rund 20 %

Der Familienbetrieb in Hamburg-Barmbek wurde im November 1972 von Peter Göpp gegründet. 80 % der Fleisch- und Wurstwaren stammen aus eigener Herstellung. Es wird ein Frühstücks- und Mittagstisch aus hausgemachten und täglich frisch zubereiteten Speisen angeboten. Fester Bestandteil seit Betriebsgründung ist der Partyservice.

Die Energiekosten in einer Fleischerei machen bei vielen Unternehmen der Branche rund 3-6 % des Jahresumsatzes aus. Die Fleischerei Göpp hat in den letzten 6 Jahren durch verschiedene Maßnahmen den Energieverbrauch kontinuierlich senken können. Durch die Anschaffung einer neuen, effizienten Tiefkühlzelle mit Wärmerückgewinnung konnten sechs ältere Tiefkühltruhen ausgemustert werden. Des Weiteren wurde die Beleuchtung im Verkaufsbereich auf energieeffiziente LED-Technik umgestellt.

Die Partner der Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Good Practice zur Energieeffizienz

Tiefkühlzelle mit Wärmerückgewinnung

2010 wurden sechs einzelne Gefriertruhen durch eine Tiefkühlzelle ersetzt. Die Kälteanlage für die Tiefkühlzelle sowie zwei weitere Kälteanlagen wurden mit Wärmerückgewinnung ausgestattet. Im neuen System wird die Abwärme der Kälteanlage zur Warmwassererzeugung genutzt. Zuvor wurde das Warmwasser über einen Durchlauferhitzer erwärmt, was einen hohen Stromverbrauch verursachte. Nun kann durch die Abwärme der Kälteanlage fast der gesamte Warmwasserverbrauch gedeckt werden.

Diese Maßnahme vermeidet ca. 7,5 t CO₂ pro Jahr



Tiefkühlzelle
© Handwerkskammer Hamburg



Verkaufsbereich
© Handwerkskammer Hamburg

LED-Beleuchtung

2015 wurde die Beleuchtung im Verkaufsbereich modernisiert. Die Bestandsbeleuchtung mit Natriumdampf-technologie wurde gegen moderne, effizientere LED-Technik getauscht. Wichtig für die Präsentation der Fleisch- und Wurstwaren ist die Stimmigkeit der Farbwiedergabe und Lichtfarbe. Mit speziellen LED-Strahlern konnte dies umgesetzt werden. Die Energieeinsparung beträgt rund 60 % gegenüber der Bestandstechnik. Die Instandhaltungskosten z.B. Leuchtmitteltausch konnten drastisch reduziert bzw. auf null gesenkt werden.

Stromeinsparung ca. 1.600 kWh pro Jahr

Weitere umgesetzte Maßnahmen

- neuen Kutter mit verbesserten Funktionen und moderner Antriebstechnik angeschafft
- Energieverbrauchsmessung am Rauchkochschrank bei der Wurstproduktion

Geplante Maßnahmen

- Umbau und Neugestaltung des Tresen- und Verkaufsbereichs

Zentrum für Energie-, Wasser- und Umwelttechnik der Handwerkskammer Hamburg

Zum Handwerkszentrum 1, 21079 Hamburg
Telefon 040/35905-505, Fax 040/35905-44505
mie@elbcampus.de, www.elbcampus.de

Weitere Informationen finden Sie auf

www.energieeffizienz-handwerk.de

