

Modellbetrieb im Fleischerhandwerk

Fleischerei Hubert Grabsch

Markt 5
04849 Bad Düben
034243 / 23417
hgrabsch@t-online.de

Geschäftsfeld

- Wurst- und Fleischprodukte
- Partyservice und Catering



Betriebsansicht
© Handwerkskammer zu Leipzig

Fleischerei Hubert Grabsch liegt energetisch im grünen Bereich

Durch den Austausch alter Geräte und die Nutzung einer Solaranlage für die Warmwasser-Bereitung spart die Fleischerei Grabsch nicht nur Energie sondern auch einiges an Kosten pro Jahr.

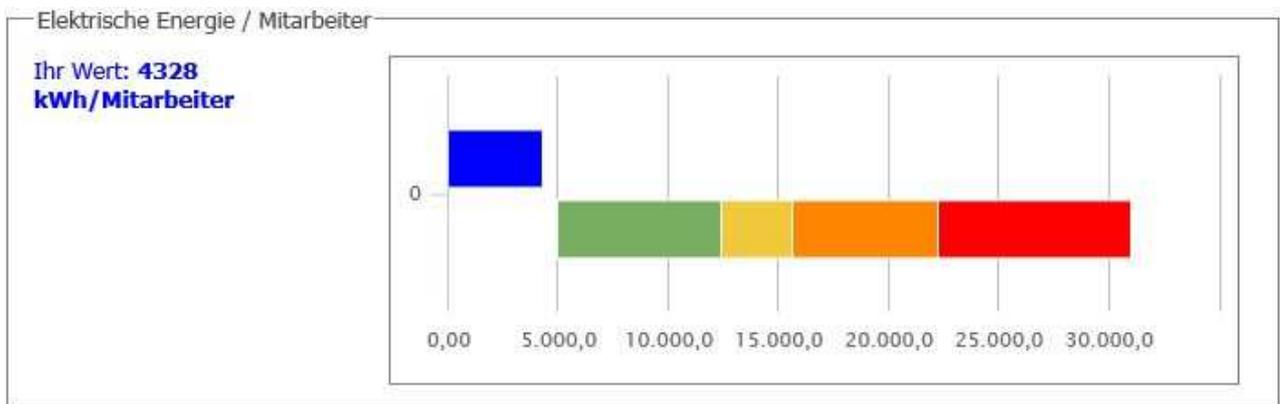


Diagramm: aufgewendete elektrische Energie pro Mitarbeiter im Branchenvergleich
(Quelle: <http://www.energymanagement.at>)

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

Austausch der alten Kochkessel

Die zwei in der Fleischerei vorhandenen Kochkessel wurden gegen neue, energieeffiziente Kochkessel ausgetauscht. Dadurch spart die Fleischerei jedes Jahr Gaskosten.



Neue, energieeffiziente Kochkessel
© Handwerkskammer zu Leipzig

Weitere umgesetzte Maßnahmen

- Einbau einer Solaranlage für Warmwasser mit einem 300-Liter-Pufferspeicher

Geplante Maßnahmen

- Nutzung der Abwärme aus dem Frost- und Kühlhaus

