

Branche	Bereiche	Prozesse (innerhalb des Bereiches)	mögliche Technologien	TECHNOLOGIEN			BENCHMARK Einheit!	Energieform (elektrisch, thermisch)
				Min	Max	Mittelwert		
<b>Fleischverarbeitende Industrie</b>								
	Anlieferung (Lager)	Annahme Kühlager <sup>1)</sup> Auftauen						
	Wurstlinie	Schneiden/Zerkleinern Kuttern/Mischen Kühlager <sup>1)</sup> Füllerei		14,00	35,00	0,03	kWh/t Produkt	elektrisch
	Fleischlinie (zB Schinken)	Spritzen/Injektor Massieren/Tumbler Füllen Kühlager <sup>1)</sup>		18,00	18,00	18,00	kWh/t Produkt	elektrisch
	Kochen & Selchen		Kochkessel Luftkochschrank Kochkammer	360,00 360,00 300,00	360,00 360,00 300,00	360,00 360,00 300,00	kWh/t Produkt kWh/t Produkt kWh/t Produkt	thermisch o elektrisch thermisch o elektrisch thermisch o elektrisch
	Räuchern		Kalträuchern Warmräuchern Heißräuchern - Offenes Räuchersystem Heißräuchern - Kreislaufräuchersystem Heißräuchern - Kondenstatrauchsystem	350,00 200,00 90,00 20,00	400,00 240,00 108,00 24,00	375,00 220,00 99,00 22,00	kWh/t Produkt kWh/t Produkt kWh/t Produkt kWh/t Produkt	
	Universalanlagen		Rauch- und Kochanlage Rauch- und Kochkammer für Leberkäse (ohne Regelung) Rauch- und Kochkammer für Leberkäse (mit Regelung)	550,00 577,00 589,00	550,00 577,00 589,00	550,00 577,00 589,00	kWh/t Produkt kWh/t Produkt kWh/t Produkt	thermisch + elektrisch thermisch + elektrisch
	Reifen	Vorreifen Nachreifen						
	Abkühlen	Dusche Kühlager <sup>1)</sup>						
	Verpacken	Einfaches Verpacken Vakuumieren Heißbad Pasteurisation Heißwasserbecken Pasteurisation Kaltwasserbecken Kühlager <sup>1)</sup>						
	Reinigung			141,00	141,00	141,00	kWh/t Produkt	thermisch