



# Energietransitie op maat voor de voedingsindustrie

## Structurele vermindering van uw CO2-emissie en energieconsumptie

### Hoe bereikt u dit?

Standaardoplossingen kijken naar klassieke parameters en factoren die energieconsumptie beïnvloeden. Uticon biedt een aanpak op maat voor de voedingsindustrie, gebaseerd op integrale kennis van productieprocessen, utiliteiten en gebouwtechnieken in de voedingssector. Door te denken vanuit het productieproces pakken we energieconsumptie aan bij de bron. We kijken naar alle aspecten (o.a. warmte-koude technieken/integratie, HVAC, waterbehandeling en automatisatie) en zijn op deze manier uniek in staat om het totale energiesysteem te optimaliseren.

Samen met u werken onze ingenieurs een concreet stappenplan uit waarbij kosten en baten van mogelijke maatregelen worden afgewogen. Zo bent u verzekerd van een gerichte aanpak met een maximaal effect tegen de laagste kosten.

### Voor deze energietransitie gebruiken we de volgende stappen uit ons "energietransitie ontwerp proces"

- Inventariseer** Opmaak massa/energiebalans, praktijk vs theorie, meten en gebruikservaring
- Minimaliseer** Bepalen minimale benodigde utiliteiten in bestaande toestand
- Optimaliseer** Wijziging bestaande installatie of proces, door bijvoorbeeld:
  - Gerichte aanpassingen aan een specifiek (deel)proces, door bijvoorbeeld een nieuwe techniek of energiezuinige apparatuur.
  - Overall energiebesparende mogelijkheden op fabrieksniveau (bv. Warmtepompen, WKK, waterhergebruik, first-time right).
- Combineer** Mogelijkheden tot energiedeling onder processen/gebouw gebonden installaties of energieopslag bij niet simultane processen.
- Engineer** Basic design & detailed design
- Realiseer** Uitvoeringsbegeleiding en oplevering

Kijk voor meer informatie op onze website: [www.uticon.com/duurzaamheid](http://www.uticon.com/duurzaamheid)  
Heb je een vraag over energiebesparing? Mail naar: [energie@uticon.com](mailto:energie@uticon.com)