




Tento projekt bol
realizovaný s podporou

 **EURÓPSKEJ ÚNIE**

Európsky fond regionálneho rozvoja

**Investícia
do vašej budúcnosti**



OPERAČNY PROGRAM
KONKURENCIESCHOPNOSŤ
A HOSPODÁRSKY RAST

Názov projektu: **Zvýšenie energetickej efektívnosti výroby a spotreby elektrickej energie v spoločnosti ALTHAN, s.r.o.**

Prijemca pomoci: **ALTHAN, s.r.o.**

Výška finančného príspevku: **217 594,93 €**

Začiatok realizácie projektu: **12/2014**

Ukončenie realizácie projektu: **10/2015**

Riadiaci orgán: **Ministerstvo hospodárstva SR**

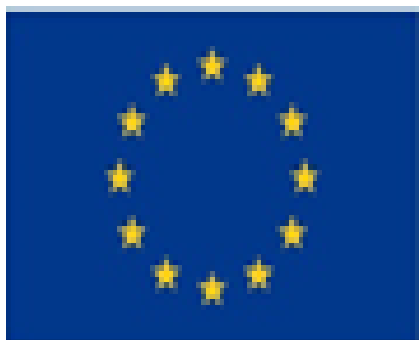
Projekt bol realizovaný za účelom zvýšenia energetickej a ekonomickej efektívnosti výroby čistej potravinárskej pary. Z hľadiska úspory energie projekt je efektívny. Oproti výrobe čistej pary na elektrických vyvíjačoch, v dôsledku realizácie projektu, bola znížená spotreba primárnych energetických zdrojov o 45 %.

www.economy.gov.sk

Ministerstvo hospodárstva SR

Riadiaci orgán

www.economy.gov.sk



EURÓPSKA ÚNIA



Zvýšenie energetickej efektívnosti pri výrobe potravinárskej pary v spoločnosti

ALTHAN, s.r.o. Humenné

V roku 2011 v priestoroch Priemyselného parku Chemes Humenné, bol vybudovaný úplne nový výrobný závod Althan orientovaný na výrobu vysoko kvalitných mäsových výrobkov.

Značka Althan v mene **najvyššej kvality a návratu k tradičnej chuti** výrobkov spája najlepšie slovenské suroviny s tradičnými receptami, poctivými výrobnými postupmi a s modernou technológiou. Tak ako žiadne priemyselné odvetvie sa nezaobíde bez energetických vstupov, tak aj výrobný proces spracovania mäsa sa nezaobíde bez potrebných energií. Jednou z foriem energie vstupujúcej do výrobného procesu je teplo vo forme technologickej pary o parametroch 0,5 MPa, 155 °C. Čistá para používaná pre priamy styk s potravinami nesmie obsahovať látky, ktoré by predstavovali akékoľvek zdravotné riziko alebo by mohli potravinu kontaminovať. Čistá para pre potravinárstvo má spĺňať parametre podľa normy EN 1672-2, okrem toho fyzikálne vlastnosti čistej pary pre potravinárstvo sú stanovené technologickými požiadavkami danej výroby. Základom pre výrobu čistej potravinárskej pary je pitná, demineralizovaná voda.

V priemyselnom parku CHEMES je síce k dispozícii technologická para, ktorá však nespĺňa požiadavky pre potravinárske účely. Z tohto dôvodu pri výstavbe závodu ALTHAN boli inštalované elektrické vyvíjače pary, ktoré vyrábali čistú potravinársku paru. Tento spôsob výroby pary bol však finančne náročný, nakoľko výrobný proces pary bol na báze elektrickej energie, čo významným dielom zaťažovalo výrobné náklady a v konečnom dôsledku sa prejavilo v cene výrobkov. Vedenie spoločnosť ALTHAN preto hľadalo ekonomicky výhodnejší spôsob zabezpečenia výroby čistej pary. Efektívnu možnosť s významnou úsporou primárnych energetických zdrojov ponúka kogeneračný spôsob výroby technologickej pary, avšak na

druhej strane kogeneračné technológie projektované na špecifické podmienky sú investične náročné s pomerne dlhou dobou návratnosti. Kogeneračné zariadenie na výrobu technologickej pary 150 kg/hod čo predstavuje technologickú spotrebu spoločnosti ALTHAN o tlaku 0,5 MPa , teplote 155 °C, v našom prípade malo diskontovanú dobu návratnosti viac ako 12 rokov, čo bolo z investičného hľadiska nepriaznivé.

V roku 2013 však v rámci Operačného programu Konkurencie schopnosť a Hospodársky rast, Prioritná os 2 – Energetika, opatrenie 2.1 Zvyšovanie energetickej efektívnosti na strane výroby aj spotreby a zavádzanie progresívnych technológií v energetike bola zverejnená výzva na predkladanie Žiadosti o nenávratný finančný príspevok. Pri predpokladanom nenávratnom finančnom príspevku v zmysle vyhlásenej výzvy o výške 55 % z oprávnených výdavkov na projekt, návratnosť vlastných prostriedkov sa znížila o polovicu, a tak vedenie spoločnosti rozhodlo o príprave projektu „Zvýšenie energetickej efektívnosti výroby a spotreby energetických médií v spoločnosti ALTHAN, s.r.o.“. Projekt bol z hľadiska úspory energie efektívny, nakoľko oproti výrobe čistej pary na elektrických vyvíjačoch znížil spotrebu primárnych energetických zdrojov o 45 %.

Realizácia projektu započala 12/2014 a bola ukončená 10/2015.

Implementácia projektu Zvýšenie energetickej efektívnosti pri výrobe potravinárskej pary v spoločnosti ALTHAN, s.r.o. je príspevkom pre zvýšenie ekonomickej efektívnosti zabezpečenia energetických médií pre výrobný proces, prispieva k zvýšeniu konkurencieschopnosti spoločnosti ako aj k trvalo udržateľnému rozvoju.

Ing. Ján Januš, PhD.
Projektový manažér