

Einladung

Expertengespräch

Energieeffiziente Lebensmittelkühlung – umweltfreundlich und wirtschaftlich?

Dienstag, 1.3.2011, 11:00 - 13:00 Uhr

Ort: CCD Ost, Raum R, Messe Düsseldorf
Konferenzsprache: D/En (Simultanübersetzung)

Gesetzgeber:

EU-Kommission

Wilhelmus de Wilt (angefragt)

Directorate-General for Energy

Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle,

BAFA, Deutschland

Stefan Krakowka,

Referatsleiter

Handel:

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Hamburg

Christoph Meyer,

Geschäftsbereichsleiter

Investitionsgüter/Energie/Dienstleistungen

MIGROS Genossenschafts-Bund, Schweiz

Urs Berger,

Leiter Energie und Haustechnik

Hersteller:

Carrier Kälte- und Klimatechnik EMEA

Juergen Goeller,

Leiter Nachhaltigkeit und Öffentlichkeitsarbeit

EPTA Group

Joerg Straßburger,

Leiter Vertrieb und Marketing

Moderation:

David Oertling, n-tv, Der Nachrichtensender

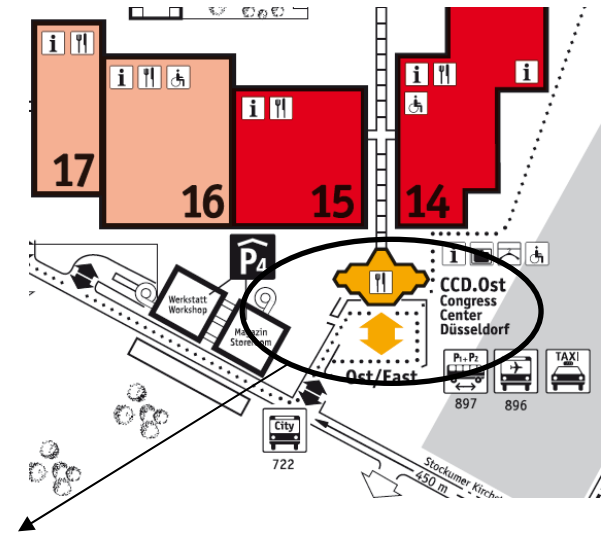
Energieeffiziente Lebensmittelkühlung – umweltfreundlich und wirtschaftlich?

Die **Lebensmittelkühlung** gehört zu den Wirtschaftsbereichen, von denen die aktuell diskutierten **Klimaschutzkonzepte** nennenswerte Beiträge zur **CO₂-Emissionsminderung** durch Verbesserung von Energieeffizienz erwarten. Nach einer Studie des Forschungsrats Kältetechnik bieten Einrichtungen der Kältetechnik insgesamt ein **Energieeffizienzpotential** von bis zu 40%.

Auf Grundlage der **Ökodesign-Richtlinie** (EuP) hat die europäische Politik drei Projekte für künftige Verordnungen aufgelegt, die die **energetischen Aspekte** des Handels mit Lebensmitteln nahezu komplett abdecken. Die Verordnungen werden Mindestanforderungen an die Energieeffizienz definieren, die für „**Commercial Refrigerators and Freezers**“, „**Refrigeration and Freezing Equipment**“ und „**Air-Conditioning and Ventilation Systems**“ zukünftig einzuhalten sind.

Das Bestreben des Handels, die **Lebenszykluskosten** ihrer technischen Ausrüstung nachhaltig zu senken, wirkt prinzipiell in dieselbe Richtung, muss aber Aspekte der kundengerechten Verkaufspräsentation berücksichtigen. Die Herstellerindustrie hat in jüngster Zeit konkrete Lösungsvorschläge zur Hebung der ausgewiesenen **Effizienzpotentiale** sowie **neutrale Messwerkzeuge** zur Beurteilung technischer Ausrüstung erarbeitet.

Die EuroShop 2011 bietet im Rahmen eines Expertengesprächs die Gelegenheit eines Austauschs zum **Stand der politischen Maßnahmen**, zu den Erfahrungen und **Erwartungen des Handels**, sowie aktuell entwickelte **Lösungsangebote der Hersteller**.



CCD Ost, Raum R, Messe Düsseldorf

Koordinierung:

Fachgruppe Kühlmöbel, Frankfurt

Veranstalter:

Fachgruppe Kühlmöbel und Messe Düsseldorf

Ansprechpartner:

Dr. Thomas Schröder

Geschäftsführer

Fachgruppe Kühlmöbel

Tel: 069/6603-1227

E-Mail:

thomas.schraeder@fachgruppe-kuehlmoebel.de

Dr. Karin Jahn,

Referentin

Fachgruppe Kühlmöbel

Tel: 069/6603-1277

E-Mail: karin.jahn@fachgruppe-kuehlmoebel.de

Teilnahme kostenlos

Registrierung

Ingeborg Eisenberger

E-Mail:

ingeborg.eisenberger@fachgruppe-kuehlmoebel.de

Fax: 069/ 6603- 2274

Invitation

Expert discussion

Energy efficient Cooling of Food – eco friendly and cost effective?

Tuesday, 2011-03-01, 11:00 - 13:00

Location: CCD East, Room R, Messe Düsseldorf
Language: German/English (simultaneous translation)

Policy:

EU-Commission

Wilhelmus de Wilt (to be confirmed),
 Directorate-General for Energy

Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle, BAFA, Germany
 Stefan Krakowka,
 Head of Division

Retail:

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Hamburg

Christoph Meyer,
 Vice President Capital Equipment

MIGROS Genossenschafts Bund, Switzerland
 Urs Berger,
 Director Energy and Building Equipment

Manufacturers:

Carrier EMEA

Juergen Goeller,
 Director Sustainability and Communications

EPTA Group

Joerg Straßburger,
 Director Sales Department and Marketing

Presentation:

David Oertling, n-tv, Der Nachrichtensender

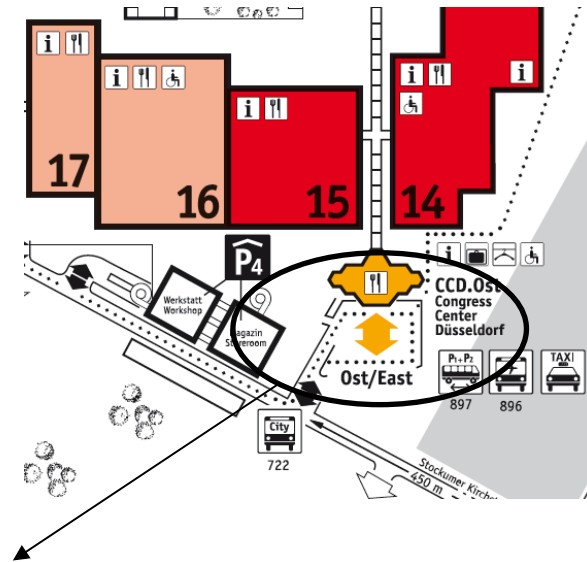
Energy efficient Cooling of Food – eco friendly and cost profitable?

Cooling of food is one of the industry sectors for which the concepts for **climate protection**, currently under discussion, let expect significant input for **reduction of CO₂ emissions** by improving energy efficiency. According to a study of Forschungsrat Kältetechnik Cooling Technology facilities intoful provide an **energy efficiency potential** of up to 40%.

Based on the **Energy-using Products (EuP) Directive**, European policy has installed three projects for future regulations, which cover **energetic aspects** of food trade almost completely. These regulations will define minimum requirements for energy efficiency, to which "**Commercial Refrigerators and Freezers**", "**Refrigeration and Freezing Equipment**" and "**Air-conditioning and Ventilation Systems**" shall comply to in future.

The user interest for the sustainable reduction of **life-cycle-costs** for their technical equipment takes effect in the same direction, although aspects of customer-oriented product presentation must be considered. Recently, the manufacturing industry has suggested solutions for the exploitation of existing **energy efficiency potentials** as well as neutral tools assessment of technical equipment.

The exhibition EuroShop 2011 will include an expert talk for exchanging information on **current policy** measures, on **experience and expectations of the industry** as well as, recently **developed solutions provided by manufacturers**.



CCD East, Room R, Messe Düsseldorf

Coordination:

Specialized Group Refrigerated Cabinets, Frankfurt

Organisation:

Specialized Group Refrigerated Cabinets, Frankfurt and Messe Düsseldorf

Contact:

Dr. Thomas Schröder
 Managing Director
 Fachgruppe Kühlmöbel
 Specialized Group Refrigerated Cabinets
 Phone: 069/6603-1227
 E-Mail:
 thomas.schraeder@fachgruppe-kuehlmoebel.de

Dr. Karin Jahn,
 Technical Manager
 Fachgruppe Kühlmöbel
 Specialized Group Refrigerated Cabinets
 Phone: 069/6603-1277
 E-Mail: karin.jahn@fachgruppe-kuehlmoebel.de

Participation free of charge

Registration:

Ingeborg Eisenberger
 E-Mail:
 ingeborg.eisenberger@fachgruppe-kuehlmoebel.de
 Fax: 069/ 6603- 2274