

Projektwerkstatt

Energie – Schlüsselfaktor für Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit in der Lebensmittelproduktion

11. November 2025, 10:00 – 16:00 Uhr

Schützenhaus Lommatzsch, Sachsenplatz 3, 01623 Lommatzsch | FRoSTA AG - Werk Lommatzsch, Messaer Str. 3-5

Verfügbarkeits- und Wirtschaftlichkeitsüberlegungen haben genauso wie Nachhaltigkeitsziele viele Unternehmen in den letzten Jahren zur Erschließung neuer Energieträger bewegt. Hybride Energiesysteme sind entstanden und Unternehmen sind nicht mehr nur Verbraucher thermischer, elektrischer und mechanischer Energie, sie sind auch Erzeuger und Speicher dieser Energieformen.

Energieeinkauf, Eigenenergieerzeugung und –verbrauch in ein sinnvolles und wirtschaftliches Gleichgewicht zu bringen, ist eine neue Herausforderung. Dieser müssen sich Betriebe im Sinne einer stabilen Produktion, aber auch in Abhängigkeiten von externen Faktoren wie Netzausbau und Netzstabilität stellen.

Welchen Rahmenbedingungen unterliegt mein Unternehmen hier? Wie kann eine intelligente Steuerung meine Energieversorgung optimieren? Kann die Kopplung von Prozessen neue Möglichkeiten für Energieeinsparung und Flexibilisierung erschließen? Wie können Speicher sinnvoll eingebunden werden?

Aus dem Blickwinkel von Anwendern, Technologieentwicklern, Wissenschaft und Energieberatern wollen wir mit Ihnen Wege zur verantwortungsvollen Analyse, Erfahrungen beim innerbetrieblichen Energiemanagement und neu-este Entwicklungen und Perspektiven teilen und diskutieren.

Ein Rundgang durch die FRoSTA AG – Werk Lommatzsch macht die Unternehmenspraxis erlebbar und moderierte Thementische bieten Raum zur Diskussion und Ableitung neuer Ideen.

Die Veranstaltung richtet sich an die Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung und des Food-Service ebenso wie an Ausrüster, Technologiegeber und Energieberater und Vertreter aus der Forschung.

in Zusammenarbeit mit:



FRoSTA AG – Standort Lommatzsch

Das Werk am Standort Lommatzsch verarbeitet seit nahezu 100 Jahren Gemüse. Seit 1990 gehört es zur FRoSTA AG. Das Werk liegt inmitten des fruchtbaren Anbaugebietes Lommatzscher Pflege. Nach dem kurzen Weg vom Feld ins Werk wird entsprechend der Saison das frische Gemüse, wie Spinat, Erbsen, Karotten und Kohlgemüse, schonend verarbeitet. Dabei sind von Reinigungs-, Blanchier- bis Tiefgefrierprozessen zahlreiche energieintensive Verfahrensschritte notwendig. In der Nachhaltigkeitsstrategie der FRoSTA AG ist verankert, dass die Produktion in allen Werken im Scope 1 und 2 bis 2030 zu 95% CO₂-neutral werden soll.

PROGRAMM

09:30 Uhr

Einlass/Registrierung

im Schützenhaus Lommatzsch, Sachsenplatz 3

10:00 Uhr

Eröffnung und Begrüßung

Dr. Yvonne Schneider, Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH

Anja Groß und Dr. Marcus Dittfeld, SAENA Sächsische Energieagentur GmbH

10:10 Uhr

Keynote

Technische, regulatorische und wirtschaftliche Hürden bei der Elektrifizierung von Produktionsprozessen

Uwe Kluge, SAENA

10:35 Uhr

Energie als Erfolgsrezept – Nachhaltig wirtschaften in der Lebensmittelbranche

Dr. Christian Paul, FRoSTA AG – Werk Lommatzsch, Standortleiter

11:00 Uhr

Fragestellungen und Herausforderungen

- Energieüberschüsse sinnvoll nutzen
Jan Gumpert, Genießergenossenschaft Sachsen eG
- Energiewende und Transformation in der Bäckerei – Wie soll das gehen?
Ken Schwarze, Bäckerei & Konditorei Schwarze GmbH; Falk Wittmann, GICON-Großmann Ingenieur Consult GmbH
- Energiekonzepte zukunftsfähig planen
Curt Spiegelhauer, Bio Bäckerei Spiegelhauer OHG;
- Abwärmenutzung von Kälteanlagen im Bäckereibetrieb
Steffen Hübner, Annaberger Backwaren GmbH

11:30 – 12:30

Mittagspause für Imbiss und individuelle Gespräche

12: 30 Uhr

Best Practice-Beispiele aus Forschung und Praxis

- Dekarbonisierungskonzept der Sanddorn GmbH (EU-Projekt SINNOGENES)
Martin Brylka, Sanddorn GmbH; Rushit Kansara, DLR Institut für CO₂-arme Industrieprozesse
- Einbindung erneuerbare Energien und Kälte-Wärme-Kopplung in der Lebensmittelproduktion
Carsten Heinrich, Institut für Luft- und Kältetechnik
- Power2Food – Wertschöpfung mit Energieüberschüssen
Gunnar Mühlstädt, Puevit GmbH
- Systematik von Effizienzmaßnahmen am Beispiel eines Kühlhauses
Dr. Jens Strack, Therm-Process-Consulting

13:00 Uhr

Themenrunden - parallele Diskussion, Vernetzung, Projektideen

14:15 Uhr

Fazit aus Themenrunden und Ausklang

individueller Transfer zur FRoSTA AG - Werk Lommatzsch,
Industriegebiet West, Messaer Str. 3-5, 01623 Lommatzsch

15:00 Uhr

Betriebsrundgang

16:00 Uhr

VERANSTALTUNGSSENDE