20 000 Tonnen CO_2 weniger pro Jahr

Energieeffizienz liegt dem Milchgiganten Cremo sehr am Herzen. Die Vorgaben des Bundes hat er bereits klar übertroffen.

Jean-Claude Goldschmid

VILLARS-SUR-GLÂNE Der Klimawandel beschäftigt weltweit auch die Industrie – so auch die Cremo in Villars-sur-Glâne. «Nachhaltigkeit bedeutet für uns nicht nur ökonomische und soziale Nachhaltigkeit, sondern auch ökologische Nachhaltigkeit», sagt Cremo-Generalsekretär Thomas Zwald. Dabei gehe es nicht nur darum, dass die Rohstoffe wie die Milch oder die Früchte fürs Joghurt möglichst ökologisch produziert werden. Das Unternehmen lege auch grossen Wert darauf, dass möglichst energieeffizient und klimaverträglich produziert wird.

Thomas Zwald, Generalsekretär bei der Cremo, steht vor den Sonnenkollektoren in Villars-sur-Glâne. Bild Corinne Aeberhard

«Wir hängen das Engagement der Cremo im Allgemeinen nicht an die grosse Glocke.»

Thomas Zwald
Generalsekretär Cremo

63 Prozent Gasenergie

«Das bedeutet vor allem eine Reduktion der CO_2-Emissionen», so Zwald. Daran arbeite die Firma nun schon seit dem Jahr 2008, und zwar in zweierlei Hinsicht. Einerseits setze man energieeffizientere Maschinen und Anlagen als früher ein. Andererseits habe man das Heizöl sukzessive durch Gas und Fernwärme ersetzt. Gegenwärtig stammen bereits 63 Prozent des Energieverbrauchs von Cremo aus Gas, 11 Prozent aus Fernwärme und 25 Prozent, während der Anteil des Heizöls nur noch bei gerade einmal einem Prozent liegt. Im Durchschnitt der Lebensmittelbranche liegt der Gasanteil bei 45 Prozent, der Anteil der Elektrizität bei 41 Prozent und derjenige des Heizöls bei immerhin 14 Prozent.

Das ist unter dem Strich nicht nur ökologisch sinnvoller, sondern lohnt sich laut Zwald effektiv auch in wirtschaftlicher Hinsicht – dies trotz den doch beträchtlichen Investitionen, die für die angepassten Anlagen nötig gewesen seien. Denn nicht zuletzt bekomme man dank der entsprechenden, momentan bis 2020 dauernden Zielvereinbarung mit der Eidgenossenschaft vom Bund auch die CO_2-Abgabe zurückerstattet – wobei Cremo laut Zwald die Vorgaben der Leistungsvereinbarung bereits jetzt um ein Mehrfaches übertroffen hat. Denn statt einer vorgesehenen Reduktion der CO_2-Emissionen um 15 Prozent von 2012 bis 2020 sei man jetzt schon bei einer Reduktion um 20 Prozent angelangt. «Das sind rund 20 000 Tonnen CO_2 weniger pro Jahr», so Zwald.

Innovative Sonnenkollektoren

Ein weiteres Grossprojekt der Freiburgischen Nummer zwei auf dem Schweizer Markt sind neun parabolische Sonnenkollektoren auf dem Dach des Hauptsitzes in Villars-sur-Glâne, die vor vier Jahren installiert wurden. Sie bedecken eine Fläche von insgesamt 592 Quadratmetern und erhitzen das zwischen ihnen zirkulierende Wasser auf eine Temperatur von maximal 220 Grad Celsius.

«Nachhaltigkeit bedeutet für uns nicht nur ökonomische und soziale Nachhaltigkeit.»

Thomas Zwald
Generalsekretär Cremo

Diese Energie wird benutzt, um Kaffeerahm zu sterilisieren und um weitere Prozesse in der Milchproduktion zu unterstützten. Zwischen 2013 und 2016 wurden hier rund 1,5 Millionen Kilowattstunden erzeugt, was die Einsparung von rund 305 Tonnen CO_2 entspricht. Die Effizienz dieser Anlage ist allerdings im Sommer aufgrund der stärkeren Sonneneinstrahlung höher, wie Zwald präzisiert.

Daneben sind bei Cremo noch verschiedene kleinere Projekte zur Optimierung der Energieeffizienz pendent. So will man beispielsweise die Beleuchtung des gesamten Hauptsitzes in nächster Zukunft konsequent auf LED-Lampen umrüsten und auch die Kühlanlagen durch energieeffizientere Modelle ersetzen, wie Zwald erzählt.

«Der Umwelt Sorge tragen»

Der Konsument bekomme von all dem kaum etwas mit, so der Generalsekretär. Dies, weil Cremo auf aufwendige Imagekampagnen verzichtet. «Wir hängen unser Engagement für das Klima im Allgemeinen nicht an die grosse Glocke», bemerkt Zwald. Es sei aber ganz klar, dass die Firma als Unternehmen, die ihre Prosperität auch einer intakten Umwelt verdankt, der Erhaltung dieser Umwelt Sorge tragen muss. «Denn wenn es dem Klima besser geht, geht es den Wiesen sowie Pflanzen und somit auch den Kühen besser, was sich letztlich positiv auf die Qualität der Milch auswirkt, die wir verarbeiten und in Form verschiedener Milchprodukte verkaufen», sagt er.

Umgekehrt stelle man sich vor, dass statt unseren grünen Freiburger Wiesen mit schwarz-weissen Kühen darauf wegen des Klimawandels hier einmal nur noch eine karge Steppe sein könnte. Dann wäre es wohl auch um die graslandbasierte Milchproduktion geschehen.

Serie

Mitten drin im Klimawandel

In einer Sommerserie beschäftigen sich die FN mit dem Klimawandel und schauen, wie im Kanton Freiburg in verschiedenen Lebensbereichen mit dem Klimawandel umgegangen wird und welche Strategien sich abzeichnen. *rsa*

Arbeitswelt

Bisher kaum Auswirkungen für Freiburger Arbeitsleben

Die Freiburger Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber machen sich zum Thema Klimawandel noch keine grossen Gedanken. Arbeitszeitanpassungen oder gar ein der italienischen Siesta ähnliches System sind derzeit keine Optionen. Daniel Bürdel, Stellvertretender Direktor des Freiburger Arbeitgeberverbands, bestätigt zwar, dass es beispielsweise auf dem Bau einzelne Firmen gebe, die versuchen, an Hitzetagen am Morgen früher anzufangen. Gerade im Bausektor seien flexible Arbeitszeitmodelle aber schwierig umzusetzen, da man nicht einfach dann arbeiten könne, wann man wolle. «Abends ab 18 Uhr wollen die Nachbaren beispielsweise keinen Lärm mehr hören», so Bürdel, «zudem möchten auch die Arbeiter selber am Abend irgendwann nach Hause gehen».

In anderen Unternehmen, vor allem in Bürobetrieben, ist eine Tendenz zu flexibleren Arbeitszeiten bemerkbar. So bietet zum Beispiel Scout24, ein Netzwerk von Online-Marktplätzen für Fahrzeuge, Immobilien und Kleinanzeigen, seinen Mitarbeitern die Möglichkeit, sich ihre Arbeitszeit frei einzuteilen, oder nach Absprache auch von zu Hause aus zu arbeiten. Diese Regelungen sind aber nicht auf die Klimaerwärmung zurückzuführen. «Flexible Arbeitszeiten sind vielmehr ein genereller Trend auf dem Arbeitsmarkt», so Mediensprecherin Regula Sandi. *jcg*

Express

Quartierfernsehen Telooge ist wieder da

FREIBURG In der Freiburger Unterstadt wird wieder gefilmt: Das Quartierfernsehen Telooge lädt zum achten Mal Quartierbewohner und Interessierte ein, Ideen für Kurzfilme in die Tat umzusetzen. Vom Sonntag, 27. August, bis Samstag, 2. September, werden die Clips, Reportagen, Dokumentar- oder Spielfilme im mobilen Studio rund um den Klein-Sankt-Johann-Platz gedreht und am Samstagabend in einer Livepräsentation mit Gästen und Musik vorgestellt. Filmfachleute stehen den Interessierten beratend zur Seite und das Material wird zur Verfügung gestellt. Telooge ist ein Verein mit Sitz im Au-Quartier. Er ist 2008 aus dem Bürgerprojekt StreeTV erwachsen. *rsa*

Klein-Sankt-Johann-Platz, Freiburg. So., 27. Aug., 19 Uhr: erstes Treffen. Sa., 2. Sept., 20.30 Uhr: Filmpräsentation.

Keine warmen Menüs mehr am Kollegium Heilig Kreuz

Die Cafeteria des Kollegiums Heilig Kreuz in der Stadt Freiburg wird nicht mehr von der Uniküche beliefert.

FREIBURG Mit dem Schulanfang wechselte das Kollegium Heilig Kreuz den Cafeteria-Betreiber. Neu beliefert die Stiftung Intervalle aus Freiburg die Schule mit Pausenbrötchen am Morgen und über Mittag mit hausgemachten Kleinigkeiten wie Croque-Monsieurs, Pizzen, Salaten, Birchermüsli und Sandwiches. Die Stiftung fördert die Eingliederung von Jugendlichen ins Berufsleben. Die Produkte werden in einem Atelier der Stiftung hergestellt.

Christiane Castella Schwarzen, Rektorin des Kollegiums Heilig Kreuz, ist froh, nicht nur eine Lösung, sondern eine soziale Lösung gefunden zu haben, wie sie auf Anfrage erklärt.

Nicht mehr rentabel

«Die Cafeteria hat sich zuletzt einfach nicht mehr gelohnt», begründet die Rektorin den Schritt. Immer weniger Schülerinnen und Schüler hätten das Angebot genutzt. Einerseits, weil das Heilig Kreuz wegen des geplanten Ausbaus der Schule weniger Schüler hat als früher. Andererseits, weil das Essensangebot im Perollesquartier enorm sei. «Zuletzt assen pro Tag vielleicht 100 Personen in der Cafeteria, diese ist aber für 500 Personen konzipiert.» Die Zusammenarbeit mit der Stiftung Intervalle ist laut Castella nur eine Zwischenlösung bis zum Umbau der Schule, der im Prinzip 2019 beginnen sollte. «Ich hoffe, dass unsere Schülerinnen und Schüler vom neuen Angebot Gebrauch machen. Ich bin davon überzeugt, dass die Qualität sehr gut ist.»

Das Problem der Rentabilität von Schulkantinen ist nicht neu. «Weil wir keine staatlichen Subventionen erhalten, sprich den Betreibern keine Defizitgarantie geben können, ist es für diese schwierig zu überleben», sagt Pierre Marti, Direktor des Kollegiums Gambach. Zudem gebe es in der Stadt für die Schülerinnen und Schüler viele Möglichkeiten, sich zu verpflegen. Dem schliesst sich auch Rektor Matthias Wider vom Kollegium St. Michael an. «In einem Perimeter von 300 Metern haben wir 300 Fastfoodangebote und darunter durchaus auch interessante.» Eine Kantine rentabel zu betreiben, sei eine stetige Gratwanderung. *rsa*

Faverges

Anstossen auf den Staatswein

ST-SAPHORIN In einer Feier haben die Freiburger Behörden gestern das 150-Jahr-Jubiläum des Kaufs der Domaine des Faverges im Lavaux begangen. Es nahm auch der Abt des Klosters Hauterive teil, welches das Weingut aufgebaut und an den Kanton abgetreten hatte. Philippe Leuba vertrat die Waadt, auf deren Gebiet die Domaine liegt. Staatsrat Georges Godel meinte, auf diesem Boden sei eine unvergängliche Freundschaft entstanden. *uh/Bild zvg*