Změnou systému chlazení olomoucká Zora ušetřila přes polovinu vody

1.3.2024 - Tereza Skrbková | Nestlé Česko

Za posledních deset let celkem o 640 tisíc m3 pitné vody méně. V přepočtu to odpovídá 42 miliónům patnáctilitrových kbelíků. I tak lze vyčíslit úspory vody olomoucké továrny Nestlé Zora. Pitná voda neodtéká průtočným chlazením do kanálu, ale pohybuje se v uzavřeném okruhu. Aktuálně tak stejná voda v továrně ochlazuje stroje a zároveň ohřívá vodu pro zahřívání čokolády. Dokončení těchto okruhů na všech zařízeních v továrně, která vyrábí oblíbené čokolády a čokoládové tyčinky Orion, Studentská pečeť, Milena, Margot a řadu dalších, přineslo ve srovnání s rokem 2013 více než poloviční úsporu vody.

Za rok 2023 bylo na výrobu čokolád v olomoucké továrně potřeba přes 59 tisíc m3 vody, to je v přepočtu objem přibližně 4 milionů 15litrových kbelíků naplněných po okraj. Tolik věder by se dalo naskládat na plochu o rozloze více než třiceti fotbalových hřišť. Srovnání roční spotřeby pitné vody mezi lety 2013 a 2023 ukazuje, že pro výrobu stejného množství čokoládových produktů potřebuje olomoucká čokoládovna jen 43 % původního množství pitné vody.

Tato pitná voda nicméně nemíří jen do výrobků při přípravě základních hmot, ale má další využití. Voda se v podobě páry či v tekuté formě využívá jako teplonosné médium k vyhřívání kotlů pro vaření surovin, vychlazená voda se naopak používá ke chlazení strojů i finálního produktu a svou roli hraje samozřejmě také při čištění a zajištění hygieny výroby. „Zatímco v recepturách a výrobcích lze úspory hledat jen stěží, v oblasti čištění a sanitace dochází díky novým postupům k minimalizaci využívání vody. Naší hlavní oblastí zájmu je však změna stávajícího systému průtočného chlazení na systém uzavřený," popisuje **Kamil Lušňák, vedoucí energetiky závodu Zora**.

Zaokruhováním Zora využívá stejnou vodu pro chlazení i ohřev

Výroba čokolády je o neustálém střídání procesu nahřívání a následného chlazení. Původní průtočné chlazení, při kterém studená pitná voda jednorázově protekla výrobním strojem, splnila svou ochlazovací funkci a ohřátá se bez dalšího užitku vypouštěla do kanalizace, nahradilo tzv. zaokruhování. Dnes jsou všechny chladící okruhy výrobních zařízení „zaokruhovány". Chladící voda cirkuluje mezi chlazeným strojem a centrálním zdrojem chladu beze ztrát. Tento systém navíc umožňuje pomocí tepelných čerpadel přesměrovat odpadní teplo tam, kde je žádoucí jeho následné využití, což generuje energetické úspory a minimalizuje potřebu dodatečně přiváděného tepla do prostor výroby čokoládových produktů, které vyžadují vyšší teploty. *„Investice do změny technologie chlazení se nám rozhodně vrátila jak v úsporách pitné vody, tak ve snížení energetické náročnosti výroby. Naší výrobě pak tato investice také přispěla ke snížení dopadů na životní prostředí,"* uzavírá **Lušňák**. Zaokruhování všech zařízení v olomoucké továrně přineslo v porovnání s rokem 2013 57% úsporu vody.

Nestlé je největším výrobcem potravin a nápojů na světě. Podniká ve 187 zemích světa, zaměstnává přes 270 000 zaměstnanců. Posláním Nestlé je přinášet sílu potravin pro zlepšení života nás i příštích generací. Nestlé nabízí široké portfolio výrobků a služeb pro lidi i jejich domácí mazlíčky. Jedná se o více než 2 000 značek, od globálních ikon, jako jsou Nescafé nebo Nespresso, až k místním značkám. Základem podnikání Nestlé je strategie rozvoje výživy, zdraví a vyváženého životního stylu. Společnost byla založena před 155 lety ve švýcarském Vevey, kde dodnes sídlí. V Česku Nestlé vyrábí ve svých závodech ZORA Olomouc a SFINX Holešov cukrovinky pod značkami Orion, Kofila, Margot, Bon Pari, JOJO atd. a v závodě Krupka chlazené a mražené vegetariánské pokrmy pod značkou Garden Gourmet. Na Slovensku v závodě Carpathia Prievidza vyrábí široký sortiment kulinářských výrobků pod značkami Maggi a Carpathia. Více na www.nestle.cz.

https://www.nestle.cz/cs/media/tiskove-zpravy/zmenou-systemu-chlazeni-olomoucka-zora-usetrila-pres-polovinu-vody