

**MEVGAL S.A.**

MEVGAL S.A. è stata fondata nel 1950 ed è una delle più grandi imprese lattiero-casearie della Grecia. Oggi, l'azienda distribuisce prodotti nel mercato greco ed europeo. Dal 1985 MEVGAL S.A. ha sviluppato un'intensa attività di esportazione. Negli stabilimenti della società sono applicati metodi di lavorazione che utilizzano la più alta tecnologia di settore e attuati rigorosi controlli, in modo da garantire l'alta qualità, il valore nutrizionale e la freschezza di tutti i prodotti. Il sistema HACCP è stato realizzato nel 1996 e la società è la prima industria lattiero-casearia greca ad essere stata certificata secondo le norme ISO 1999, rispetto a tre categorie di prodotti lattiero-caseari (latte, formaggio e yogurt). MEVGAL dimostra il proprio impegno nell'attuare il mantenimento della certificazione del proprio sistema di qualità in conformità con le seguenti norme: ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 (HACCP), BRC GLOBAL STANDARD-FOOD, IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD.

"Sistema di gestione integrato in tutte le fasi produttive"

Mr. Konstantinos Alatas

<http://www.mevgal.gr/frontend/index.php>

Tempi di ritorno

8 anni

Risparmi

Energia Termica: 6×10^6 kWh

Anno realizzazione

2000

Altri benefici

L'utilizzo di energia da fonte rinnovabile
La riduzione delle emissioni di CO₂

Situazione iniziale

Energia termica sotto forma di acqua calda e vapore è richiesta in molti processi del settore lattiero-caseario. Questi processi consistono nel: lavaggio delle attrezzature, stagionatura dei prodotti caseari, pastorizzazione e sterilizzazione del latte, essiccazione a spruzzo del latte e lavaggio delle bottiglie. L'energia termica per la produzione di acqua calda e vapore è generata da caldaie convenzionali nella centrale termica dello stabilimento e distribuita in tutta l'azienda mediante una rete di tubazioni. La centrale termica è costituita da tre caldaie a vapore.

Gli interventi

Nell'ambito del "Programma Comunitario di Sostegno per il periodo 1994-1999", il progetto "impianto solare pilota per preriscaldamento dell'acqua di alimento della centrale termica nell'industria MEVGAL S.A." è stato finanziato (con la formula del TPF). CRES è stato l'appaltatore del progetto e le parti coinvolte nella realizzazione del progetto sono stati CRES e MEVGAL S.A. Questo progetto mira a ridurre l'uso dei combustibili tradizionali nella produzione di energia. Nelle strutture di MEVGAL S.A. in Koufalia, un villaggio nei pressi di Salonicco, è stato realizzato un intervento di risparmio energetico così suddiviso: a) un impianto di collettori solari per una superficie 403,2 m² per la produzione di acqua calda; un impianto di collettori solari per una superficie 324 m² per la produzione di acqua calda; adozione di un dispositivo automatico di spurgo, per mantenere corretti i livelli di salinità e pH dell'acqua delle 3 caldaie per la produzione di vapore e relativo recupero di energia termica. L'acqua calda dei collettori solari riscalda, attraverso uno scambiatore di calore, l'acqua di due serbatoi di accumulo della capacità di 2500 litri. L'acqua dei serbatoi è utilizzata per il preriscaldamento dell'acqua in ingresso alle caldaie a vapore.

BEST PRACTICES FACTSHEET

L'intervento ha iniziato a produrre risparmi nel 2000. Il funzionamento e la manutenzione dell'impianto è pianificato da un accordo privato tra il CRES e MEVGAL S.A. firmato nel 1998. In base all'accordo, CRES aveva la responsabilità del monitoraggio, del funzionamento, e delle misure energetiche dell'impianto.

Al termine del periodo di ritorno dell'investimento l'impianto sarebbe diventato di proprietà esclusiva dell'utente finale.

Il periodo di ritorno era di otto anni, tra il 2000 e il 2007. In questo periodo la produzione totale di energia termica è stata di circa 6×10^6 kWh, di cui l'80% recuperata dagli spurghi di caldaia e il 20% da collettori solari.

