



Gepubliceerd in STW FoodGate 05/04/2007

Vermindering van het energie verbruik bij kunststofverwerking: nieuwe gids!

RECIPE is een Europees project met als doel de ondernemingen in de sector van de kunststofverwerking te helpen hun energieverbruik te verminderen. Het resultaat is de 'Low Energy Plastics Processing - European Best Practice Guide' die de ondernemingen helpt een programma op te zetten en te implementeren om het energierendement te verhogen.

Er zijn heel wat goede redenen om het energierendement van een proces te verhogen. De meest overtuigende is wel dat energievervalsing steeds meer geld kost. De stijging van de energieprijzen, het schaarser worden van grondstoffen en de impact op het milieu zijn allemaal stimulansen om het energieverbruik terug te dringen.

RECIPE is een Europees project met als doel de ondernemingen in de sector van de kunststofverwerking te helpen hun energieverbruik te verminderen. Het resultaat is de 'Low Energy Plastics Processing - European Best Practice Guide' die de ondernemingen helpt een programma op te zetten en te implementeren om het energierendement te verhogen. De gids is zowel voor bedrijfsleiders als voor het productieteam bedoeld en reikt een gestructureerde en praktische aanpak aan om het energierendement bij de verwerking van kunststoffen te verbeteren.

Het energieverbruik wordt geanalyseerd en hernieuwbare energiebronnen worden in overweging genomen. De besproken verwerkingsprocedures zijn spuitgieten, extrusie, blaasextrusie, rotatievormen, thermoforming, composieten en persen. Ook de hulpmiddelen en randapparatuur komen aan bod. In het laatste hoofdstuk ten slotte wordt ingegaan op het energiebeheer. In elk hoofdstuk worden technieken, instrumenten, tips en praktische wenken besproken alsook actieplannen en casestudy's.

De gids kan gratis en in verschillende talen worden gedownload op www.eurecipe.com. Op deze site vindt u ook andere interessante informatie, enquêterapporten, technische steekkaarten en binnenkort informaticatools voor energiebeheer.

Bron: CRIF-WTCM en Pack4Food

Meer info: guy.dohogne@UGent.be

