

Tipps für die Praxis

Bei der Kühlung Kosten sparen

Betreiber von Fleischfachgeschäften und Metzgereien kennen den Umgang mit Kälteanlagen und Kühlgeräten. Trotzdem möchten wir Ihnen ein paar Hinweise geben, wie Sie mit wenig Aufwand den Stromverbrauch senken und damit Ihr Portemonnaie schonen können.

Wo immer es um Fleischwaren geht, spielt Kühlung eine zentrale Rolle. Kälte- und Klimaanlage in der Produktion und im Verkaufsraum müssen dabei die gesetzlichen Produkttemperaturen und zugluftfreie Arbeitsbedingungen sicherstellen. Gleichzeitig belasten diese Anlagen aber das Budget durch kontinuierlichen Stromverbrauch. Ob Sie nun steckerfertige Kühlgeräte oder Anlagen mit Zentralkühlung haben – es lohnt sich, einige Tipps zu beherzigen und diese auch dem Personal zu vermitteln. Auf gehts zum Betriebsrundgang!

Türen zu! Achten Sie drauf, dass die Türen von Kühl- und Tiefkühlräumen sowie Kühlgeräten nur so lange wie unbedingt nötig offen sind. Auch im geschlossenen Tiefkühlraum kann man mit Kälteschutzkleidung arbeiten. Nehmen Sie den Mitarbeitern die Angst, sie könnten eingeschlossen werden. Testen Sie die Notentriegelung der Türen und das Personalarmsgerät und demonstrieren Sie deren Funktionen Ihrem Personal.

Türdichtungen: Schauen Sie sich die Dichtungen der Kühl- und Tiefkühlraumtüren, der CNS-Kühl- und Tiefkühlunterbauten sowie der Kühlschränke an: Schliessen diese noch dicht? «Bei den meisten ge-



So kalt wie nötig, nicht so kalt wie möglich! Im Bild die Globus Delicatessa.

(Bild: zvg)

werblichen Kühl- und Tiefkühlgeräten lassen sich die Türdichtungen schnell und einfach austauschen, da es sich um Magnet- oder Steckdichtungssysteme handelt», sagt Andreas Zolliker, Fachberater für Kältetechnik der ENAK und Geschäftsleiter der Kältering AG.

Bedarfsgerecht kühlen: Schalten Sie aus, was Sie nicht brauchen. Ungenutzte Kühlräume können ebenso vorübergehend abgeschal-

tet werden wie z. B. Stufenkühlvitrinen für Getränke oder andere unkritische Produkte ausserhalb der Öffnungszeiten. Und überall gilt: Nicht so kalt wie möglich, sondern so kalt wie nötig!

Rollos und Glastüren: Verkaufsvitrinen und Verkaufstheken sollen verschlossen werden. Entweder ausserhalb der Öffnungszeiten mit Nachtrollos oder Nachtabdeckungen, sofern sie während dieser Zeit

überhaupt befüllt sind und kühlen müssen. Oder dauerhaft mit Glastüren. Diese lassen sich bei bestehenden Geräten nachrüsten und können so über 30% Energie sparen. Eine Investition, die sich schnell auszahlt!

Eismaschinen programmieren: Ohne Eis kommt keine Metzgerei aus. Aber muss der Speicher immer randvoll sein? Dazu rät Andreas Zolliker: «Bei modernen Eismaschinen können die täglichen Produktionsmengen für jeden Wochentag individuell programmiert werden. So produzieren Sie kein Eis, das Sie aus Hygienegründen später wegscütten müssen.»

Wärmetauscher reinigen: Ob am Kühlraumverdampfer, am Verflüssiger, im Lüftungsmonoblock, an den Klimageräten oder an den Wärmetauschern an Kühlgeräten: Schmutz und Fettablagerungen sind unhygienisch und kosten immer Energie, da sich der Wärmeübergang verschlechtert. Im schlimmsten Fall führt das sogar zum Ausfall der Anlage. Sie machen Reinigungspläne? Die Wärmetauscher gehören alle drauf!

Bei neuen Geräten auf Effizienz und Stromkosten achten. Die Kosten hat man nachher über die ganze Nutzungsdauer. Die Unterschiede sind gross, effiziente Geräte halbieren die Stromkosten.

Verantwortlichkeiten schaffen: Wir sind am Ende unseres Rundgangs. Zu guter Letzt der Rat: Bestimmen Sie eine verlässliche Person, welche diese und weitere Massnahmen in Ihrem Betrieb verlässlich umsetzt und überprüft. Ihre Erfolgskontrolle? Die Stromrechnung!

Stefan Hartmann, Topten

Fördergeld für Top-Kühlgeräte

Steckerfertige, gewerbliche Kühlgeräte, die den strengen Effizienzkriterien von Topten.ch entsprechen und klimafreundliche Kältemittel verwenden, werden durch Förderbeiträge vergünstigt.

Das Programm gilt in der ganzen Schweiz. Es wird von neun Städten, Kantonen und Energieversorgern durchgeführt und massgeblich unterstützt durch das Förderprogramm ProKilowatt unter der Leitung des Bundesamtes für Energie.

Der namhafte finanzielle Beitrag (bis 25% des Kaufpreises) und die deutlich tieferen Stromkosten bringen jedem Betrieb einen doppelten Nutzen. Auf www.topten.ch/gewerbe finden Sie alle wichtigen Infos.

Die weisse Weste

Hygienetechnik für Personal und Betrieb

SULBANA sulbana.com



Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch in Basel.

21.11.–25.11.2015

Halle 1.1
Stand D210

mefa