

N°2 / 2024



Kältenews

tegut...

Titelstory

Neuer tegut-Markt in Bischofsheim eröffnet

Vollverglastes Rückraumregal

Hochwertige Fleischwaren in Szene setzen

› Seite 4

stellen

Epta in ganz Deutschland präsent

Alle Gesellschaften im Überblick

› Seite 8–11

Zentrallager für Transgourmet

Modernste Technik für zukunftsfähige Kühlung

› Seite 12–13

Vollsortimenter mit Wohlfühlatmosphäre

Im März 2024 eröffnete im hessischen Bischofsheim ein neuer tegut-Markt. Als Teil eines Wohngebäudes bietet er den Anwohner:innen ein angenehmes Einkaufen in fußläufiger Entfernung. Bei der Kältetechnik arbeitete tegut mit Epta Kältetechnik West zusammen.

Er ist Teil einer neuen Infrastruktur, die in Bischofsheim im Landkreis Groß-Gerau Anfang des Jahres fertiggestellt worden ist: Auf einer Fläche von 6.300 Quadratmetern sind in einem dreistöckigen Gebäude mit begrüntem Dach 16 Mietwohnungen, ein Café und ein neuer tegut-Markt entstanden. Das Sortiment des Marktes umfasst rund 16.300 Artikel, darunter 3.200 Bioprodukte und mehr als 800 regionale sowie lokale Produkte – optimal für den großen Wocheneinkauf, aber auch für den schnellen Stopp zwischendurch. Die große Auswahl an hochwertigen und frischen Waren spiegelt sich auch in der Frischetheke wider: Auf rund 13 Metern können Kund:innen aus Antipasti, Käse, Fleisch, Wurst und frischem Fisch wählen.

„Unsere Kundinnen und Kunden sollen gern bei uns ihre Einkäufe erledigen“

„Für uns ist ganz entscheidend, dass sich die Kundinnen und Kunden in unseren Märkten wohlfühlen und hier gern einkaufen“, erklärt René Heinisch, zuständig für die technische Gebäudeausrüstung bei tegut. „Deshalb sind unsere Supermärkte mit breiten Gängen angelegt, unsere Mitarbeitenden kassieren nicht nur oder verräumen Ware, sondern haben auch immer ein offenes Ohr für die Belange der Kundschaft. Ein umfangreiches Sortiment gehört natürlich auch dazu.“ Etwa das große Angebot an frischen Bio-Backwaren der Biobäckerei Herzberger, von Broten über Brötchen bis hin zu feinem Gebäck, das bei den Kund:innen ebenso Anklang findet wie die „Ready to eat“-Produkte für den sofortigen Verzehr.



„Sowohl beim Neubau als auch beim Aftersales-Service arbeiten wir gern mit Epta zusammen“

Den Großteil der Kältetechnik im neuen tegut lieferte Epta Kältetechnik West. Neben der Verbundkälteanlage mit CO₂-Booster und einem Wärmerückgewinnungssystem für Brauchwasser und Heizungsanlage stattete der Kältetechnikspezialist den Markt auch mit einer Reihe von Kühlmöbeln aus: Dem hohen Kühlregal NordicStar MD7 auf einer Länge von 25 Metern, dem hohen Tiefkühlschrank NordicStar VF1 über rund 20 Meter Länge sowie der Tiefkühlinsel NordicStar IS1 mit gut 12 Metern Länge. Für die Montage der Kältetechnik hatte das Unternehmen etwa acht Wochen Zeit. „Wir pflegen bereits seit einigen Jahren einen guten Kontakt und die Zusammenarbeit mit Epta – sowohl beim Neubau als auch beim Aftersales-Service – ist sehr angenehm“, antwortet René Heinisch. „Die Kühlmöbel haben uns nach ausgiebiger Begutachtung überzeugt. Deshalb arbeiten wir jedes Jahr bei mehreren Märkten mit Epta zusammen.“

Großes Plus: Produkte aus der Region

Nach den ersten Monaten seit der Eröffnung am 11. März 2024 zieht tegut ein positives Fazit. „Der neue Markt wird bislang sehr gut angenommen. Besonders beliebt sind bei den Kundinnen und Kunden die regionalen Produkte, die wir im Sortiment haben“, resümiert René Heinisch.



So läuft der ID. Buzz.



„Die Freude und der Spaß, mit dem ID. Buzz zu fahren, ist ungebrochen“, lautet die Antwort von Kurt Kosche, Servicetechniker bei Epta Deutschland, auf die Frage nach seinen Erfahrungen mit dem Elektrofahrzeug im Berufsalltag. Seit 15 Monaten nutzt er den elektrischen Bus von Volkswagen für seine Serviceeinsätze bei Kund:innen.

Im Stadtverkehr lassen sich Kilometer „einsparen“, während man auf der Autobahn eher mehr „verbraucht“.

Ein Blick auf die angegebene Reichweite und die tatsächlich gefahrenen Kilometer zeigt, dass man auf der Autobahn bei 100 zurückgelegten Kilometern zwischen 15 und 30 Kilometern mehr „verbraucht“. Im Stadtverkehr sieht das anders aus: Auf einer Fahrstrecke von 20 Kilometern werden mitunter im Display nur 8 bis 12 Kilometer gemessen. Das Laden während eines Arbeitstages gestaltet sich recht unproblematisch. Kurt Kosche berichtet: „Ich bin morgens mit 45 Prozent Akku und einer Reichweite von 177 Kilometer losgefahren. Während ich bei meinem ersten Kunden gearbeitet habe, konnte der ID. Buzz draußen an der Ladestation auf 80 Prozent und 323 Kilometer geladen werden.“ Und wie ist es um die Reichweite bestellt? An 17 Arbeitstagen im vergangenen Sommer

hat der Servicetechniker insgesamt 2696 Kilometer zu 45 Kund:innen zurückgelegt – das macht durchschnittlich 158 Kilometer pro Tag. Eine Strecke, die alle E-Fahrzeuge mit einer Akkuladung schaffen.

Vielversprechendes Wasserstoffkonzept

Zurzeit testet die Serviceorganisation einen wasserstoffbetriebenen Opel Vivaro-e Hydrogen. Die Zahlen sind vielversprechend: In nur drei Minuten soll der Tank voll genug sein, um 400 Kilometer zurücklegen zu können. In der kommenden Ausgabe werfen wir einen Blick auf die Möglichkeiten des innovativen Wasserstofffahrzeugs.



Marco Nocivelli (rechts) und William Pagani (links) überreichen dem Teamleiter Fuhrpark, David Damm, stellvertretend für sein Team den Listen-Up Award 2024.

Effizient tiefkühlen

Mit MultiFreeze Perform hat Epta einen weiterentwickelten Tiefkühlschrank auf den Markt gebracht, der im Vergleich zum Vorgängermodell 40 Prozent weniger Energie verbraucht. Mit bestimmten Ausstattungsmerkmalen erreicht er die Energieeffizienzklasse B. Möglich macht das die Weiterentwicklung des Kältesystems, der Materialien und der digitalen Komponenten. Das hohe Möbel mit integriertem Aggregat eignet sich für die Einrichtung aller Verkaufsflächen – vom Nahversorgermarkt bis zum SB-Warenhaus. Besonders praktisch: Die rahmenlosen, dreifach verglasten Türen beschlagen auch nach häufigem Öffnen nicht, weil die Belüftung automatisch stoppt. So sind die präsentierten Produkte jederzeit gut sichtbar. Im Sockel befindet sich die Kühleinheit, die sich für die Wartung einfach herausziehen lässt.

MultiFreeze Perform ist mit zwei oder drei Türen erhältlich und lässt sich perfekt mit den übrigen Möbeln der MultiCity-Produktfamilie kombinieren.



Fleisch exklusiv präsentieren

Es setzt hochwertiges Fleisch in Szene und sorgt für eine optimale Kühlung: das neue Rückraumregal Torre der Epta-Marke Eurocryor. Auf einem robusten Stahlkorpus thront ein vollverglaster Aufbau, dessen verspiegelte Rückwand das präsentierte Warenangebot größer erscheinen lässt. Hier stehen die Produkte im Fokus. Das Kühlsystem ist speziell auf die Anforderungen der Konservierung größerer Fleischstücke auch über einen längeren Zeitraum ausgerichtet. Temperatur und Luftfeuchtigkeit bleiben deshalb immer konstant.

Mit Torre lässt sich die Verkaufsfläche vertikal erweitern. Seine Materialien, Farbe und Verarbeitung können flexibel an die Verkaufsraumgestaltung angepasst werden. Das Möbel ist 218,5 cm hoch – davon entfallen 130 cm auf die Präsentationsfläche – und 90 cm tief.



Das Rückraumregal Torre von Eurocryor erreicht die Energieeffizienzklasse B.

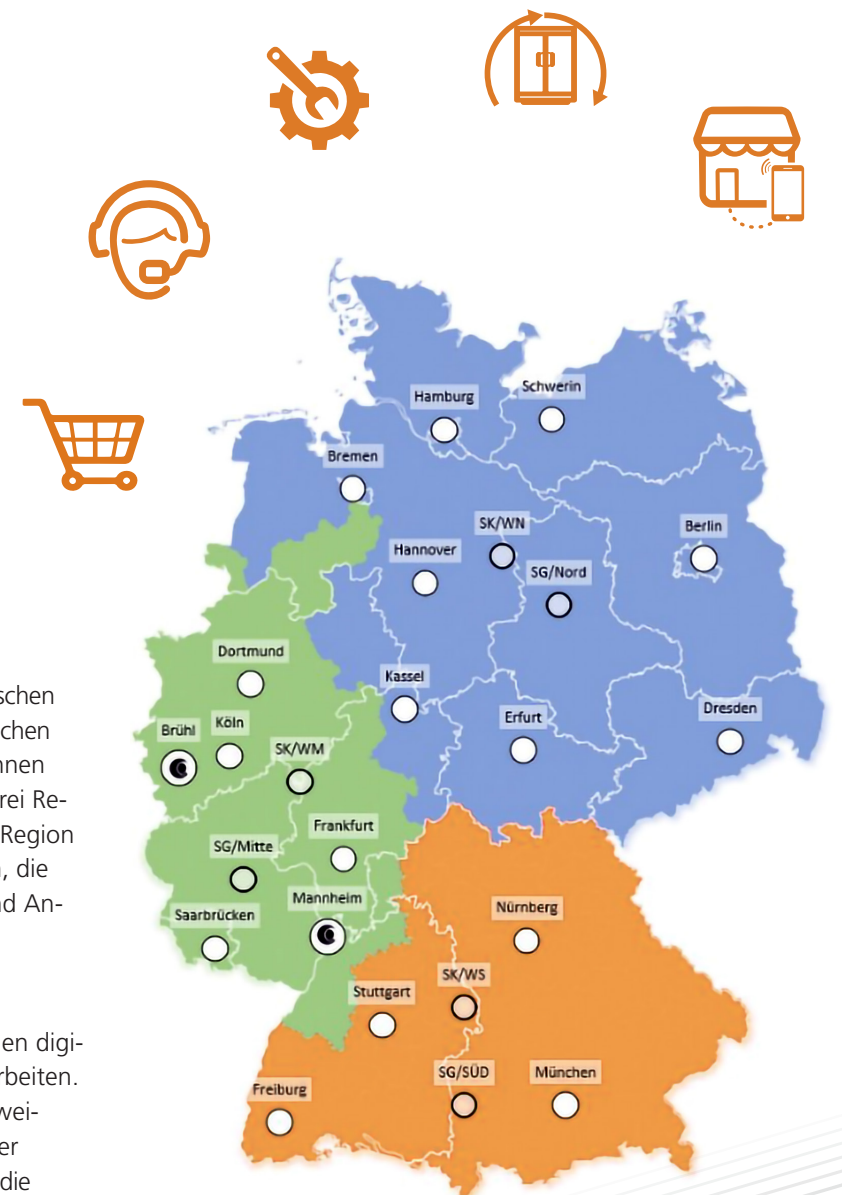
Digital, schnell, effizient

Mit mehr als 500 Servicetechnikern ist Epta inzwischen die größte Serviceorganisation im Bereich der gewerblichen Kältetechnik in Deutschland. Um schnell bei Kund:innen vor Ort zu sein, ist der Außendienst deshalb in die drei Regionen Nord/Ost, Mitte und Süd unterteilt. Für jede Region gibt es eine Regional- sowie mehrere Teamleitungen, die für einen reibungslosen Ablauf im Service sorgen und Ansprechpersonen für die Techniker:innen sind.

Aufträge digital erfassen und bearbeiten

Bereits seit mehr als 20 Jahren sind die Mitarbeitenden digital unterwegs, um Aufträge zu erfassen und zu bearbeiten. Nach zahlreichen Weiterentwicklungen wird mittlerweile dank eines „Field Service Managements“ (FSM) der gesamte Serviceprozess digital abgebildet: Hier laufen die Anfragen oder Störungsmeldungen von Kund:innen auf und werden sofort dokumentiert. In der Disposition fällt dann die Entscheidung hinsichtlich der Priorität und ob eine:in vor Ort fahren muss. Anschließend erhält diese:r den Auftrag auf das Smartphone und kann den Termin vollständig über die FSM-App erfassen: Arbeitsbeginn und -ende, Beschreibung der Störung und welche Arbeiten mit welchem Material durchgeführt wurden. Am Ende unterschreibt der Kunde oder die Kundin digital und der Arbeitsbeleg erscheint in Echtzeit im FSM. So kann die Teamleitung den Auftrag bequem über die App freigeben.

Anschließend wird der Auftrag über das Field Service Management und SAP-System zur Abrechnung weitergeleitet und die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter prüft, ob der Auftrag eine Leistung eines bestehenden Servicevertrags ist oder ob er abgerechnet werden kann. Möglicherweise können Kund:innen künftig selbst Aufträge über die App erfassen und würden so durch den Wegfall der Telefonate viel Zeit sparen. Zudem würden sie sofort die Information erhalten, dass ihre Meldung eingegangen ist.



Ausgezeichnet für die Einführung der FSM-Software mit dem Listen-Up Award 2024 durch Michela Bambara, Chief Digital & Information Officer: das Team von Andreas Baumann (rechts), Service & Project Support Coordinator.

Gemeinsam stark für die Kund:innen

Im vergangenen Jahr ist Epta in Deutschland enorm gewachsen. Durch das Joint Venture mit Viessmann Refrigeration Solutions und die Übernahme von Heifo aber auch durch die Einstellung zahlreicher neuer Mitarbeitenden, ist das Unternehmen auf mehr als 1000 Beschäftigte bundesweit angewachsen. Davon sind rund 500 als Servicetechniker:innen in ganz Deutschland zu Kundinnen und Kunden unterwegs. Epta erwirtschaftet einen Umsatz von mehr als 250 Millionen Euro pro Jahr. Ein Überblick über die fünf Gesellschaften.



Die Epta Kältetechnik West GmbH & Co. KG mit Sitz in Köln ist in den Bereichen Kältetechnik, Kühlmöbel und Service aktiv.



Epta Kältetechnik West GmbH & Co. KG

Standort: Köln

Geschäftsführer: Frank Jansing und Björn Hommer
Mitarbeitende gesamt: rund 25
Servicetechniker:innen: 12

Geschäftsbereiche:
Kältetechnik, Kühlmöbel, Service

Epta Kältetechnik Nord GmbH

Standorte: Hannover-Langenhagen, Gifhorn, Ostseeheilbad Ahlbeck

Geschäftsführer: Oliver Tschritter
Mitarbeitende gesamt: mehr als 100
Servicetechniker:innen: 50

Geschäftsbereiche:
Kälte- und Klimatechnik, Kühlmöbel,
Kundendienst sowie Haustechnik



Epta Kältetechnik Ost GmbH

Standorte: Kesselsdorf (Zentrale), Leipzig, Berlin, Parchim

Geschäftsführer: Thomas Mauersberger
Mitarbeitende gesamt: rund 300
Servicetechniker:innen: mehr als 100

Geschäftsbereiche:
Kälteanlagen, Klimasysteme,
Lüftungstechnik, Service und Wartung

Neben der Zentrale in Kesselsdorf verfügt die Epta Kältetechnik Ost GmbH über weitere Standorte in Leipzig, Berlin und Parchim.



Epta Deutschland GmbH

Standorte: Mannheim (Zentrale), Brühl (Materiallager)

Geschäftsführer: Bernd Haller
Mitarbeitende gesamt: mehr als 500
Servicetechniker:innen: mehr als 200

Geschäftsbereiche:
Kältetechnik, Kühlmöbel, Service,
Produkte für die Systemgastronomie,
Vendingautomaten

Heifo Kältetechnik GmbH

Standorte: Osnabrück, Barleben

Geschäftsführer: Martin Rüterbories
Mitarbeitende gesamt: mehr als 100
Servicetechniker:innen: rund 70

Geschäftsbereiche:
Kältetechnik, Industriekälte, Klima-/Lüftungstechnik



Vom Standort in Osnabrück betreuen die mehr als 100 Mitarbeitenden der Heifo Kältetechnik GmbH ihre Kund:innen.

● Standorte Servicetechniker

Epta Deutschland bietet als Komplettanbieter umfassende Lösungen für die gewerbliche Kühlung



Zur Epta Deutschland GmbH zählen mehr als 500 Mitarbeitende, darunter über 200 Servicetechniker:innen.

Ebenfalls in Mannheim befindet sich das Epta Trainingcenter mit einem funktionsfähigen Supermarkt.



Modernes Logistikzentrum für Transgourmet

Im sächsischen Striegistal entsteht derzeit ein hochmodernes Logistikzentrum für Transgourmet, das auf innovative Weise die Herausforderungen der Kältetechnik meistert. Epta begleitet das Projekt von der maßgeschneiderten Projektentwicklung über die Anlagenplanung bis hin zur Installation und Inbetriebnahme. Dabei stehen höchste Qualität, Zuverlässigkeit sowie Effizienz und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt.

Technische Highlights

Das neue Logistikzentrum von Transgourmet wird zwei Tiefkühlager, ein Frischelager sowie Ein- und Ausgangsbereiche für Waren umfassen. Transgourmet ist der Zustellspezialist für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Deutschlandweit bietet das Unternehmen ein qualitativ hochwertiges Profi-Vollsortiment für Großverbraucher an. Das Thema Nachhaltigkeit ist Transgourmet sehr wichtig, gerade auch beim Bau neuer Gebäude. Besonders hervorzuheben sind die sechs Penthousekühler im großen Tiefkühlager mit jeweils 63 kW Leistung. Diese sind an einer speziellen Stahlkonstruktion montiert und unter Querstützen platziert. Durch die Platzierung unter der Kühlraumdecke wird eine effiziente Kühlung bei maximaler Ausnutzung des Lagerraums erreicht. Darüber hinaus können Inspektionen und Wartungsarbeiten problemlos durchgeführt werden, ohne den Betrieb des Kühlagers zu beeinträchtigen.

Nachhaltige Kältetechnik

Die Kälteanlage setzt auf das natürliche Kältemittel CO₂ (R744), das eine nachhaltige Kühlung ermöglicht. Zentrales Element ist die Wärmerückgewinnung. Über Plattenwärmeübertrager (PWT) wird die Abwärme in Pufferspeichern gesammelt und sowohl zur Abtauung der Verdampfer als auch zur Unterstützung der Heizungsanlage genutzt.

Effiziente Nutzung von Abwärme

Die Wärmesoleabtauung ist eine besonders innovative Methode, bei der die gesammelte Abwärme der Kälteanlage genutzt wird, um die Tiefkühlverdampfer effizient abzutauen. Warme Flüssigkeit wird durch die Verdampfer geleitet, um das Eis zu schmelzen, ohne dass zusätzliche Energiequellen wie elektrische Heizungen benötigt werden. Dies maximiert die Energieeffizienz der Anlage und senkt die Betriebskosten. Die unterschiedlichen Speicher für Brauchwarmwasser, Heizung/ Abtauung und Klimatisierung zeigen die Vielseitigkeit der Energienutzung im gesamten Kältesystem. Kältetechnisch versorgt wird das Logistikzentrum durch die Verbundkälteanlagen mit je 360 kW Normalkühlungs- und 240 kW Tiefkühlleistung. Nicht benötigte Abwärme wird über Gaskühler mit einer Gesamtleistung über 860 kW abgegeben. Die Möglichkeit, die Gaskühler einzeln zu steuern, erhöht die Flexibilität und Effizienz der Anlage erheblich.

Hochmodern in die Zukunft

Weiter hervorzuheben ist die Klimaplatte an Verbundanlage 1, die eine zuverlässige Kühlung der Büros sicherstellt. Durch die Implementierung von Wärmepumpenbetrieb und Kombigeräten zeigt sich die Anlage auch in Bezug auf energieeffiziente Klimatisierung zukunftsfähig. Das Vierstufen-Lastmanagement sowie die Integration von Ejektoren tragen zusätzlich zur Optimierung der Energieeffizienz bei.

Fazit

Das neue Logistikzentrum von Transgourmet in Striegistal setzt Maßstäbe in Sachen Effizienz, Nachhaltigkeit und technologische Innovation in der Kältetechnik. Mit fortschrittlichen Lösungen und einer klaren Ausrichtung auf Umweltfreundlichkeit zeigt Epta, wie moderne Kältetechnik erfolgreich umgesetzt werden kann.



Epta als grüner Vorreiter

Seit dem 11. März 2024 ist die neue F-Gase-Verordnung 2024/573 in allen EU-Mitgliedsstaaten in Kraft. Ihr Ziel: Die Verwendung von teilfluorierten Kohlenwasserstoffen, den sogenannten HFKW, bis 2030 um 95 Prozent im Vergleich zu 2015 zu verringern und sie bis 2050 auf Null zu senken. HFKW sind die am häufigsten verwendeten F-Gase und machen rund 90 Prozent der F-Gas-Emissionen aus. Die neue Verordnung soll den Weg für eine natürliche Kühlung ebnen.

„Mit unserer zukunftsorientierten Vision, die auf nachhaltigen Innovationen basiert, haben wir bei Epta diese regulatorische Entwicklung vorweggenommen und handeln bereits heute gemäß der neuen Regularien“,

erklärt Bernd Haller, Geschäftsführer von Epta Deutschland. „Unsere steckerfertigen Kühlmöbel werden alle mit dem natürlichen Kältemittel Propan betrieben und für unsere transkritischen Kälteanlagen nutzen wir ausschließlich CO₂. Außerdem können wir transkritische Kälteanlagen durch den Einsatz der Systeme FTE und ETE für alle Klimaregionen nutzbar machen.“

Die gesamte Epta-Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, innovative Anlagen zu entwickeln, die mit natürlichen Kältemitteln arbeiten, dem Klimawandel entgegenwirken, eine optimale Energieeffizienz garantieren und dem Modell der Kreislaufwirtschaft folgen. Dafür hat der Konzern einen Forschungs- und Entwicklungsbereich mit 270 Mitarbeitenden an elf Standorten sowie ein eigenes Innovation Centre. Bestreben ist es, immer wieder neue Maßstäbe für die gesamte Kältetechnikbranche zu setzen, den grünen Wandel voranzutreiben und nachhaltige Kältetechnik zu fördern.



Mit dem Extra-Transcritical-Efficiency-System XTE hat Epta gemeinsam mit Energy Recovery den RAC Cooling Industry Award 2023 in der Kategorie „Refrigeration Innovation of the Year“ gewonnen.

XTE könnte bald in Serienproduktion gehen

Es verspricht Energieeinsparungen von mehr als 30 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen transkritischen Anlagen: das Extra-Transcritical-Efficiency-(XTE-)System. Es kommt ohne synthetische und entflammbare Kältemittel und Wasser aus und nutzt stattdessen die Vorteile von CO₂ als Kältemittel. Der anstelle eines Kompressors eingebaute Druckaustauscher PX G1300 von Energy Recovery überträgt die Energie über rotierende Durchflusskanäle von der Hochdruckseite auf die Niederdruckseite.

Höchst effizient

Dank des Druckaustauschers reduziert XTE die Verbrauchsspitzen nicht nur in warmen Monaten mit mehr als 40 Grad Celsius, sondern geht bereits bei Temperaturen ab 10 Grad Celsius in Betrieb und verbessert auch dann schon die Energieeffizienz. Nach dem ersten erfolgreichen Prototyp,

der seit mehr als zwei Jahre in Italien im Einsatz ist, hat Epta im Mai 2024 gemeinsam mit Energy Recovery den zweiten Prototypen in einem Supermarkt in Budapest installiert. „Die ersten Ergebnisse sind sehr vielversprechend“, sagt David Wirth, Product Manager für Packs, Systems und Coldrooms bei Epta Technica. „So konnten wir bereits die Vibration und die Geräuscentwicklung verbessern.“ Im Sommer können dann die ersten Daten zur Effizienzsteigerung mit XTE erhoben und ausgewertet werden. „Wenn die nächsten Tests genauso positiv ausfallen wie die des ersten Prototypen, werden wir ein Serienprodukt entwickeln“, gibt David Wirth einen Ausblick in die Zukunft. „Auf der Chillventa im Herbst werden wir voraussichtlich die Ergebnisse aus Ungarn vorstellen können.“

Kund:innen außerhalb der Öffnungszeiten erreichen

Automatisiertes Verkaufen liegt im Trend und wird immer beliebter. Mit den Vendingautomaten der Produktreihe „Coldistrict“ von Iarp lassen sich auch gekühlte und tiefgekühlte Produkte anbieten. Dank des natürlichen Kältemittels Propan arbeiten die Automaten umweltschonend. Zudem sind sie besonders effizient, weil sie über eine besondere Isolierung sowie zweifach – beim Tiefkühlmodell Brooklyn sogar dreifach – verglaste Türen verfügen. Alle Automaten lassen sich flexibel mittels Digitaldruck oder Sticker an die individuellen Anforderungen der Kund:innen anpassen. Alle Modelle sind mit einem farbigen Touchscreen für eine anwendungsfreundliche Bedienung ausgestattet.

Trocadero ist der größte Vendingautomat für Normalkühlung mit bis zu sieben Etagern und zehn Produktschnecken pro Etage. Brera verfügt über sechs Produktschnecken und Chelsea über acht. Der tiefgekühlte Automat Brooklyn kann mit maximal vier Etagern sowie sechs Produktschnecken pro Etage ausgestattet werden.



WUSSTEN SIE SCHON ...?!

Branchentreffpunkt in Nürnberg

CHILLVENTA
8. – 10.10.2024

WIR SIND DABEI

Vom 8. bis 10. Oktober 2024 treffen sich in Nürnberg wieder die Kälte-, Klima-, Lüftungs- und Wärmepumpen-Experten, um ihre Innovationen vorzustellen und sich untereinander über die neuesten Entwicklungen auszutauschen. Auch Epta wird wieder mit einem Stand vertreten sein. In Halle 7, Stand 7-332 zeigt das Unternehmen, wie die Kältetechnik von morgen aussehen kann und warum schon heute bei steckerfertigen Kühlmöbeln kein Weg an Propan vorbeigeht. Merken Sie sich den Termin schon jetzt vor!

Herausgeber:

Epta Deutschland GmbH
Ludolf-Krehl-Straße 7-11 | 68167 Mannheim
Telefon: 0621-1281-0 | Fax: 0621-1281-100
E-Mail: info@epta-deutschland.com

Redaktion & Konzept: contista – Redaktion & Kommunikation, Nina Kassen
Gestaltung: Designstudio Ann-Marie Falk
Verantwortlich für den Inhalt: Joachim Dallinger, Epta



Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Wenn Sie keine weiteren Ausgaben der Kältenews erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Betreff „Kältenews abbestellen“ und Ihrem Namen an: kaeltenews@epta-deutschland.com.