



Ausgezeichnete Fischtheke

Wie sich der Kaufland-Markt in Backnang erfolgreich positioniert

Seit 2019 erstrahlt der Kaufland-Markt in der Sulzbacher Straße in Backnang in neuem Glanz: Im modernen Neubau erhalten Kunden ein breites Vollsortiment und viele Highlights. Darunter eine riesige Auswahl an frischem Fisch und Fischzubereitungen, die in der Bedienteheke Shape von Bonnet Névé präsentiert wird. 2020 kürte die Lebensmittel Praxis das Sortiment zur „Fischtheke des Jahres“ in der Kategorie „SB-Warenhäuser“.

Regionalität, Nachhaltigkeit und ein breites Frischesortiment – damit positioniert sich der Kaufland-Markt in der Sulzbacher Straße in Backnang seit seinem Neubau. 2019 entstand an der Stelle des alten Gebäudes von 1977 ein moderner Neubau, der den Kunden mit einem intuitiven Leitsystem und niedrigen Regalen eine angenehme Einkaufsatmosphäre bietet.

Die fehlende Mittelachse ermöglicht zudem kurze Wege durch den Markt. Auf einer Verkaufsfläche von rund 5400 m² finden die Kunden insgesamt 41.000 Artikel; der Fokus liegt auf den Frischeabteilungen für Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, Käse und Fisch. Für Hausleiter Christof Telewiak ein Highlight: die mehr als 1000 regio-

nalen Produkte von mehr als 200 Lieferanten aus einem Umkreis von 40 Kilometern.

Modernes Design

Eine weitere Besonderheit im Kaufland Backnang ist die fünf Meter lange Fischtheke. Nicht erst, seit sie vom Fachmagazin Lebensmittel Praxis 2020 zur „Fischtheke des Jahres“ in der



Mehr als nur Stromverbrauch

Wie die Daten des Energie-labels zustande kommen

› Seite 3



Französische Erfolgsgeschichte

#EPTABricks als hygienische Lösung

› Seite 5



Ein Herzstück des Unternehmens

Über die Rolle der Technischen Planung

› Seite 6/7

Kategorie SB-Warenhäuser gekürt wurde. Die rund 140 Produkte, darunter Räucherfisch, Garnelen und Krustentiere, Feinkostfischsalate, Convenience-Artikel und Bio- sowie nach Aquaculture Stewardship Council (ASC) und Marine Stewardship Council (MSC) zertifizierte Waren, werden in der Theke Shape Modular Design der Marke Bonnet Névé präsentiert. Die vollständig individualisierbare Bedientecke überzeugt mit vollverglasten Aufsätzen und einer höheren Auslagefläche im Vergleich zu herkömmlichen Theken. „Unsere Frischekompetenz spiegelt sich insbesondere in unseren Frischetheken wider. Sie sind modern und ansprechend und werden gleichzeitig unseren Anforderungen an Energieeffizienz gerecht“, sagt Christof Telewiak. „Aus dieser Motivation heraus sind wir immer auf der Suche nach innovativen, zuverlässigen und leistungsfähigen Partnern. Im Zuge des Neubaus fiel die Wahl auf Epta als Lieferant für Kühlmöbel, Kälteanlage und Full-Transcritical-Efficiency-(FTE-)System.“ Die Grundlage dieser Entscheidung war eine energetische Betrachtung des Marktes. Epta hat dann auch bei der Planung der technischen Anlage unterstützt. Das Ergebnis: Seit der Inbetriebnahme läuft die transkritische Kälteanlage effizient und zuverlässig.



Im Kaufland-Markt in Backnang spiegelt sich die Frischekompetenz in der großen Kühl- und Tiefkühlabteilung wider.

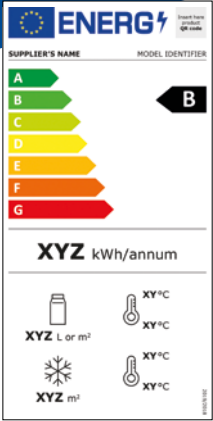
Zweistelliges Umsatzplus
Die Fischtheke ist ein Highlight der 25 Meter langen Frischetheke mit Fleisch, Wurst und Käse im Kaufland Backnang. Laut Hausleiter Christof Telewiak passt die moderne, schlichte Optik genau zum Marktkonzept. „Wir wollen unser Angebot an zertifizierten nachhaltigen Fischprodukten kontinuierlich ausbauen“, sagt er. „Damit unsere Kunden eine bewusste Kaufentscheidung treffen können, unterstützen wir sie mit umfassenden Informationen und nehmen deshalb an der Kaufland-Kampagne ‚Fisch Gewiss‘ von MSC und ASC teil.“ Die Kunden sind begeistert, das belegen die Zahlen: Mit der Modernisierung und der Erweiterung des Sortiments hat der Kaufland-Markt zweistellige Umsatzzuwächse verbuchen können. Und das, obwohl er sich in einem dicht besetzten Wettbewerbsumfeld befindet. Doch er überzeugt als günstigster Fischanbieter mit breitem Sortiment und nachvollziehbarer Nachhaltigkeit. Das hat auch viele Neukunden aus Backnang und den zahlreichen umliegenden Städten und Gemeinden angezogen. Für den Erfolg der Fischtheke hat der Hausleiter neben der modernen Kühltheke und der großen Auswahl einen weiteren Grund ausgemacht: „Unser freundliches, junges Team, das aus ‚Kaufland-Eigenge-



wachsen‘ besteht. Die vier Mitarbeiter:innen und der Auszubildende sind hoch motiviert und schaffen es immer wieder, unsere Kunden für die Produkte zu begeistern.“

Ressourcenschonende Technik
Auch im Tiefkühlbereich (TK) mit rund 250 m² und im rund 500 m² großen Kühlbereich kommen ausschließlich Kühlmöbel von Epta zum Einsatz. SB-Wurstwaren, -Fleisch und -Geflügel sowie Molkerei- und Convenience-Produkte werden in den offenen und geschlossenen Kühlregalen SkyView Plus von Bonnet Névé präsentiert. Tiefgekühlte Produkte entnehmen Kunden entweder aus der TK-Insel Cosmos 4 Eco oder aus dem TK-Schrank SkyLight. Das breite Sortiment an To-go-Artikeln sowie Getränke finden sich in den offenen steckerfertigen Kühlregalen Onwave 3 Green. „Der Kühl- und Tiefkühlbereich ist auch in technischer Hinsicht ein wichtiger Warenbereich für uns“, sagt Christof Telewiak. „Hier legen wir besonders großen Wert auf den Einsatz moderner, ressourcenschonender Technik, die unserem Anspruch an Nachhaltigkeit genügt.“ Sein Ziel ist es, den Energieverbrauch und den CO₂-Ausstoß des Marktes maßgeblich zu senken. Auch die Kunden möchte er bei einer ökologischen Lebensweise unterstützen und stellt ihnen deshalb kostenlos eine Elektroladesäule auf dem Parkplatz zur Verfügung. Während ihres Einkaufs können sie dort ihr E-Auto mit 100 Prozent Ökostrom laden.

EU-Energielabel: Wie die Effizienz- klasse entsteht



Seit dem 1. März 2021 gilt für Kühl- und Tiefkühlmöbel europaweit das neue Energielabel. Es gibt die Energieeffizienzklasse von steckerfertigen und Remote-Möbeln, Kühlmöbeln für Getränke sowie von Tiefkühlmöbeln und Theken für Speiseeis an. Außerdem informiert es über den jährlichen Energieverbrauch unter Normbedingungen, das Fassungsvermögen sowie die höchste und niedrigste Temperatur im Möbel.

Viele Parameter nehmen Einfluss
Mit dem neuen EU-Energielabel wird die aktuelle Skala, die von A+++ bis D reicht, durch die Klassifizierung A bis G ersetzt. Die neue Energieklasse C entspricht in etwa der früheren A+++.

Wie werden die Energieeffizienzklassen festgelegt? Sie definieren sich über den sogenannten Energieeffizienzindex (EEI) eines jeden Geräts. Seit dem 1. März müssen alle Kühlmöbel einen EEI von <100 haben, Speiseeistrühen mit einem Volumen von <600 Liter einen EEI von <80. Um den EEI zu berechnen, wird der Jahresenergieverbrauch eines Kühlmöbels ins Verhältnis zu einem Referenzwert gesetzt. Dieser stellt den Marktdurchschnitt aller Kühlmöbel dar. Zur Berechnung werden Displayfläche,

Mit dem neuen EU-Energielabel sollen sich gewerbliche Kühl- und Tiefkühlmöbel im Hinblick auf ihre Energieeffizienz besser vergleichen lassen. Doch welche Parameter beeinflussen die Effizienzklasse, die später auf dem Label steht? Kältenews geben einen Überblick.

Betriebstemperatur und Modulierungsparameter, die vom jeweiligen Kühlmöbeltyp abhängen, herangezogen. Des Weiteren gibt es einen Faktor für steckerfertige und einen für Remote-Kühlmöbel. In der Bewertung wird nicht zwischen offenen und verglasten Möbeln unterschieden. Ein Kühlmöbel, das genau dem Marktdurchschnitt entspricht, hat die Energieeffizienzklasse G. Das bedeutet, dass die Verordnung es nicht mehr erlaubt, Kühlmöbel in Verkehr zu bringen, die schlechter als der Marktdurchschnitt sind.

Aufwendige Messungen
Klima- und Temperaturklasse eines Kühlmöbels geben darüber Auskunft, welche Temperaturen in einem Möbel erreicht werden können. Diese werden durch Messverfahren in Testräumen festgelegt. Für Umgebungstemperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftströmung und Beleuchtung gelten bestimmte Anforderungen. In der gängigen Klimaklasse 3 sind das zum Beispiel 25 Grad Celsius, 60 Prozent relative Luftfeuchte und eine Luftgeschwindigkeit von 0,2 Meter/Sekunde. Die Prüfung eines Möbels im Testraum erfolgt nach der ISO-Norm 23953, die die Anforderungen hinsichtlich Konstruktion und Leistung von Verkaufskühlmöbeln sowie die Prüfbedingungen und -verfahren festlegt, um eine Vergleichbarkeit von Kühlmöbeln herzustellen.

Temperaturklasse bestimmen
Für die Messungen wird das Möbel mit einer festgelegten Anzahl von sogenannten Messpaketen beladen, die über Temperatursensoren verfügen. Ein Messzyklus umfasst 24 Stunden. Innerhalb dieses Zeitraums werden der Energieverbrauch und die Temperaturen der Messpakete im Kühlmöbel aufgezeichnet. Anschließend definieren die höchste Temperatur des wärmsten Messpakets und die niedrigste Temperatur des kältesten Pakets die Temperaturspanne innerhalb des Kühlmöbels – und damit die Temperaturklasse. Ein Beispiel: In der Klimaklasse 3 (Prüfbedingungen: 25 Grad Celsius und 60 Prozent relative Luftfeuchte) werden +5 Grad Celsius als höchste und -1 Grad Celsius als niedrigste Temperatur während der Messung aufgezeichnet. Damit erreicht das Kühlmöbel die Temperaturklasse 3M1.

ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE	EEI
A	EEI <10
B	10 ≤ EEI <20
C	20 ≤ EEI <35
D	35 ≤ EEI <50
E	50 ≤ EEI <65
F	65 ≤ EEI <80
G	80 ≤ EEI

Geräte mit einem EEI >100 dürfen nicht mehr auf den Markt gebracht werden.

KLIMAKLASSE	M1	M2	H1	L1
HÖCHSTE TEMPERATUR des wärmsten Messpakets	+5 °C	+7 °C	+10 °C	-15 °C
NIEDRIGSTE TEMPERATUR des kältesten Messpakets	-1 °C	-1 °C	+1 °C	
NIEDRIGSTE TEMPERATUR des wärmsten Messpakets				-18 °C

Essen zum Mitnehmen hochwertig präsentieren



Neue Kaufanreize schaffen durch mehr Möglichkeiten im Cross-Merchandising – zu diesem Zweck hat Epta die Verkaufinsel Cornice entwickelt. Kunden können sich so selbst ein komplettes Mittag- oder Abendessen zusammenstellen, sparen Zeit und müssen nicht kochen. Cornice verbindet die Präsentation kalter und warmer

verzehrfertiger Speisen in einem von allen Seiten zugänglichen Möbel: Auf beiden Längsseiten der Kühlinsel können Salate, Gemüse und Beilagen angeboten werden. Nüsse, Kerne und andere Trockenprodukte finden auf dem flachen Kopfteil mit Produkthaltern Platz. Das passende halbhohle Kühlmöbel mit integrierter Heißecke

schließt bündig an die Selbstbedienungstheke an. Darin können warme Snacks wie Pizza, Focaccia oder Quiches präsentiert werden. Mit einem weiteren Kopfmöbel auf der anderen Seite lässt sich das Angebot vergrößern und mit Trockenprodukten oder Behältern, Tablett und Waage ergänzen. Die Verkaufinsel der Marke Eurocryor besteht aus hochwertigem Edelstahl und Glas, sodass die Produkte optimal geschützt werden, die Kunden sie aber sehr gut sehen können. Höhe, Farbe und Material der umlaufenden Paneele sind frei wählbar. Die Kühlinsel lässt sich so individuell gestalten und an das Ambiente vor Ort anpassen. Cornice ist in den Längen 125, 187 und 250 cm verfügbar, beide Kopfmöbel sind jeweils 139,5 cm lang. Für besonders viel Flexibilität gibt es sie als steckerfertiges Möbel ebenso wie als Remote-Version zum Anschluss an eine Kälteanlage.

Optimal für Schnelldreher

Molkereiprodukte, Wurstwaren, Sandwiches, Säfte und andere Getränke lassen sich nun im neuen offenen, halbhohen Kühlregal Samba/Drift präsentieren. Das steckerfertige Möbel der Marken Costan/Bonnet Nève ist 180 cm hoch und in zwei Längen verfügbar: 187,5 und 250 cm. Es lässt sich in Reihe und auch als Insel montieren. Dafür kann das Modell mit 187,5 cm als Kopfmöbel eingesetzt werden. Die Neigung der drei stufenförmig angeordneten Etagere ist

so verstellbar, dass Kunden ganz einfach auf die angebotenen Produkte zugreifen können. Dank energiesparender Ventilatoren und LED-Beleuchtung an Kopfblende und Etagere fällt der Energieverbrauch gering aus. Die individualisierbare Kühltür wird mit dem natürlichen



Kältemittel Propan betrieben und ist serienmäßig mit einem Nachtrollo ausgestattet, um den Energieverbrauch außerhalb der Öffnungszeiten zu senken. Samba/Drift entspricht den Vorgaben der Ökodesignrichtlinie, die seit 1. März 2021 in Kraft ist (siehe auch Artikel auf Seite 3).



Schon heute vom Trend Food-Onlinehandel profitieren

In Frankreich sind Click & Collect-Systeme für Lebensmittel bereits ein Erfolgsmodell, das zeigen die Zahlen von Epta France. Warum es sich auch für Einzelhändler im Foodsegment in Deutschland lohnt, ihren Kunden einen zusätzlichen Service anzubieten? Unter anderem weil der Onlinehandel mit Lebensmitteln boomt.

Der Onlinehandel mit Lebensmitteln wächst, begünstigt durch die langen Lockdown-Phasen, mehr Homeoffice und die steigende Unlust der Kunden, während der Pandemie im stationären Handel einzukaufen. Während Lebensmittelbestellungen im Netz vorher ein Nischengeschäft für Spezialanbieter waren, kommt der Food-Onlinehandel laut Bundesverband E-Commerce und Versandhandel e.V. 2020 auf einen Umsatz von rund 2,6 Milliarden Euro. Im Jahr 2019 lag dieser noch bei 1,6 Milliarden Euro. Mintel, eine internationale Agentur für Market Intelligence, prognostiziert in ihren globalen Verbrauchertrends 2021, dass der Onlinehandel voraussichtlich zur Norm werden wird, und empfiehlt Einzelhändlern deshalb, digitale Möglichkeiten schon heute auszubauen und damit den Bedürfnissen der Kunden vorzugreifen. Mit einer Verbindung von Online- und Offlinewelt könnten sie ein einheitliches Einkaufserlebnis schaffen.

Im Netz bestellen, vor Ort abholen

Die Lebensmittel Zeitung führt in ihren zehn Trendthemen für 2021 an, dass stationäre Einzelhändler zunehmend in Multichannel-Lösungen investieren wollen. Es geht ihnen darum, Online- und Click & Collect-Angebote mit ihrem Vor-Ort-Angebot zu ver-

knüpfen. Was in Frankreich bereits häufig genutzt wird, steckt in Deutschland noch in den Kinderschuhen: Abholstationen für im Netz bestellte Food- und Nonfood-Artikel. Epta France hat landesweit 50 #EPTABricks, die Click & Collect-Systeme von Epta, installiert. Bei den Modulen sind die gekühlten mit 48 Prozent am beliebtesten, gefolgt von den Fächern für Trockenprodukte mit 34 Prozent. #EPTAfroze-Bricks kommt in 18 Prozent der Fälle zum Einsatz. Supermärkte wie Intermarché, E.Leclerc und Carrefour setzen auf diese Möglichkeit, um eine Abwanderung der Kunden zur Onlinekonkurrenz zu verhindern und gleichzeitig einen zusätzlichen Service anzubieten.

Sehr hohe Auslastung

„In Frankreich hat die Pandemie die Installationen von #EPTABricks zusätzlich angekurbelt. Sie erscheinen unter den neuen Hygienebedingungen als geeigneter Einkaufskanal“, weiß Pavel Pardo, Chief Digital Officer bei Epta France. „Das lässt sich auch an den Bestellmengen der Nutzer ablesen, die im März 2020 einen ersten Höhepunkt erlebten. Zu Beginn der zweiten Pandemiewelle Anfang November gingen die Bestellungen erneut enorm in die Höhe.“ Was Epta France ebenfalls festgestellt hat: Wenn Einzelhändler

ein Standort wählen, der den Kunden einen echten Mehrwert bringt, nutzen diese die Abholstationen besonders stark. „Click & Collect-Systeme direkt am Supermarkt sind genauso beliebt wie am Ausgang eines Krankenhauses oder eines großen Unternehmens“, sagt Pavel Pardo. „Wir bemerken auch, dass es viele Stammkunden gibt und gleichzeitig jede Woche neue Kunden hinzukommen.“ So hat Epta France für einen Standort mit 1660 Kunden die Auslastungsdaten ausgewertet und festgestellt, dass die Abholstationen von Ende März 2020 bis Mitte März 2021 zwischen 160 und 320 Prozent ausgelastet waren.



Funktioniert in Frankreich bereits sehr gut: Lebensmittel online bestellen und dann in einer Abholstation einsammeln.



Gut geplant ist halb gewonnen

Was passiert vom Auftrag eines Kunden bis zu dem Zeitpunkt, zu dem ein Kühlmöbel im Verkaufsraum steht und darin Waren präsentiert werden? Mit den Abteilungen Technische Planung, Installation und Service werfen Kältenews in dieser und den nächsten Ausgaben einen Blick hinter die Kulissen von Epta. Den Anfang macht die Technische Planung – deren Mitarbeiter erhalten den Auftrag für eine neue Anlage vom Vertrieb.

Wenn es um die Technische Planung bei Epta geht, führt kein Weg an ihm vorbei: Udo Görner ist ein alter Hase im Kältetechnikgeschäft. Seit mehr als 20 Jahren leitet er die Abteilung bei Epta und hat die Entwicklung der CO₂-Kältetechnik hautnah erlebt und mitgestaltet. Er führt ein rund 30-köpfiges Team aus kaufmännischen und technischen Projektmanagern sowie Mitarbeitern der CAD- und der Elektrischen Mess-, Steuer- und Regelungstechnik-(EMSR-)Abteilung. Gemeinsam sind sie dafür verantwortlich, dass die Kälteanlage und die richtigen Kühlmöbel termingerecht beim Kunden ankommen und die Kollegen der nachgeschalteten Installationsabteilung alle notwendigen Geräte und Maschinen vorfinden. Doch was so einfach klingt, besteht aus unzähligen Schritten und Aufgaben, die sehr genau aufeinander abgestimmt werden müssen. Die Projektmanager konfigurieren die gewünschten Kühlmöbel, projektieren die Kälteanlage, erstellen Leistungsverzeichnisse und geben

diese Informationen an die Produktions- und Einkaufsabteilung sowie die Mitarbeiter des Materiallagers weiter. Unterstützt werden sie von den Mitarbeitern der CAD-Abteilung, die 2-D- und 3-D-Zeichnungen sowie Pläne zu den entsprechenden Projekten anfertigen. In der EMSR-Abteilung werden für die Epta-eigenen Steuerungen Schaltanlagen mit modernen Regelsystemen verschiedener Hersteller geplant und erstellt.

Den Überblick behalten

Die Projektmanager der Technischen Planung müssen Termine immer im Blick behalten. Ändert ein Kunde seine Anforderungen an ein Kühlmöbel, müssen sie schnell und flexibel reagieren. In der Regel ist es nicht damit getan, einfach nur das neue Möbel zu bestellen; der gesamte Prozess startet von vorne. Denn selbst kleinste Veränderungen wirken sich auf die Rohrnetze, den Schaltschrank oder die Projektierung der Verbundanlage aus. Ist alles für die Montage vor Ort

vorbereitet, erfolgt die Übergabe an die Mitarbeiter der Installationsabteilung. Die Projektmanager übergeben diesen die Baustelleninformationen zur Anlage und begleiten sie technisch und kaufmännisch während des Aufbaus. Doch damit ist das Projekt noch nicht beendet. Die Mitarbeiter kontrollieren auch die Kosten und erstellen die Rechnung sowie die Revisionsunterlagen.

Erste Kälteanlage im deutschen LEH

Kommt es zu größeren technischen Problemen bei der Montage, der Inbetriebnahme oder im Service, ist Udo Görner zur Stelle: „Ich finde technische Herausforderungen interessant und spannend.“ Das war ein Grund, warum er 2005 nicht zögerte, als der damalige Epta-Geschäftsführer Arthur Koch und der Vertriebsleiter Jan Kröger ihn fragten, ob er sich zutraue, die erste transkritische CO₂-Kälteanlage für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel zu bauen. Ein Jahr und viele

technische Herausforderungen später ging tatsächlich deutschlandweit die allererste CO₂-Kälteanlage überhaupt in einem Lebensmitteldiscounter in Betrieb. Sie war allerdings nur ein Meilenstein in der langen Kältetechnik-Karriere des heute 65-Jährigen. Die Umstellung von synthetischen auf natürliche Kältemittel – bei Kälteanlagen auf CO₂ – hat seine Arbeit sehr geprägt. Denn daraus entstanden neue technische Herausforderungen und es war seine Aufgabe, die Kollegen in neuen Techniken zu schulen und fit zu machen. „Großen Einfluss auf meine Arbeit hatte auch die Hermetisierung der Anlagen, um Leckagen und den Austritt von Kältemittel zu reduzieren. Dafür haben wir immer mehr auf Schraubverbindungen verzichtet und stattdessen Lötverbinder eingesetzt“, erklärt der Diplom-Ingenieur Maschinenbau. „In den letzten Jahren haben steigende Energiekosten und CO₂-Emissionen dazu geführt, dass Effizienzsteigerungen stark an Bedeutung gewonnen haben. So haben wir zum Beispiel die Integralanlagen-Technologie entwickelt, mit der wir Kühlstellen kühlen und das Gebäude heizen sowie optional klimatisieren können.“



Udo Görner, Technischer Leiter bei Epta Deutschland



Tritt die Nachfolge als Abteilungsleiter an: Marcel Krause

Nachfolge in guten Händen

Im Juni dieses Jahres beendet Udo Görner seine berufliche Laufbahn bei Epta. Doch sein Nachfolger steht schon fest: Marcel Krause hat im März bereits eigenverantwortlich das Projektmanagement übernommen. „So schaffen wir einen gleitenden Übergang, bis ich in Rente gehe“, sagt Udo Görner. Doch ganz verlassen wird er Epta nicht, dafür macht ihm sein Job zu viel Spaß: „Ich werde auch weiterhin CO₂-Schulungen geben und das

Unternehmen beratend unterstützen.“ Seine Nachfolge legt er in erfahrene Hände. Marcel Krause qualifiziert sich nicht nur durch sein technisches Studium für die Abteilungsleiterposition, sondern auch durch seine langjährige Erfahrung in mehreren Kältetechnikunternehmen und bei Epta selbst, wo er unter anderem für die Kühlmöbellogistik verantwortlich war.



Sie wollen wissen, welche Förderung Sie bekommen?

Einfach QR-Code scannen und Daten in den Förderrechner des BAFA eingeben.

BMU erweitert Förderung für Kühlmöbel

Seit Kurzem gilt eine novellierte Förderrichtlinie des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) für energieeffiziente Kälte- und Klimaanlage, die mit nicht halogenierten Kältemitteln betrieben werden. Danach erhalten Unternehmen einen Investitionszuschuss für „LEH-Kälteanlagen mit Kühlmöbeln“, ohne dass die Anlage über eine Mindestgröße verfügen muss. Das schließt nun auch steckerfertige Kühlmöbel mit bis zu zehn laufenden Metern pro Standort ein, unabhängig davon, ob es sich um hohe oder halbhohle Möbel, Tiefkühltruhen oder -inseln handelt. Komponenten stationärer Kälteanlagen wie Luftkühler, Rückkühler und die Einbindung thermischer Regenerativenergiesysteme sind ebenfalls förderfähig. Der Investitionszuschuss kann beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle, kurz BAFA, beantragt werden. Wichtig: Die Anschaffung der förderungsfähigen Kühlmöbel kann erst erfolgen, wenn das BAFA den Zuschuss genehmigt hat. Weitere Informationen zu Förderhöhe, Antragsverfahren und Fristen finden sich auf der Website des BAFA unter www.bafa.de in der Rubrik Energie > Energieeffizienz > Kälte- und Klimaanlage.

ETE-Systeme erfolgreich im Einsatz

Vor einem Jahr auf der EuroShop zum ersten Mal der Öffentlichkeit präsentiert, nutzen inzwischen weltweit mehr als 25 Lebensmitteleinzelhändler ein Extreme-Temperature-Efficiency-(ETE-)System. Wie gut der Hochdruck-Parallelverdichter ETE in der Praxis abschneidet, hat Epta vor Kurzem ausgewertet.

Entwickelt, um auch bei Außentemperaturen von mehr als 40 Grad Celsius effizient und zuverlässig zu arbeiten: der Hochdruck-Parallelverdichter Extreme Temperature Efficiency (ETE). Das von Epta konzipierte System sorgt in Kombination mit einer transkritischen CO₂-Kälteanlage dafür, dass Lebensmittel auch im Hochsommer konstant gekühlt werden. Die Besonderheit von ETE besteht darin, dass das Kältemittel abgekühlt wird, bevor es den Flüssigkeitssammler erreicht. Es verlässt den Wärmetauscher mit einer Temperatur, die in etwa der der Umgebung entspricht und die dann mittels eines Verdichters weiter gesenkt wird. Dadurch sinkt der Flashgasanteil erheblich und es wird deutlich weniger Energie benötigt als beispielsweise mit einem Parallelverdichter.

Hohe Ausfallsicherheit

Inzwischen hat Epta weltweit mehr als 25 ETE-Systeme installiert, darunter auch in Australien und Neuseeland. Von ausgewählten Standorten wurden die Daten eines Betriebsjahres ausgewertet. Ein Ergebnis: Auch bei Außentemperaturen von mehr als 40 Grad Celsius konnten die Anlagen effizient betrieben werden, das ETE-System unterstützt folglich einen ausfallsicheren Betrieb. Zudem konnte bei diesen Anlagen der Flashgasanteil signifikant um rund 80 Prozent gesenkt werden. So installierte Epta beispielsweise in einem Supermarkt in Bologna, Italien, mit einer Verkaufsfläche von 6500 m² eine Anlage mit 150 Kilowatt Leistung. Als jährliche



Höchsttemperatur wurden dort 45 Grad Celsius gemessen. Mit dem ETE-System wurde eine Energieersparnis von rund 12 Prozent pro Jahr erreicht. Dieses Ergebnis verdeutlicht den Vorteil dieser Technik gegenüber der des Parallelverdichters. Denn dieser kann weder beim Energieverbrauch noch bei der Ausfallsicherheit mit dem ETE-System mithalten.

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Produkt-Apps aktualisieren

Im Google Play und App Store sind die neuen Applikationen der Epta-Marken Bonnet Névé, Costan, Eurocryor und Iarp verfügbar. Wer noch die alten Programme nutzt, sollte jetzt umsteigen. Denn diese werden nicht mehr aktualisiert. Mit der neuen App können Produktabbildungen, Querschnitte, Maßtabellen und PDF-Dateien auf ei-

nem Gerät gespeichert und per E-Mail oder WhatsApp versendet werden. Die Sprache der Anwendung entspricht der, die für das Tablet oder Smartphone eingestellt ist. Wie für alle anderen Apps gilt auch für diese: Sie funktioniert nur mit einer Internetverbindung und sollte regelmäßig aktualisiert werden, um auf dem neuesten Stand zu bleiben.



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:

sonderstag – Kommunikationsdesign, Anna Schmahl

Verantwortlich für den Inhalt:

Joachim Dallinger, Epta

