

# Ladenbau: Wettlauf um Effizienz

Dienstag, 25. April 2023



Foto: Mateusz Tondel

**Ladenbau ist eine teure Sache geworden. Die Branche reagiert darauf mit verschiedenen Konzepten, die die Kosten im Zaum halten, aber die Kunden begeistern.**

Neue Shop-Formate werden getestet, innovative Geschäftsmodelle wie autonome Supermärkte erprobt und bestehende weiterentwickelt. «Gefragt sind Lösungen, die Kunden begeistern und Kosten reduzieren», bringt der Ladenbauer Wanzl die beiden Hauptanforderungen der Einzelhändler auf den Punkt. Stand in der Vergangenheit der viel zitierte Erlebniseinkauf im Fokus des Ladenbaus, muss dieser heute auch weitere Aufgaben meistern: zum Beispiel dem Personalmangel entgegenwirken oder die CO<sub>2</sub>-Bilanz des Unternehmens optimieren. Allein Wanzl hat zusammen mit Technologiepartnern schon rund 100 sogenannte 24/7-Stores eingerichtet, die zumindest zeitweise ohne Personal auskommen. Hier können die Kunden autonom einkaufen und bezahlen. Das Konzept wird schrittweise weiterentwickelt. Zum Einsatz kommen neue Technologien wie Smart Exit sowie Regalsysteme mit Bestandsüberwachung und Zuordnung der Ware zum jeweiligen Kunden.

## EuroShop 2023

### Sinnvolle Innovationen

Die weltgrößte Fachmesse für den Investitionsbedarf des Handels, die EuroShop 2023, ist nach fünf Tagen am 2. März 2023 in Düsseldorf erfolgreich zu Ende gegangen. Insgesamt reisten mehr als 81 000 Fachbesucher aus allen fünf Kontinenten an den Rhein. Die 1830 Aussteller aus 55 Nationen berichten von einer deutlichen Investitionsbereitschaft im Handel.

Michael Gerling, Vorsitzender des EuroShop-Beirats und Geschäftsführer des EHI Retail Institute, zog als Resümee: «Nach drei schweren Jahren stehen im Handel für die Zukunftsthemen Digitalisierung, Energy Management und Nachhaltigkeit wichtige Investitionen an.» Die Aussteller demonstrierten auch, dass nachhaltige Store-Einrichtung dem Klimaschutz dient und gleichzeitig ökologisch sinnvolle Innovationen antreibt. Dazu gehören biologisch abbaubare Ladenbaumaterialien oder auch neue Recycling-Rohstoffe. Beim Dauerthema Energieersparnis standen auf der Messe insbesondere die Kühlmöbel und Shopbeleuchtung im Vordergrund.

### **Hoher Kostenanstieg**

Trotz eines schwierigen Umfelds mit erheblichen Preissteigerungen investieren Händler Milliardensummen in ihre Läden, setzen dabei aber neue Prioritäten. Insgesamt 9,12 Milliarden Euro hat der deutsche Handel 2022 in Ausstattung und Technik seiner stationären Geschäfte gesteckt, musste dabei aber erheblich mehr Geld pro Filiale ausgeben als in den Vorjahren. Das zeigt der «Laden-Monitor 2023» des EHI Retail Institute. «Der Investitionsbedarf für ein neues Geschäft hat sich besonders in Lebensmittel-, Drogerie- und preisorientierten Fachmärkten in den letzten Jahren um bis zu 20 Prozent erhöht», erklärt Claudia Horbert, Leiterin des Forschungsbereichs Ladenplanung und -einrichtung beim EHI. Im Supermarkt kletterten die Einrichtungskosten von 735 Euro pro Quadratmeter Verkaufsfläche im Jahr 2019 auf zuletzt 852 Euro – ein Plus von 16 Prozent. Im Drogeriemarkt stiegen die Kosten um knapp 19 Prozent auf 600 Euro.

### **Wirtschaftliches Refurbishment**

Statt grösserer Neu- und Umbauprojekte investieren viele Händler mehr in Light-Umbauten und kleinere Refresh-Lösungen. Dabei spielt laut Laden-Monitor immer mehr die Wiederaufbereitung und Weiterverwendung von Ladeneinrichtungen eine Rolle. Aber auch wirtschaftliche Refurbishment-Lösungen, die auf vorhandene, hochmodulare Einrichtungen aufsetzen, liegen im Trend. Das österreichische Unternehmen Umdasch, das in Duisburg einen «Innovationshub» betreibt und dort einen Fokus auf ökologische Store-Materialien legt, geht in diese Richtung. Aktuell wurde die Basixx-Regalfamilie um das modulare Regalsystem Basixx Light erweitert, das es in verschiedensten Ausführungen gibt. Das flexible Stecksystem kann quer durch alle Branchen verwendet werden und eröffnet dem Händler «ein breites Spektrum an Gestaltungsmöglichkeiten für eine innovative, nachhaltige Customer Journey», so Marketing Director Petra Böttinger-Barth. Händler können bei Umdasch die Beschaffenheit zahlreicher Materialien und ihre Charakteristika in einer Online-Datenbank für nachhaltige Materialien im Ladenbau recherchieren. Auch die Harres Metall-Design GmbH setzt auf eine skalierbare Regallösung mit hohem Standardisierungsgrad und grosser Flexibilität. Mit einem Sprungmass ab 25 Millimeter lässt sich von der Mini-Grösse im Kosmetikbereich bis zur XXL-Vorratspackung im Drogeriregal alles abdecken. Das System macht jede Veränderung im Laden mit, sodass neue Abteilungskonzepte, Themenwelten oder Sortimentsumbauten schnell und effizient umgesetzt werden können – «vielfach sogar in Eigenregie», so der Hersteller.

### **Neue patentierte Kühltechnik**

Neben konzeptbedingten Aufwendungen für ein hochwertiges Ladenbild bleibt die Kältetechnik der grösste Kostenfaktor, «getrieben durch mehr Verbrauchsträger und eine forcierte Umrüstung auf energieeffiziente Technik und natürliche Kältemittel», wie die EHI-Studie feststellt. Weil die Kühlung 40 Prozent der Energiekosten im LEH verursacht, wird auch im Bestand der Umstieg auf energiesparende Modelle forciert. Epta bringt jetzt Kühlmöbel auf den Markt, die in Bezug auf das Energielabel zu den Best-In-Class-Lösungen gehören und nach eigenen Angaben «eine Leistung weit oberhalb der Baseline gewährleisten». Die Plug-In- und Remote-Modelle der Epta-Marken Costan, Bonnet Névé und Iarp erreichen die höchsten Effizienzklassen A und B und sind Eurovent-zertifiziert. Ganz neu ist die Kühltechnologie XTE – Extra Transcritical Efficiency. Das System wurde von Epta zum Patent angemeldet und gewährleistet ganzjährig einen natürlichen und energiesparenden Kühlbetrieb. Dabei arbeitet es unter allen Umweltbedingungen effizient, auch bei extremen Wetterereignissen.

### **Heiz- und Kühl-Kombi**

Das dänische Unternehmen Advansor setzt seit 2006 auf das natürliche CO<sub>2</sub>-Kältemittel für Heiz- und Kühlsysteme. «Low Superheat» ist eine kombinierte Heiz-Kühlösung speziell für kleinere Supermärkte, die besonders energiesparend arbeitet. Sie vereint Kühlen, Gefrieren, Klimatisieren und Heizen in einem System und macht damit fossile Heizkessel überflüssig. Indem Advansor herkömmliche Kältemittel durch natürliche Kältemittel ersetzt, entfallen auch die Probleme mit direkten Emissionen der Kältemittel.

### **Neue Gastro-Lösungen**

Gastronomische Angebote spielen seit Jahren eine wichtige Rolle im Einzelhandel und gewinnen nach den coronabedingten Einschränkungen neu an Dynamik, weil der Handel damit seine Aufenthalts- und Verweilqualität steigern kann. Viele Unternehmen, die sich mit dem «Food-Service-Equipment» befassen, haben ihre Systeme speziell auf die Anforderungen der Handelsgastronomie angepasst. Auch hier gibt es interessante Weiter- und Neuentwicklungen. Die Rational AG beispielsweise bringt zwei neue Kochsysteme auf den Markt. Der «iCombi Pro» ist ein Combi-Dämpfer, und der «iVario» arbeitet mit Kontakthitze. Beide sparen laut Hersteller «nachweisbar Ressourcen und erhöhen zugleich die Produktivität in der Küche». Der iCombi Pro punktet ausserdem damit, dass er mit einem phosphor- und phosphatfreien Reiniger im Vergleich zum Vorgängermodell bis zu 50 Prozent weniger Reinigermenge benötigt.

### **Roboter am Backblech**

Beim Betrieb der Gastronomie gibt es einige Schwierigkeiten, insbesondere ein hoher Zeitaufwand und vor allen Dingen fehlende erfahrene Mitarbeiter. Davon betroffen sind auch die Backstationen. Hier kommt nach Beobachtung von Wanzl noch hinzu, dass ein starrer Backplan und Abschriften unverkäuflicher Ware oft die Bilanz trüben. Zusammen mit Wiesheu, ein Hersteller von Industriebacköfen aus Großbottwar, hat Wanzl den Backprozess im Shop nun automatisiert: von der Bestückung über das Backen bis zur Präsentation und der KI- und bedarfsorientierten Steuerung. Dafür werden das smarte «BakeOff i» von Wanzl, ein Cobot (kollaborierender Roboter) von Fanuc und der Backofen «Dibas blue2» mit TrayMotion von Wiesheu miteinander vernetzt. Der Cobot holt die mit Tiefkühl-Backwaren bestückten Backbleche aus der Kühlung, schiebt diese in den Transportwagen, der auf Schienen vor dem vorgeheizten Ofen platziert wird. Das Beladungssystem TrayMotion zieht die beladenen Bleche ein, damit der Backvorgang gestartet werden kann. Nach dem Backen werden die Backbleche wieder zurück in den Transportwagen geschoben, der zur Seite gefahren wird. Anschliessend befüllt der Cobot die vorgegebenen Fächer des «BakeOff i» mit den fertig gebackenen und abgekühlten Backwaren. «Dieses Trio entlastet das Personal, reduziert Abschriften, verhindert Out-of-Stock-Situationen und steigert zusätzlich die Qualität der Backwaren», zählt Wanzl eine ganze Reihe von Vorteilen dieser High-Tech-Backstation auf. Live zu sehen war sie im Februar 2023 auf der EuroShop in Düsseldorf.