

Die energieeffiziente Genusssoase

Die moderne Fleischerei soll toll aussehen, den Kunden Appetit machen auf Snacks und Fleischwaren, zwischen stromsparender Kühltheke und Präsentationsflächen zeitsparendes, ergonomisches Arbeiten erlauben. Ladenbauer entwickeln dafür ganzheitliche Konzepte und verwirklichen so energieeffiziente Genusssoasen.

Trends wie To-go-Verzehr oder 24/7-Betrieb hier, kundenorientierter Thekenverkauf und Inszenierung von Spezialitäten dort – in Zeiten von Energiekrise und Fachkräftemangel stellt all das neue Anforderungen an den Point of Sale: Energie- und platzsparende Kühl-, Koch- und Präsentationsmöglichkeiten, auf besseren Zugriff und reduziertes Personal konzipierte Theken, in denen Frischfleisch, Brühwurst, Käse oder Fisch in eigenen Temperaturzonen gekühlt und vor Austrocknung, Wärme und UV-Licht geschützt werden. LED-Beleuchtung rückt edle Rohwürste und Dosen-

konserven in Rückregalen ins rechte Licht, Bratwurst & Co. in der Heißen Theke locken eilige Kunden, Produkte wie Dry Aged Beef sind ein Blickfang in Reifeschrank oder Schauvitrine.

Wer als Inhaber in die Ladenplanung einsteigt, muss aber nicht nur auf Gesamtatmosphäre, elegantes Design, rutschfesten Bodenbelag oder die potenzielle Essecke achten. Wenn zum Beispiel die Laufwege der Mitarbeiter beim Bedienen der Kunden oder beim Zwischenreinigen ihrer Geräte kurz bleiben, spart das wertvolle Arbeitszeit. Stimmen die Energieeffizienzklassen und sind Theken, Kühlregale, Käl-

terzeuger und Verdampfer aufeinander abgestimmt, sinkt die Stromrechnung. Viele Metzger reagieren auf Personalmangel mit mehr SB-Angeboten, Kauf- und Bezahlautomaten; dafür schafft man im Ladenbaukonzept die technischen Voraussetzungen. Es sollte für jedes Fleischer-Fachgeschäft individuell entwickelt werden – abhängig von dessen Schwerpunkten wie Wurst, Feinkost oder Imbiss.

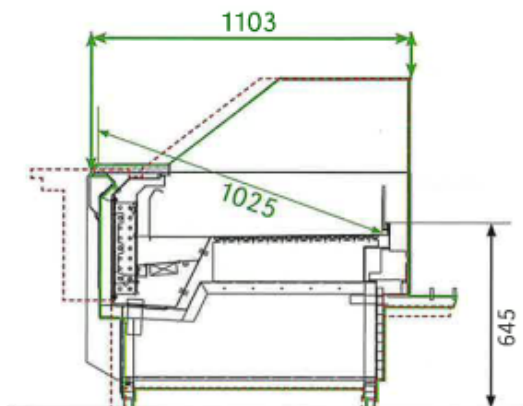
Die Fleischerei stellt nachfolgend eine Auswahl aktueller und branchenspezifischer Laden- und Thekenbau-Lösungen namhafter Anbieter vor.

Rundum-Betreuung bei Umbau

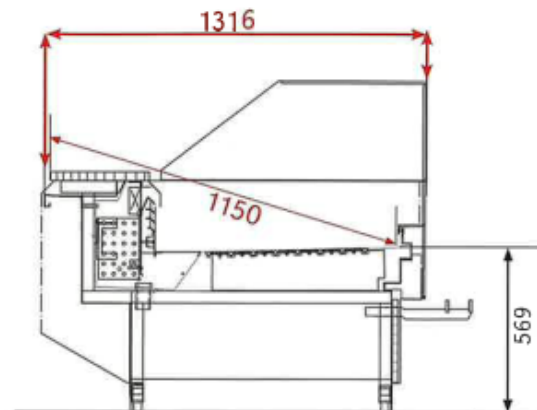
Das Team von Swissdesign Ladenbau, St. Gallen/Schweiz, verfügt über langjährige Erfahrungen, um selbst komplexe Umbauten in kurzer Zeit zu realisieren. Tatsache ist, dass ein Umbau oft die Chance bietet, bestehende Abläufe zu hinterfragen und zu optimieren. Das Team nimmt eigenen Angaben zufolge die Auftraggeber transparent ins Boot und schafft mit 3D-Visualisierungen Verständnis. Denn oftmals fällt es schwer, Dimensionen einzuschätzen, Materialien zu kombinieren oder generell ein Gefühl für den Raum zu erhalten.

Den Unterschied zur Konkurrenz sieht Swissdesign vor allem in der ganzheitlichen Baubegleitung. Das beginnt bei der Einholung von verschiedenen Angeboten, der Auftragserteilung an alle Subunternehmen und während der Bauphase Koordination, Führung und Timing aller Beteiligten. Dabei hat das Team die gesetzlichen Normen und Vorschriften (Lebensmittelgesetze, bauliche und gebäudeschutztechnische Vorgaben, Personenschutz u.v.m.) stets im Blick und arbei-





ERGO-KONTAKT-THEKE



HERKÖMMLICHE KÜHLTHEKEN

Die neue Ergo-Kühltheke ist dank platzsparender Komponenten deutlich schmaler.

Schrutka-Peukert

bis zu 15 cm schlanker als der Vorgänger, in der gesamten Breite sogar bis zu 20 cm.

Die konstruktive Erhöhung der Auslagefläche bewirkt, dass das Personal nicht mehr so tief „hinuntergreifen“ muss und die Ware noch näher an die Augen des Kunden rückt. Die Problematik des „hineinlegen müssen“ insbesondere bei Mitarbeitern mit geringer Körpergröße gehören damit der Vergangenheit an. Das beugt Rückenschmerzen und anderen orthopädischen Problemen vor.

Dabei verbraucht die neue Theke dank höherer Einspritztemperatur laut Hersteller deutlich weniger Energie als bisher. Verarbeitung und Funktionalität befinden sich dabei auf gewohnt hohem Niveau. Um dies zu untermauern gibt Schrutka-Peukert ab diesem Jahr zusätzlich 20 Jahre Garan-

tie auf verschiedene Thekenkomponenten.

Platzsparend präsentieren

Das Rückraumregal Boutique/Profile der Marken Costan/Bonnet Névé von Epta, Mannheim, eignet sich für die Präsentation von ganzen Schinken und hochwertigen Wurstwaren. Platzsparend hinter der Bedientheke positioniert, lenkt das klare Design die Blicke auf den Inhalt. Dank der Schiebetüren ist das Regal auch für Fleischereien geeignet, die wenig Raum zur Verfügung haben. Die durchgängige LED-Beleuchtung an den vertikalen Streben stellt eine gute Warensichtbarkeit über die gesamte Höhe des Kühlmöbels sicher.

Ein weiteres Plus ist der Stauraum im unteren Teil. Dort lassen sich Produkte gekühlt oder ungekühlt lagern,

sodass sich Wege in den Kühlraum erübrigen. In der geschlossenen Version mit Schiebetüren ist das Kühlmöbel in zwei Höhen (200 und 230 cm) und als offene Version zusätzlich in einer Höhe von 257 cm sowie insgesamt in drei Längen (125, 187 und 250 cm) verfügbar. Die Außenwände gibt es in Edelstahl, lackiert oder in allen Materialien der Finishing Collection – beispielsweise Beton oder Holz. Die Innenwände und Etagern sind aus Edelstahl oder lackiert. Mit den Temperaturklassen 3M1 und 3M2 erreicht Boutique/Profile die Energieeffizienzklasse C.

Neue SB-Thekenserie

Vithando heißt die neue Selbstbedienungs-Thekenserie von Hauser, Linz/Österreich. Die Luftführung sorgt für eine hohe Temperaturstabilität, auch



Die Erhöhung der Auslagefläche bewirkt, dass das Personal nicht mehr so tief „hinuntergreifen“ muss und die Ware noch näher an die Augen des Kunden rückt.

Schrutka-Peukert



Mit dem Rückraumregal Boutique/Profile setzt man Akzente in Sachen Qualität und Frische. Im energieeffizienten Kühlmöbel mit Schiebetüren finden ganze Schinken Platz.

Epta

im offenen Betrieb. Das Temperaturspektrum (0 bis +2°C, +2 bis +4°C, +4 bis +6°C) erlaubt viele Einsatzmöglichkeiten zur Präsentation von verpackten und frischen Feinkostwaren. Als bald verfügbare Variante mit Glastüren kann Vithando auch für temperaturempfindliche Ware wie Hackfleisch (Warenraumtemperatur -1 bis +1 °C) eingesetzt werden.

Die große Auswahl an Fronten ermöglicht es, eine Holz-, Mineral-, Metall- oder Stoffoptik nachzubilden. Dabei rückt die Präsentation

auf bis zu drei Etagen und im Bodenfach (in ergonomisch günstiger Höhe) die Ware noch näher an den Kunden. Dank fünf verschiedener Modullängen, zwei Möbel- oder Bodenfachtiefen und zwei Thekenhöhen (1.250 und 1.500 mm) lassen sich passende Aufstellungen, entsprechend den Platzverhältnissen, realisieren. Eine LED-Beleuchtung sowie ein Sockel-Lichtsystem runden die Thekenserie ab.

Die Luftführung und speziell abgestimmte Kältekomponenten sorgen bei der neuen Theke für hohe Verdampfungstemperaturen (offen max. -6 °C) und entsprechend geringen Energieverbrauch. Die Verwendung des integrierten Handrollos ermöglicht das Einsparen von Energie während der Nacht. Für eine schnelle und produktschonende Abtauung ohne Temperatureinbußen sorgt ein elektrisches System mit abgestimmtem Abtauzyklus. Als praktisches Zubehör gibt es ein Reglerdisplay, eine Temperaturanzeige im Ansauggitter, Preisauszeichnung (Kleben, Clip und auch Schnittstelle für ESL) und einen Rammschutz.



Die SB-Kühltheke Vithando lässt sich individuell gestalten und spart Energie.

Haun



Gutes Licht für frische Ware

Bei Druotec, Seevetal-Hittfeld, dreht sich alles um das Thema Beleuchtung. Dabei geht es nicht nur um die Warenpräsentation mit der entsprechenden LED-Lichtfarbe, sondern auch um die richtige Beleuchtungsstärke in Abhängigkeit der Lebensmittel. Eine zu hohe Lichtleistung kann beispielsweise bei einigen Produkten zu einer vorzeitigen Vergrauung führen.

Um das zu vermeiden, gibt es unterschiedliche LED-Lichtfarben. Je nach Produkt mit hohem Rotanteil, mittlerem Rotanteil oder hohem Weißanteil im Licht. Der Farbwiedergabeindex beträgt laut Hersteller mindestens 90 Prozent.

Neben Einbauleuchten und Schienenstrahlern stattet der Hersteller auch Kühltheken und Kühlschränke mit LED-Profilleuchten aus. Auch hier werden Speziallichtfarben für Fleisch- und Wurstwaren verwendet – auf Wunsch mit einer Steuerungselektronik zur Dimmung oder zur Präsenzsteuerung.

Horst Buchmann, Kerstin Mock