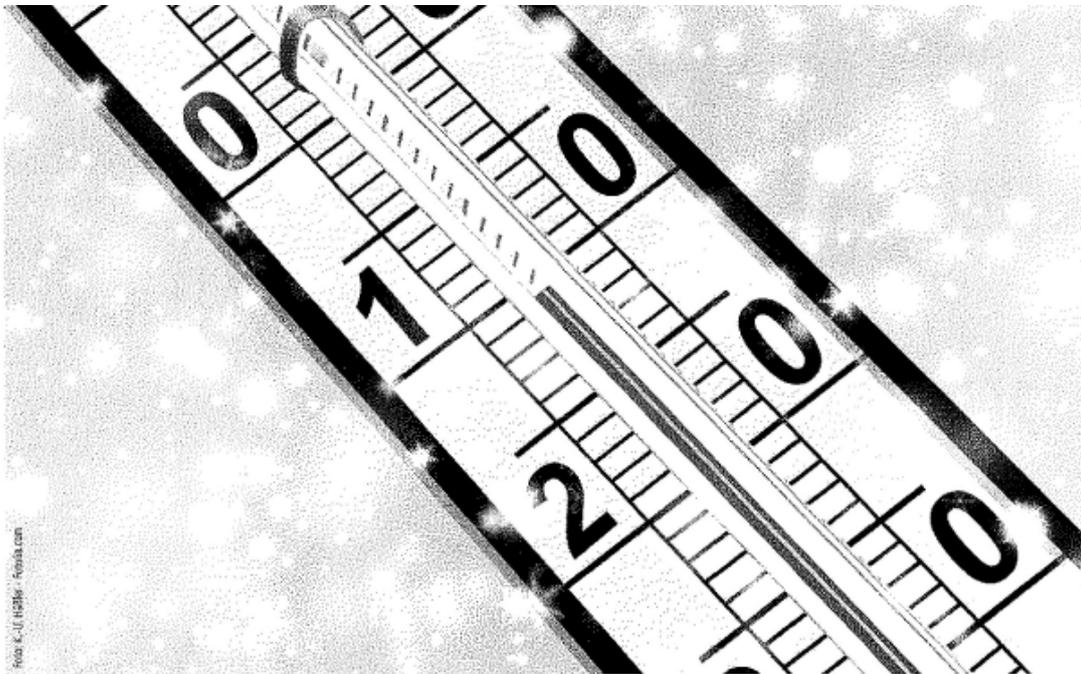


# Getränke Zeitung



**Rechnen lohnt sich:** Wer bei der Anschaffung eines Kühlgerätes spart, wird mitunter durch sehr hohe Stromkosten bestraft.

**W**enn die Temperaturen wieder steigen, die Grills im Garten glühen und Partys gefeiert werden, dann greifen viele Verbraucher beim Einkauf gern zu vorgekühlten Getränken. Bei Anschaffung und Betrieb der Kühlanlagen sind aber einige Dinge zu beachten, damit die Stromkosten nicht aus dem Ruder laufen.

In Abholmärkten, aber auch in großen Getränkeabteilungen des Lebensmittelhandels sind separate Kühlräume die perfekte Lösung. Hier kann Kasten- und Fassware in größeren Mengen und großer Auswahl gelagert werden, so dass auch bei plötzlichen Nachfrageschüben genug gekühlte Ware zur Verfügung steht. Solche Kühlräume sind außerdem eine unverzichtbare „logistische Basis“ für

mit denen der Stromverbrauch unterschiedlicher Kühlmöbel in Verkaufsräumen ermittelt wurde. Nach Zahlen dieser Studie könnte der deutsche Lebensmittelhandel mindestens 400 Millionen Kilowattstunden jährlich einsparen, wenn er seine vorhandenen steckerfertigen Kühlmöbel auf energieoptimierte Modelle umstellen würde.

So kann ein Getränkekühler mit knapp 900 Litern Nennvolumen über zehn Jahre mit 3.100 Euro Betriebskosten auskommen. Ein anderer - mit sogar nur 550 Litern Fassungsvermögen - verschlang jedoch 11.500 Euro. Die Entscheidung, einen zusätzlichen Getränkekühler im Markt aufstellen zu lassen, wird häufig in Sekundenschnelle getroffen. Sie kann den Marktinhaber aber in Summe 8.400 Euro mehr belasten als nö-

hen und Schränke wartet und für die richtigen Einstellungen sorgt. Da heute praktisch alle (Marken-) Möbel über eine automatische Abtauvorrichtung verfügen, hält sich der Pflegeaufwand für den Händler selbst in Grenzen.

Bei der Neuanschaffung von steckerfertigen Kühlmöbeln ist der Handel mit den aktuellen Bauweisen der bekannten Markenhersteller wie AHT, Carrier, De Rigo, Epta, KMW oder Norpe (Viessmann Group) auf dem Stand der Technik. Diese europäischen Hersteller sind mit ihren Marken im deutschen Handel führend, stehen in einem harten Wettbewerb und verteidigen hier seit Jahren ihre Positionen mit ausgereifter und energiesparender Technik.

Das KMW Kühlmöbelwerk mit Sitz in Limburg an der Lahn, nach eigenen Angaben der einzige Her-

— einen Partyservice, der auf Wunsch gekühlte Getränke mitliefert.

Standard in praktisch allen Märkten sind darüber hinaus Kühlschränke für Einzelflaschen, Tiefkühltruhen für das sommerliche Impulsgeschäft mit Eiscreme und auch Kühltruhen für Grillwürstchen und Salate. Für diese Zwecke kommen oft steckerfertige Kühlmöbel zum Einsatz, die von Getränke- und Eiscrememarken kostenlos zur Verfügung gestellt werden, wenn deren Ware gelistet wird.

Hier raten Fachleute aber zur Vorsicht, denn viele dieser Geräte sind nur auf den ersten Blick „kostenlos“. Beim Betrieb entpuppen sie sich nicht selten als Geldvernichtungsmaschinen, weil sie aufgrund von Billigstbauweise den Strombedarf in die Höhe jagen. Fachleute wissen von Eisruhen



## LEH könnte mit energieoptimierten Modellen 400 Mio. Kilowattstunden sparen

Dr. Steinmaßl Managementberatung

tig. Ähnlich verhält es sich bei den Tiefkühltruhen. Während eine Truhe mit rund 645 Litern Nennvolumen über zehn Jahre 5.700 Euro kostet, schlägt eine andere mit 395 Litern (knapp 40 Prozent weniger Nennvolumen) mit unverhältnismäßigen 21.000 Euro zu Buche.

Dr. Steinmaßl betont aber auch, dass der Strombedarf steckerfertiger Kühlmöbel von einer Vielzahl von Faktoren abhängt, auf die die Produzenten der Geräte zum Teil keinen Einfluss haben. Dazu gehören Umweltbedingun-

steller des kompletten Supermarktprogramms gewerblicher Kühl- und Tiefkühlmöbel, der noch in Deutschland produziert, legt besonderen Wert auf ressourcenschonende und umweltgerechte Fertigung. Im Rahmen der nachhaltigen Unternehmensstrategie hat KMW den Geschäftsbetrieb mit verschiedenen Maßnahmen, bei denen auch CO<sub>2</sub>-Zertifikate eine Rolle spielen, klimaneutral gestellt. Dem Handel steht eine Produktlinie an Kühlmöbeln zur Verfügung, deren Herstellung klimaneutral erfolgt.

19.02.2015, GetränkeZeitung