

Erfolgsgeschichte mit Herz & #8211; Lang Kältetechnik

Seit bereits 39 Jahren steht das in Gabersdorf ansa?ssige steirische Familienunternehmen fu?r Innovation, Unternehmergeist und top Serviceleistung rund um Kältetechnik und Klimaanlage.



Über 45 engagierte Mitarbeiter:innen, die fachlich am letzten Stand der Dinge sind, hat der fu?hrende steirische Meisterbetrieb derzeit bescha?ftigt. © Karin Bergmann

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Lang Kältetechnik – eine Erfolgsgeschichte**
- **Zweite Generation**
- **Kältetechnik Lang: Groß, größer – individueller**
- **Erfolgreiche Lehrwerkstatt**

Lang Kältetechnik – eine Erfolgsgeschichte

Mit der Firmengründung im Jahre 1984 durch Anton und Helga **Lang** wurde der Grundstein für ein heute florierendes und ständig wachsendes Unternehmen gelegt. Der mit dem steirischen Landeswappen ausgezeichnete Familienbetrieb ist ein bedeutender Mitspieler auf dem wichtigen Wirtschaftssektor der Kälte- und Klimatechnik. In den letzten Jahrzehnten wuchs die Firma kontinuierlich und schaffte es hervorragend, sich am österreichischen Markt zu behaupten und namhafte Betriebe – unter anderem aus der Fleisch- und Wurstwarenproduktion, Lebensmittelerzeugung, Pharmaindustrie, Industrie und Gewerbe, Gastronomie und Hotellerie – als Kunden zu gewinnen. Der Fokus des Traditionsunternehmens liegt auf Paneel-Bau, Kältetechnik, Wärmerückgewinnungsanlagen, Klimaanlage, Wärmepumpen, Kuhlzellenbau sowie Service- und Wartungsarbeiten.

Der Einsatz von Luftsaugen im Kuhlager, um beim Abtauen Energie zu sparen. © Karin Bergmann

Zweite Generation

Mit Sohn Markus und seiner Gattin Evelyn Lang führt seit 2019 die zweite Generation den Betrieb – und erhält dabei tatkräftige Unterstützung von ihrem Team. Über 45 engagierte Mitarbeiter:innen, die fachlich am letzten Stand der Dinge sind, hat der führende steirische Meisterbetrieb derzeit beschäftigt. Tendenz steigend. Der Mensch als Mitarbeiterin und Mitarbeiter, aber insbesondere als Kundin bzw. als Kunde steht stets im Mittelpunkt des täglichen Tuns. So sieht sich der Familienbetrieb als kompetenter und erfahrener Komplettanbieter, der seinen Kunden mit umfangreichem Service und einer Rundum-Betreuung, beginnend bei der Beratung, Planung des Projektes bis hin

zur Verwirklichung, Projektausführung, Inbetriebnahme und Nachbetreuung zur Seite steht.

Wandkühlregal in verschiedenen Ausführungen für Produkt-Präsentationen von Getränken wie Wein, Säften, Sirupen, Likören, Wurstwaren, Lebensmitteln und Genussmitteln aller Art. © Lang Kältetechnik

Kältetechnik Lang: Groß, größer – individueller

Egal, ob bei Kühl- oder Tiefkühlhallen – Lang Kältetechnik kann mit technischem Know-how und jahrelanger Erfahrung flexible Lösungen für jede Anforderung bieten. Von Paneel-Bauten mit einer Wandstärke bis zu 200 mm pro Paneel, effiziente Verbundanlagen, präzise Schalt- und Regelungsschränke, elektronische Einspritzventile, um eine optimale Verdampfer-Leistung zu erhalten, bis hin zu einer Wärmerückgewinnungsanlage für die Warmwasser-Abtauung, speziellen Tiefkühlverdampfern mit breitem Lamellenabstand sowie

Ansaug- und Ausblasvorrichtungen für einen energieoptimierten Abtauprozess des Verdampfers liefert das Unternehmen alles aus einer Hand. Gerade industrielle Lösungen in der Kühl- und Tiefkühltechnik erfordern besonderes Fingerspitzengefühl. Ob Tiefkühl-Zellen, Räume oder Hallen mit einer maximalen Temperatur von minus 24 °C Grad, Schockfroster mit einer Einsatzgrenze bis zu minus 40 °C Grad, Normkühlanlagen, Kühltürme oder VRV-Klimaanlage, welche für angenehmes Wohlfühlklima in den Büroräumlichkeiten und Veranstaltungsräumen sorgt –, all das kann von den Professionisten individuell abgestimmt werden. In der Industrie wird immer mehr auf eine hygienische und angenehme Luftverteilung (gekühlte oder beheizte Luft) in der Produktion gesetzt. Hierfür sorgen Luftsaugen, welche im Arbeitsraum montiert werden. Im Anlagenkreislauf können außerdem energieeffiziente Wärmerückgewinnungsanlage installiert werden, die das gesamte Unternehmensgebäude beheizen.

Augenschmaus für den Gastrobereich: Schickes Küchepult für perfekte Kühlung in Gastronomie und Hotellerie. © Karin Bergmann

Erfolgreiche Lehrwerkstatt

Seit Dezember 2020 darf sich das Familienunternehmen mit dem Titel „Staatlich ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb“ vom **Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaft** zieren. Das Gütesiegel wurde durch Wirtschaftsministerin Dr. Margarete Schramböck feierlich überreicht. Die hauseigene hochwertige Lehrwerkstätte bildet das Herzstück des Betriebes und hat bisher 45 Lehrlinge als Kälteanlagentechniker:in ausgebildet. Alles in allem eine Erfolgsgeschichte mit Tradition, Herz und dem Bestreben, diese Dynamik auch in den nächsten Jahrzehnten beizubehalten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at