

Energiesparen mit klugem Ladenbau: Arbeits- und energieeffiziente Lösungen

Energiesparen im Ladenbau. Arbeitseffiziente Lösungen im Ladenbau. Die Tipps von Aichinger!



Aichinger bietet maßgeschneiderte, arbeits & energieeffiziente Lösungen.© Julia Wahl

Die Branche ist von stetigem Arbeitskräftemangel und explodierenden Energiekosten gebeutelt. Dennoch ist Zusperrern keine Option. Im Kontext dieser Herausforderungen gilt es, zukunftsorientierte Lösungen für den Betrieb der Laden zu entwickeln.

Für das fleischverarbeitende Handwerk, aber auch für die

Ladenbauer. Denn kluger Ladenbau kann Betriebe dabei unterstützen, die gegenwertigen Herausforderungen besser zu meistern.

Fleisch & Co hat daruber mit Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter von **Aichinger** in Osterreich, gesprochen.

Fleisch & Co: Die vergangenen zwei Jahre waren von Lieferengpassen, knappen und teuren Rohstoffen gepragt. Wie stellt sich die Situation gegenwertig dar?

Ernst Sommerauer: Durch unsere Groáe und den vorausschauenden Einkauf haben wir vieles fur unsere Kunden abpuffern konnen. Ladenbau ist hochkomplex und wir verwenden gegenwertig viel Energie und Zeit darauf, trotz widriger Umstande in der vereinbarten Zeit zum vereinbarten Preis zu liefern.

Fleisch & Co: Arbeitskraftemangel und explodierende Energiekosten stehen im Fokus der Branche. Wie wirkt sich das auf den Ladenbau aus?

Ernst Sommerauer: Noch mehr als zuvor sind eine belastbare Standortanalyse und Kostenbetrachtung vor der Investitionsentscheidung notwendig. Die Zeichen stehen nicht auf Erweiterung von Standorten und Expansion, sondern auf Optimierung der bestehenden Filialstruktur. Hierbei ist unsere Expertise bei der Beratung gefragt.

Fleisch & Co: Die Flächen der Filialen sind immer groáer, die Wege fur die Mitarbeitenden immer langer geworden. Ist hier ein Umdenken notwendig?

Ernst Sommerauer: Viele Standorte sind in Erwartung eines umsatz- und ertragreichen To-go- und Gastronomiegeschäfts geplant und gebaut worden. Wir haben allerdings bereits in der Zeit vor der Pandemie darauf geachtet, dass der Vorbereitungs- in den Thekenbereich integriert wird und damit der Standort in frequenzschwachen Zeiten von weniger Mitarbeitenden betrieben werden kann. Dazu bieten wir mit unserer Theke Gourmet und der Platte 64 eine Lösung an, um warme Speisen optimal und energieeffizient zu präsentieren, diese vor dem Gast auszugeben oder für die Bedienung bereitzustellen.

Fleisch & Co: Neben dem Arbeitskräftemangel ist der energieeffiziente Betrieb des Ladens in den Blickpunkt gerückt. Auch bei Aichinger?

Ernst Sommerauer: Aichinger misst nicht erst seit der seit 1. März 2021 geltenden neuen Richtlinie zum Okodesign (EU) 2019/2024 und der Energieverbrauchskennzeichnung (EU) 2019/2018 den tatsächlichen Energieverbrauch, sondern bereits seit 2010 unter Echtbedingungen im zertifizierten Prüflabor AiMA. Zudem ist seit 2013 der Energieverbrauch der meistverkauften Kuhltheke Sirius ° 3 in Echtzeit und online sichtbar. Seit 1. März 2021 sind nun alle Hersteller verpflichtet, diese Daten in der **EU-Produktdatenbank EPREL** (European Product Registry for Energy Labeling) zu veröffentlichen.

Fleisch & Co: Stichwort: Energiesparen! Die Energiekosten belasten viele Betriebe. Welches Einsparpotenzial bietet dazu die Bedientheke?

Ernst Sommerauer: Der Energieverbrauch von Kuhltheken ist von vielen Faktoren abhängig. Aichinger bietet Theken, die exakt justierbar und mit einer sehr geringen Verdampfungstemperatur (t0) zu betreiben sind. Der Bestseller

Sirius ° 3 ist für Fleischprodukte mit einer Verdampfungstemperatur von maximal $t_0 = -6\text{ }^{\circ}\text{C}$ zu betreiben. Jedes Kelvin eingesparte Verdampfungstemperatur der Kalteanlage spart etwa drei Prozent Energiekosten. Um das Potenzial zu nutzen, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung der Theke und der technischen Komponenten zu empfehlen. Im Betrieb empfehlen wir eine regelmäßige Temperaturkontrolle in der Theke, um Abweichungen von der Idealtemperatur sofort zu erkennen. Unser Digitalspezialist **Shop-IQ** hat dazu das Modul Control entwickelt. Für die webbasierte Lösung ist keine Kabelinstallation notwendig, die Daten werden ständig erfasst, per Funk übertragen, ausgewertet und in Echtzeit dokumentiert, zudem wird automatisch wöchentlich ein HACCP-Protokoll erstellt ganz ohne Papier.

Fleisch & Co: Ist eine reduzierte Beleuchtung eine Option, um Energie zu sparen?

Ernst Sommerauer: Nein, Licht ist die vierte Dimension im Ladenbau. Die optimal ausgeleuchtete Bedientheke und bestens ins Licht gesetzte Regale steigern den Umsatz. Ein stimmungsvoller, mit hochwertigen Leuchten ausgestatteter Verweilbereich erhöht die Aufenthaltsqualität und damit den Umsatz. Der Einbau oder die Umrüstung mit energiesparenden LED-Leuchtmitteln spart Geld, zudem lässt sich die Lichtintensität außerhalb der Öffnungszeiten energiesparend optimieren. Mit dem Modul Energy unseres Digitalisierungsspezialisten Shop-IQ lassen sich exakt die Energieverbraucher im Laden messen. Ein gestaffeltes Einschalten kann bereits die Spitzenlast reduzieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at