

Frisch einkaufen in gesunder Atmosphäre

Cool-Fit-Rohrleitungen von Georg Fischer verbinden Ökonomie und Ökologie

Moderne Menschen betreten den Supermarkt mit immer «cooleren» Einkaufslisten und wünschen Frischprodukte wie asiatische Frühlingsrollen oder Pizzas aus dem Kühlregal.

Lange stieg die Zahl der Kühlaggregate, die direkt hinter jeder einzelnen Kühltruhe surren und einen hohen Verbrauch an Kühlmitteln aufweisen. Darunter leidet die Atmosphäre im Einkaufszentrum wie auch die Erdatmosphäre, die über Gebühr strapaziert wird. Die ökologisch und ökonomisch sinnvolle Lösung bieten indirekte Kühlsysteme, die auf einem effizienten Rohrleitungssystem basieren.



Gleich frisch mit 5-mal weniger Kühlmittel

Ein indirektes Kühlsystem folgt dem Prinzip von Zentralheizungen. Im Fall der Zentralkühlung zirkuliert kein Wasser, sondern gefrierresistentes Glykol. Ein zentrales Kühlaggregat kann, im Gegensatz zu einer Reihe von Einzelaggregaten, beispielsweise in einem Keller stehen und benötigt 5-mal weniger Kühlmittel. Dabei sind die Flüssigkeitsverluste noch wesentlich geringer, sodass die gesamte Einsparung im Laufe der Zeit bei 80 bis 90% liegt. Cool, wenn dieses System eingerichtet ist.

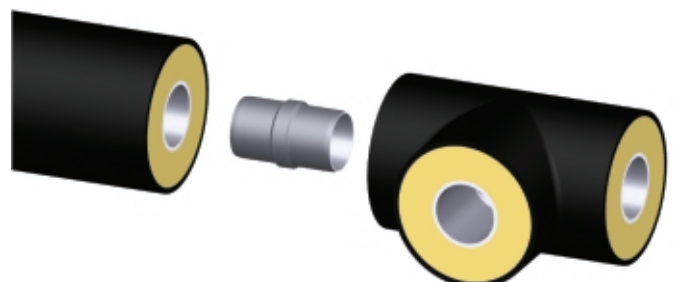
Doch, was braucht es zur Installation?

6-mal schnellere Installation

Auch ein Unternehmer, der einen Supermarkt umbaut oder eröffnet, führt eine «Einkaufsliste». Zuoberst steht: Zeit! Denn Zeit ist Geld – bei einem durchschnittlichen Einkaufszentrum rund 200 000 Euro pro Woche. Der Kühlbereich ist oft das letzte Glied im Baukonzept und der Zeitbedarf in diesem Bereich wirkt sich direkt auf den geplanten Eröffnungszeitpunkt aus.

Mark Bulmer, Marktsegment-Manager Lebensmittel- & Getränkeindustrie bei GF Piping Systems, zieht gerne den Vergleich zwischen gängigen Kupferrohrlösungen und dem neusten Cool-Fit-System: «Bei einer konventionellen Lösung verstreichen nicht selten 12 Wochen: 4 Wochen fürs Verlegen, 4 für die Isolation, 4 für die Ummantelung. Mit dem Cool-Fit System dagegen ist es in bloss 2 Wochen zu schaffen, da bei sämtlichen Rohrleitungselementen, insbesondere auch bei allen Verbindungen und Fittings, die Isolation und die Ummantelung bereits eingebaut sind. Zudem passen sämtliche Teilstücke – ob für den Tiefkühl- oder den Frischhaltebereich – blitzschnell zusammen.»

Kein Wunder also, dass Cool-Fit das Herz des Wal-Mart Managers ebenso erwärmt wie jenes des bayrischen Bierbrauers. Umso weniger erwärmt es dafür das Klima: Die Energie-Bilanz der eingesetzten ABS-Kunststoffrohre ist rund 6-mal besser als bei herkömmlichen Kupferrohren!



Die spezielle Bedeutung

Direkt am frischen Wind des Marktes

«Während die Arbeitsteilung bei grösseren Versorgungsnetzen die Konzentration auf ein Spezialgebiet verlangt – bei GF Piping Systems primär die anspruchsvollen Anschlüsse, Ventile, und Steuerungsteile – ist Cool-Fit ein Komplett-System. Wir stehen damit im direkten Kontakt mit den Endanwendern. Was die Augen für die Bedürfnisse und Möglichkeiten des Marktes zusätzlich öffnet!»

Mark Bulmer, Marktsegment-Manager Lebensmittel- & Getränkeindustrie bei GF Piping Systems

Das Erfolgspotenzial

Cool-Fit passt genau in die Entwicklung

Eine tragfähige Marktgrundlage ...

Solange es Menschen gibt, werden sie essen und trinken. So gilt F&B (Food & Beverages, Lebensmittel & Getränke) als einer der stabilsten Märkte überhaupt.

... mit einem immer höheren Kühlanteil ...

Allein in Westeuropa gibt es 58 000 Supermärkte mit über 400 m². Mit jeder Neueröffnung steigt der Anteil der gekühlten Bereiche.

... mit immer mehr indirekten Systemen

Bei guten Unternehmern reicht die Eigenverantwortung, um das Einsparpotenzial beim Kühlmittel wahrzunehmen. Darüber hinaus macht das Kyoto-Abkommen zur Reduktion der globalen Erwärmung Druck, Kühlmittel einzusparen.

Top-Referenzen auf der ganzen Linie

Cadbury-Schweppes, Wodka Gorbatschow, Parma-Schinken ...

Das Einkaufszentrum ist nur das Ende der Kette

So gefragt Cool-Fit bei den Einkaufszentren vom hohen Norden bis in den tiefen Süden auch ist – der Kühlbedarf beginnt lange vor der ansprechenden Präsentation im modernen Supermarkt.

Kühlsysteme in der gesamten Produktion und Distribution

In der grössten indirekten Kühlanlage Europas, bei Cadbury-Schweppes in Aston/Birmingham, sind ebenso Systeme von GF Piping Systems am Werk wie bei der Produktion von Wodka Gorbatschow oder beim Schinken-Spezialisten Ferrarini SpA in Parma.

«Adding Quality to People's Lives»

Aufmerksamkeit – im Kleinen wie im Grossen

Kundenpflege statt Leitungswartung

Cool-Fit-Systeme bleiben 10 Jahre lang praktisch wartungsfrei. Das Einkaufszentrum kann sich ganz seinen Kunden widmen.

Gesunde Lebensmittel bei jeder Wetterlage

Gerade in tendenziell wärmeren Zeiten wird die Lebensmittelhygiene immer wichtiger. Die Devise heisst nicht zufällig «Kühl lagern»!

Spürbare Entlastung für die Umwelt

Die schlimmsten Freone, die ein Loch in die Ozonschicht gerissen haben, sind heute zwar aus den Kühlmitteln verbannt – die bestehenden Mittel weisen aber noch immer einen hohen TEWI-Kennwert (Total Equivalent Warming Impact) auf. Eine Reduktion der Kühlmittelmenge von 80 bis 90% hat daher eine substantielle Bedeutung.