



Jeder Regalboden im TK- oder Kühl-Schrank kann einzeln kontrolliert werden.

Achtung!

Türen schließen!

HEIFO KÄLTETECHNIK ■ *Wie lange dauert es bei Ihnen, bis Sie bemerken, dass die Temperatur im Kühlhaus oder der TK-Truhe steigt? Spezialist Heifo kann viele Probleme innerhalb von nur wenigen Minuten lösen.*

- 24-Stunden-Kontrollsystem
- Kostensparender Service und zugleich mehr Sicherheit

Ein Tag im Juli: Gleich dreimal geht der Alarm am rund um die Uhr besetzten Zentral-Computer der Heifo Kältetechnik in Osnabrück los – in drei zu einer großen Handelsgruppe gehörenden Märkten scheint mit der Temperaturregelung etwas nicht in Ordnung zu sein:

3.22 Uhr: Vom Objekt in Jessen wird gemeldet, dass es bei der Normal-Kühlung eine Störung am Verdichter 4 gibt.

8.17 Uhr: In Wernigerode ist die Temperatur des Wurstkühlregals zu hoch.

10.44 Uhr: Und in Bad Nenndorf steht, so die Alarm-Meldung hier, die Tür vom Wurstkühlraum zu lange offen.

Doch alles kein Problem für Heifo Kühltechnik. Die entsprechenden Maßnahmen – das gehört zum Ver-

trag mit Heifo – werden schnell und kostengünstig eingeleitet. »Bitte die Türe schließen«, lautet die Anweisung an Bad Nenndorf. Und nach Jessen und Wernigerode werden Fachkräfte geschickt, um den Schaden vor Ort zu beheben. Auch wenn sich kein Mensch im Supermarkt aufhält – was nachts ja gewöhnlich der Fall ist –, sind die Temperaturen mit dem System von Heifo unter Kontrolle. Jeder kritische Anstieg in Kühlregalen oder Tiefkühltruhen, in den entsprechenden Lagerräumen, selbst Totalausfälle werden sofort elektronisch erkannt. Ein professionelles Leitstellentechnik-System hilft, die richtigen Entscheidungen zu treffen und im Lebensmittelhandel Ärger und Kosten so gering wie möglich zu halten.

Apropos Kosten: Heifo-Gesellschafter Wolfgang Rüterbories beziffert die Investitionskosten für die Nachrüstung eines mittelgroßen Supermarktes auf 5.000 bis 10.000 €. Hinzu kommen die monatlichen Servicegebühren von etwa 55 €. Deutlich niedriger sind diese Zahlen bei der Neuerrichtung von Märkten, weil der Einbau unkomplizierter ist. Auf die gesamte Lebensdauer einer Anlage bezogen, machen der Anschaffungswert etwa 20 % und die Betriebskosten ungefähr 80 % aus. Und Rüterbories nennt auch gleich die häufigsten Störungs-Ursachen im Lebensmittel-Einzelhandel:



Wolfgang (vorn) und Martin Rüterbories blicken ihrem Computer-Experten über die Schulter.

- Das zu hohe Stapeln der TK-Ware in den Truhen oder den Kühl- und Tiefkühlräumen, das den Kühlprozess behindert.
 - Oder Kältemittelmangel – auch den zeigt die Anlage selbstverständlich elektronisch an.
- »Wir sehen den Fehler, noch bevor der Kunde ihn bemerkt«, heißt es bei Heifo. Und von der Energie-Einsparung aufgrund permanenter Optimierung (Feinjustierung) wurde noch gar nicht gesprochen.

Rainer Rutsche

DAS UNTERNEHMEN

Wer ist Heifo?

Das Familienunternehmen Heifo Rüterbories GmbH & Co. KG aus Osnabrück, gegründet 1856, hat u.a. Niederlassungen in Hannover, Magdeburg und Siersleben. Es ist Gesellschafter der Dage-ma-/Delicarne-Gruppe (siehe RUNDSCHAU 5/03) und über den Fleischereibedarf hinaus in vielen Geschäftsfeldern aktiv.

Konzipiert und betreut werden können ganze Schlachthöfe sowie komplexe Kühlhaus-Anlagen oder Transport-Kühlsysteme. Zu den Handelskunden zählen z.B. Aldi, Lidl, Edeka, Rewe und Jibi. Insgesamt kontrolliert Heifo ca. 180 Kälteanlagen. Rund 40 davon gehören zu Logistik-Zentren von Dachser, Nagel usw.

EINSPAR-POTENZIAL

Die Rechnung geht auf

- Geringe Servicekosten durch ein integriertes Störungsmanagement.
- Verminderte Kühlgutschäden durch genaue Temperatureinhaltung.
- Minimierte Energiekosten durch lernfähige Regler und eine bessere Ausnutzung der Kälteleistung.
- Niedrigere Versicherungsprämien.