



Die individuell produzierte Theke für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch erstreckt sich über gut 17 m – sie wird von zwei Rondellen und einem Selbstbedienungsmöbel für abgepackten Käse unterbrochen

Der größte Markt mit dem geringsten Energieverbrauch

Viele Kleinigkeiten ergeben einen großen Vorteil

*Nina Kassen,
contista – Redaktion & Kommunikation,
Frankenthal*

Beim Neubau seines vierten Edeka-Marktes in der Pfalz setzte Dominik Steffen Schneider bei der Kältetechnik erneut auf **epta** als alleinigen Lieferanten. Er setzt mit Kühlmöbeln Akzente, hält geschlossene Möbel für selbstverständlich und nutzt weitere Möglichkeiten, um den Energieverbrauch niedrig zu halten.

Hoch oben thront das Hambacher Schloss, Wahrzeichen der deutschen Demokratiebewegung. Darunter reihen sich Weinreben an Weinreben und dazwischen liegt idyllisch neben einem kleinen Weinberg der neue Edeka-Markt Schneider – mit direktem Blick auf das Hambacher Schloss. Den Bezug zur Region, der südlichen Weinstraße rund um Neustadt in der Pfalz, hat Betreiber Dominik Steffen Schneider auch im Markt immer wieder aufgegriffen. Zum Beispiel mit einer Darstellung des Schlosses an der Wand über dem Kassensbereich oder mit dem großen regionalen Sortiment, das er prominent vor Kopf oder am Anfang einer Regalreihe präsentiert: Von Kaffee und Mehl

über Honig, Marmelade und Pasta bis hin zu Wein, die aus einem Umkreis von weniger als 25 Kilometer kommen. Die edlen Tropfen aus Neustadt und Umgebung füllen ganze 16 Meter im Regal. Wer braucht da noch Wein aus Übersee?

Nur geschlossene Kühlmöbel

Im August 2022 öffnete der neu gebaute Edeka Schneider in Hambach seine Türen. Auf rund 1500 m² stehen dort um die 18.000 Produkte zum Kauf. Bei einem Rundgang fällt insbesondere die lange Kühlregalfont ins Auge: Molkereiprodukte, verpackte Wurst und Käse finden Kunden dort auf 35 m Länge. „Durch die schräg verlaufende Au-

ßenwand können unsere Kunden von einer Seite bis zur anderen schauen und überblicken so das gesamte Angebot“, erklärt Dominik Steffen Schneider. „Dafür haben wir uns für das hohe geschlossene Kühlregal Sky-View Plus von **epta** entschieden. In Schwarz sieht es edel aus und die Türen stören heute niemanden mehr, im Gegenteil, sie haben eigentlich nur Vorteile.“ Wenn der Kaufmann von Vorteilen spricht, meint er nicht nur das angenehmere Klima im Verkaufsraum, das durch die geschlossenen Möbel entsteht, sondern auch die geringeren Energiekosten für die Kühlung. Und die machen inzwischen mit 40 % einen erheblichen Teil der Gesamtenergiekosten eines Marktes aus.



Geschlossenes Kühlregal und Obst-Presenter im Vordergrund

Modulare Kälteanlage

Bei der Verbundanlage fiel die Wahl auf Eco2Middle, die neue CO₂-Kälteanlage von **Epta** die für Supermärkte mit mittlerer Verkaufsfläche entwickelt wurde. Ihre Vorteile liegen in der modularen Bauweise: Mit einer Tiefe von 80 cm und einer Höhe von 200 cm passt sie durch alle gängigen Türen. Sie kann auch in kleine Technikräume integriert werden, weil sie kompakt aufgebaut ist und das Modul mit dem Flüssigkeitssammler bei Bedarf separat aufgestellt werden kann. Wird eine höhere Leistung benötigt, erfolgt die Vergrößerung der Anlage in der Länge. Mit einer Verkaufsfläche von rund 1500 Quadratmeter hat der Edeka-Markt Schneider die perfekte Größe für diese Kälteanlage. Sie arbeitet hier mit drei Normalkühlungsverdichtern mit einer Leistung von 45 kW und drei Tiefkühlungsverdichtern mit 20 kW Leistung.

Mehr Effizienz mit FTE

Um die eingesetzte Energie bestmöglich auszunutzen, ist die Anlage an ein Wärmerückgewinnungssystem angeschlossen. Zusätzlich sorgt das System Full-Transcritical-Efficiency (FTE) von **Epta** dafür, dass die Effizienz der Kälteanlage verbessert wird: FTE arbeitet unabhängig von den Außentemperaturen das ganze Jahr über mit einer erhöhten Verdampfungstemperatur – und damit effizienter als Anlagen ohne FTE. Das funktioniert, weil die Kühlstellen mit Normalkühlung mit sogenannten überfluteten Verdampfern betrieben werden. Dadurch muss das Kältemittel in den Verdampfern der Normkühlstellen nicht überhitzt wer-

den und die dadurch bessere Ausnutzung der Verdampferoberfläche ermöglicht es, die Verdampfungstemperatur anzuheben. Wie sich das im Edeka Schneider bemerkbar macht? „Der Markt in Hambach ist mein größter und gleichzeitig der mit dem geringsten Energieverbrauch“, antwortet der Kaufmann.

Zuverlässiger Partner

Seit 14 Jahren ist Dominik Steffen Schneider bereits selbstständiger Kaufmann. Beim Bau seines ersten Marktes in der Pfalz, in der Neustadter Kernstadt, fiel die Entscheidung zum ersten Mal zugunsten von **Epta** aus. „Als ich die Ausstattung für meinen zweiten Markt geplant habe, stand von vorneherein fest, dass ich die Kältetechnik von **Epta** beziehen werde“, erinnert sich der Edekaner.

„Denn ich hatte inzwischen die Erfahrung gemacht, dass sofort jemand da ist, wenn ich bei **Epta** anrufe.“ Mit dem neuen Markt in Hambach ist nun der vierte mit Kältetechnik und Kühlmöbeln von **Epta** ausgestattet worden. „Epta ist für mich zum verlässlichen Partner geworden; ich schätze es sehr, mit Herrn Poggemann einen Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Kältetechnik zu haben“, sagt Dominik Steffen Schneider.

Zeitersparnis hinter der Fleischtheke

Ein optisches Highlight der Kältetechnik befindet sich in der Abteilung für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch: die Bedientheke Bistrot der **Epta**-Marke Eurocryor. Die individuell produzierte Theke erstreckt sich über gut 17 m und ist mit verglasten Hebescheiben ausgestattet. Das Holzdekor in Eiche harmonisiert mit der gesamten Markteinrichtung und wirkt sehr natürlich. Zwei Rondelle und ein Selbstbedienungsmöbel für abgepackten Käse unterbrechen die Glasfront. „Die SB-Theke haben wir bewusst integriert, weil Kunden hier gern noch etwas mitnehmen – entweder wenn sie an der Bedientheke länger warten müssen oder wenn sie dort etwas vergessen haben und sich nicht wieder in die Schläge stellen wollen“, verrät der Marktleiter. „Die zwei Rondelle nutzen wir für die Präsentation von saisonalen Gerichten und Antipasti. Sie sind ein Hingucker und für die Mitarbeitenden hinter der Theke sehr praktisch: Weil sich die Platte darin drehen lässt, kommen sie überall sehr gut dran.“ Die 3,75 Meter lange Fleischtheke ist mit dem Dynamischen System und einem Nachttrollo ausgestattet. Dadurch bleibt die



Die neue CO₂-Kälteanlage Eco2Middle mit FTE-System im Maschinenraum

Bild: Epta

Bild: Epta



SB-Kühlregalfront (SkyView Plus) mit Presenter für Aktionsangebote

Luftfeuchtigkeit auch ohne Luftbefeuchter konstant über 90 Prozent. Fleisch- und Wurstwaren müssen abends nicht mehr ausgeräumt werden und können über Nacht in der Theke verbleiben – eine echte Arbeitserleichterung. „Die Mitarbeitenden müssen das Fleisch nur am Wochenende rausholen, um das Möbel zu reinigen. Das spart richtig Zeit“, sagt Schneider. „Und im Vergleich zu den Fleischtheken in anderen Märkten merkt man, dass dort das Fleisch schneller austrocknet.“ Ebenfalls begeistert ist er von der Reinigung der Theke: „Man kann die Wanne richtig mit Wasser sauber machen, denn die Lüfter sind so verbaut, dass sie komplett geschützt sind.“

Fisch flexibler präsentieren

Auch in einer Bistrot-Theke bietet Edeka Schneider seinen Kunden frischen Fisch an. Hier lassen sich die Eiswannen mit Scherbeneis für ganze, frische Fische oder auch für zubereiteten Fisch nutzen. Da die meisten Kunden eher zum Wochenende frischen Fisch kaufen, wird dafür das Angebot vergrößert. „Mit den kleineren Eiswannen sind wir flexibler was die Präsentation angeht, das gefällt mir sehr gut“, berichtet der Marktleiter.

Kühlmöbel mit Pushdeckeln

Vor den Bedientheken reihen sich vier Tiefkühlinseln mit je 6,25 m Länge aneinander. Hier hat sich Dominik Steffen Schneider für das Möbel Cosmos Perform der **epta**-Marke Bonnet Névé entschieden und damit einen sehr übersichtlichen Bereich kreiert, weil er ausschließlich auf eine horizontale Präsen-

tion setzt. Die Tiefkühlinsel mit Holzdekor in Eiche hat Pushdeckel, die sich nach hinten öffnen. Damit können sich zwei Kunden bequem bedienen, ohne sich mit dem Deckel in die Quere zu kommen. „Für Fleisch und Wurst zur Selbstbedienung habe ich ebenfalls eine Kühlinsel mit Pushdeckel gewählt; den finde ich enorm praktisch“, erklärt er. Mit dem offenen vollverglasten Presenter Latitude möchte Dominik Steffen Schneider die Kunden zum Kauf von Aktionsprodukten animieren. So präsentiert er in der 2,50 m langen Insel zum Beispiel frische gekühlte Pizzen und Antipasti. Auch in der Abteilung für Obst und Gemüse kommt Latitude zum Einsatz: In der halbhohen Variante mit Holzdekor wird vor allem verpacktes Obst präsentiert.

Begehbare Kühlzelle für Kästen

Eine weitere Besonderheit befindet sich direkt vor den Kassen. Hier können Kunden aus der 12 m² großen begehbaren Kühlzelle gekühlte Getränkeboxen mitnehmen. Die Kühlzelle ergänzt das 3,75 m lange Kühlregal SkyView Plus auf dem Hauptweg zu den Kassen, in dem gekühlte Getränkeflaschen und -dosen angeboten werden. Hier erhofft sich Marktleiter Schneider während der Badesaison einen höheren Umsatz, wenn die Badegäste aus dem Freibad nebenan ihren Durst stillen wollen.

Fernüberwachung ein großes Plus

Um sicherzustellen, dass Kälteanlage und Kühlmöbel rund um die Uhr arbeiten, kann **epta** aus der Ferne über ein Telemonitoringssystem auf die Anlage zugreifen. Dazu sagt der selbstständige Kaufmann: „Ich bin sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit. Wenn ein Techniker kommen muss, weiß er genau, was er tun muss. Das ist nicht immer selbstverständlich. Es kommt jedoch gar nicht so oft vor, dass jemand vor Ort kommen muss, denn per Fernzugriff lassen sich viele Parameter der Kälteanlage von der Zentrale aus steuern. Wir merken oft gar nicht, dass es ein Problem gab, weil **epta** es sofort behebt.“ Damit einher geht auch eine Kostenersparnis, weil kein Techniker ausrücken muss. „Der Ausfall eines Kühlmöbels würde Umsatzeinbußen bedeuten – zum Glück ist es dazu in den vergangenen acht Jahren nie gekommen.“



Tiefkühlinseln mit je 6,25 m Länge – die Pushdeckel öffnen sich nach hinten, sodass sich zwei Kunden bequem bedienen können