

Cooler Wächter

Ferngesteuerte Kühlraumüberwachung



Das Osnabrücker Unternehmen Heifo bietet neben der Kältetechnik auch die erforderliche Überwachung

Kälteanlagen sind sensibel. Die Ware, die in der Kälte lagert, ebenfalls. Umso wichtiger, dass die Technik im Kühlraum jederzeit reibungslos läuft. Ein professionelles Leitstellentechnik-System sorgt dafür.

Damit Lebensmittel auch frisch beim Kunden ankommen, ist es unerlässlich, dass die Kühlung einwandfrei funktioniert. Doch nicht immer läuft alles nach Plan. Oft sind die Ursachen von Störungen banal. Die Tür zum Kühlraum steht offen; Blätter, Pollen oder Blütenstaub setzen sich in den Lamellen des Kondensators fest. Die Auswirkungen

auf die Kälteanlage sind dann leider alles andere als banal. Im schlimmsten Fall, wenn die Temperatur zu weit ansteigt oder Anlagen komplett ausfallen, verdirbt das Kühlgut. Die Folge: Schäden in enormer Höhe. Ganz so schlimm kommt es zum Glück nur selten. Dennoch sind Kälteanlagen, die nicht optimal laufen, ärgerlich genug – sie verursachen einen hohen Aufwand und unnötige Kosten. Ganz abgesehen von den Folgeschäden, die aus kleinen Fehlern und Unregelmäßigkeiten entstehen können. Die Firma Heifo Rüterbories GmbH & Co.



Die Gründe für Störungen in Kühlräumen sind oft banal – die Folgen hingegen gravierend



Kühlstellenüberwachung im Lebensmittelhandel ist durch Datenfernübertragung effektiver zu gestalten

KG hat sich zum Ziel gesetzt, Fleischereien und Lebensmittelhändlern diesen Ärger vom Leib zu halten.

24 h im Einsatz

Das Osnabrücker Unternehmen hat sich auf die Bereiche Kälte und Klima, Schlacht- und Fördertechnik, Transportkühlung und Fleischereibedarf sowie Fleischereimaschinen spezialisiert und bietet nicht nur modernste Technik, sondern auch Kühlkontrolle per Datenfernübertragung – ein Konzept, das gemeinsam mit der Firma Danfoss betrieben wird. 24 Stunden im Einsatz!

Was im Lebensmittelhandel bereits gängige Praxis ist, lohnt sich auch für zukunftsorientierte Fleischereien. Die Sicherheit, dass die Anlage jederzeit optimal läuft, kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Das Prinzip der ferngesteuerten Kühlgutüberwachung ist – rein technisch betrachtet – denkbar einfach: Mit Hilfe der Datenfernübertragung über das Telefonnetz erfolgt von Osnabrück aus die Temperatur- und Anlagenüberwachung sämtlicher Anlagen rund um die Uhr. Das Störungsmanagement in der Leitstelle registriert Anlagentemperaturen, Türöffnungen, Drücke, Laufzeiten und jegliche Störungen. So können die Heifo-Mitarbeiter in der Osnabrücker Zentrale am Computer Temperaturveränderungen nicht nur erkennen, sondern auch die Ursachen ausmachen. Allerdings ist es keine leichte Aufgabe, die angezeigte Störung am Bildschirm richtig zu beurteilen. Martin Rüterbories, Geschäftsführender Gesellschafter bei Heifo, weiß warum: „An heißen Wochenenden laufen bis zu 2000 Störmeldungen auf. Die Einordnung des Problems muss entsprechend schnell erfolgen. Bei verderblicher Ware ist Zeit ein wichtiger Faktor.“ Oft reicht ein Anruf beim Kunden, der die Störung dann leicht selbst beheben kann. Zur einfachen und genauen Lokalisation der Kühlregale bzw. der aufgetretenen Fehler ist der Lageplan der Kühlräume nicht



Schon erste Anzeichen einer Anlagenstörung werden erkannt

nur auf den Bildschirmen, sondern auch auf dem Monitor des Betriebes visualisiert. Diese Transparenz erleichtert auch die Kommunikation zwischen den Gesprächspartnern an beiden Enden der Leitung. „Der Techniker kann dem Kunden genau sagen, welchen Knopf er zu drücken hat“, erklärt Rüterbories. In schwierigeren Fällen muss ein Monteur vor Ort den Schaden beheben. Um zu gewährleisten, dass die Spezialisten spätestens innerhalb von einer Stunde beim Kunden sind, arbeitet Heifo auch mit Subunternehmen zusammen. Grundsätzlich werden solche Serviceleistungen vor Ort allerdings gering gehalten. „Wir nehmen nur begründete Einsätze vor“, erklärt Rüterbories. „Das spart dem Kunden eine Menge Geld.“

Gezielte Anlagenoptimierung

Neben der Alarmüberwachung bietet das Danfoss-System die Möglichkeit der gezielten Anlagenoptimierung. Denn schon die ersten Anzeichen einer Unregelmäßigkeit werden in Osnabrück erkannt. Somit kann frühzeitig gegengesteuert werden – bevor aus kleinen Fehlern größere Schäden entstehen. Daher kommt es schon einmal vor, dass ein Heifo-Techniker beim ahnungslosen Kunden anruft, um ein noch partiell funktionierendes Anlagenteil auszuwechseln. „Der Techniker hat nun mal den entscheidenden Wissensvorsprung. Anhand der auf dem Computer aufgelaufenen Daten kann er erkennen, dass das alte Gerät bald ausfallen wird“, erklärt Rüterbories. Aus der Praxis zeigt es sich, dass Fleischereien, die sich für die Leitstellentechnik entschei-



Heifo-Mitarbeiter vor Ort an einer Kundenanlage

den, auf der sicheren Seite sind. „Schon ein Temperaturabfall von einem Grad kann für verderbliche Ware gefährlich werden“, weiß Rüterbories. „Da ist es nur konsequent, im Vorfeld alles zu unternehmen, um solche Risiken zu vermeiden. Wir minimieren Kühlgutschäden und sparen dem Kunden somit erhebliche Kosten – bis hin zur Einsparung der Tiefkühlgutversicherung.“ Außerdem sind Anlagen, die stets überprüft werden, viel „gesünder“. Folge: eine längere Lebensdauer und auch langfristig eine enorme Kostensenkung.

Energie und Kosten sparen

Weitere Kosteneinsparungen erzielen die Kunden, da das System den Stromverbrauch der Kälteanlagen erfasst und ihn gering hält, indem elektrische Abtauphasen verschoben und unnötige Stromspitzen vermieden werden. Auf diese Weise lassen sich Energieeinsparungen von bis zu 15 % realisieren. Außerdem überwachen die Heifo-Mitarbeiter den Energieverbrauch und zeichnen die Werte lückenlos auf. Vergleicht man die aktuellen Werte mit denen der Vorjahre, kann man auf einen Blick erkennen, ob die Anlage zu viel Energie verbraucht. Regelmäßig registriert und für mindestens ein Jahr gespeichert werden auch die Kühlstellentemperaturen. Damit ist nicht nur das Qualitätsniveau der Ware gesichert, die Betriebe erfüllen auch automatisch die neuen EU- und HACCP-Richtlinien.

Daniela Räuwer,
Heifo Rüterbories GmbH,
Osnabrück