

**Kunden legen wieder deutlich mehr Wert auf Service**

# EuroShop 2005

19.–23. Februar 2005, Düsseldorf

*Die weltgrößte Fachmesse für den Investitionsbedarf des Handels, die in einem 3-Jahres-Rhythmus durch die Messe Düsseldorf ausgerichtet wird, ist während der fünf Messetage äußerst erfolgreich verlaufen: 1659 Aussteller aus 48 Nationen berichteten von guten bis ausgezeichneten Kontakten. Dafür sorgten mehr als 90 300 Besucher, 60 Prozent kamen aus dem Ausland.*

Große Delegationen kamen z. B. aus China, Japan, Brasilien und den USA, aber auch osteuropäische Nationen, vor allem Russland, waren stark vertreten.

Dies hat zwar nicht unbedingt mit dem Fachbereich Lebensmittelkühlung etwas zu tun, kennzeichnet dafür aber die Wertstellung, die die EuroShop nicht nur in Deutschland und Westeuropa, sondern inzwischen weltweit einnimmt.

Der Sektor Lebensmittelkühlung und die hiermit im Zusammenhang stehenden Komponenten wie Supermarktkühlmöbel, Kühlzellen, Kühlraumtüren, Verbundanlagen, Regelungs- und Steuerungskonzepte, war hauptsächlich in den Hallen 16 und 17 anzutreffen.

Fast drei Viertel des EuroShop-Publikums waren Führungskräfte, von denen nach einer Erhebung der Messe Düsseldorf wiederum 52,7% dem Top-Management angehören. Die EuroShop ist inzwischen ein „Muss“ für den Handel, insbesondere auch für die Lebensmittel-Warenhäuser und Filialisten.

Dies spiegelte sich auch 2005 durch die riesigen Ausstellungsflächen wider, auf denen mit nur ganz geringen Ausnahmen alle namhaften Kühlmöbelhersteller aus Europa eine aktuelle und sehr vielseitige Leistungsschau demonstrierten.

Interessant ist auch aus Verbrauchersicht das Ausstellungssegment Sicherheitstechnik, das unter dem Ausstellungs-

schwerpunkt EuroCIS modernste Präventions- und Sicherheitslösungen auf der EuroShop präsentierte: Hierbei geht es nämlich um die Minderung von 27 Mrd. Euro Bestandsverluste, die sich jährlich im „Handel“ infolge unbezahlter Warenmitnahme auf diese Größenordnung addieren. Wenn hier der westeuropäische Länderdurchschnitt 1,35% vom Umsatz beträgt – Deutschland ist „ehrlicher“ mit nur 1,16% –, so ist es bei den üblichen Vorurteilen lehrreich, dass der Verlustdurchschnitt in den osteuropäischen EU-Mitgliedsländern „nur“ 1,32% beträgt. An der Spitze der Verlustquoten steht übrigens Großbritannien mit einem Prozentfaktor von 1,59! Dagegen ist die Schweiz mit 0,89% schon fast als ehrlich einzustufen.

Was man dagegen tut? Insgesamt gaben europäische Händler im Jahr 2003 fast 6,4 Mrd. Euro für Sicherheit und Prävention aus, speziell Kauf- und Warenhäuser, Verbraucher- und Supermärkte investieren auf

dem Sektor Sicherheitstechnik und -prävention massiv, im Schnitt liegen die hierbei zu tätigen Investitionen über 0,4%, in der Spitze sogar bei über 0,7% des jeweiligen Warenumsatzes. Auch das hierauf abgestimmte Ausstellungssegment der Diebstahlprävention fand ein großes Fachbesucherinteresse.

## Ausstellungsbereich EuroConcept

Unter diese Gliederung waren auf der EuroShop Ladenbau, Ladeneinrichtungen, Beleuchtungstechnik, Kühlmöbel, Kälteanlagen und die Gebäudetechnik zusammengefasst, was den miteinander verflochtenen Zusammenhang sehr deutlich macht.

Hierbei war nicht nur eine „Ist-Präsentation“ des jeweiligen Ausstellers für den Fachbesucher von Bedeutung, dieser wollte vielmehr frühzeitig einiges über mögliche Konzepte einer zukünftigen Warendistribution erfahren.

Die METRO Group, die 2005 erstmals auf einer EuroShop vertreten war, lud die Besucher zu einer „interaktiven Reise“ in die Zukunft ein. Darunter war ein völlig neues didaktisches Konzept zu verstehen, das modernste Technologien für die Zukunft des Handels betrifft, wozu es derzeit einen „Future Store“ in Rheinberg gibt, wo die METRO Tests unter realen Bedingungen durchführt. Darunter fällt dann auch die Kältetechnik mit einem „Intelligenten Kühlschrank“, was immer hierunter zu verstehen ist. Kurzum: Viele Planerbereiche beschäftigen sich auch im Sektor der Lebensmitteldistribution mit kostenreduzierenden intelligenten Lösungen über den Einsatz modernster Technologien.

Der Sektor Kühlmöbel und Kältekomponenten war vor allem in den Hallen 16 und 17 anzutreffen. Hier waren fast alle führenden europäischen Supermarkteinrichter zu finden, allerdings fehlten Costan, BKT und



*Mit einer hohen Ausländerbeteiligung fand die EuroShop vom 19. bis 23. Februar 2005 wie stets in Düsseldorf statt. Der Kälte- und Kühlmöbelbereich war in den Hallen 16 und 17 mit einem großflächigen Ausstellungsangebot vertreten*



*Kühlmöbel-Eindrücke aus der Halle 16. Alles sehr großzügig und großflächig präsentiert*



der Ladeneinrichter Alser, die seit dem 1. November 2004 in Deutschland unter dem Firmennamen Epta Deutschland GmbH zusammengefasst sind. Zuvor gehörten die genannten Herstellermarken zum italienischen Unternehmen EL.FI-Cold, das in den Epta Konzern mit Sitz in Mailand umfirmierte. Mit einem Umsatz von 65 Mio. Euro und einem Marktanteil von ca. 18% stuft sich die Epta Deutschland GmbH als Nummer zwei am deutschen Markt der gewerblichen Kältetechnik ein.

### *Frische. Frische. Frische.*

Unter dem Motto „The fresh experience“ präsentierte sich die Linde Kältetechnik GmbH als europäischer Marktführer bei Supermarktkühlgeräten auf einer Ausstellfläche von 1600 m<sup>2</sup> in Halle 16 mit vielen Innovationen und Weiterentwicklungen aus der Kälte- und Einrichtungstechnik.

Das Evolution5-Programm, das 2002 von Linde Kältetechnik in den weltweiten Markt eingeführt wurde, ist zwischenzeitlich weiterentwickelt worden und erfüllt besonders die Marktbetreiber-Erwartungen hinsichtlich Präsentationsstärke, Energie- und Flächenoptimierung. Zwei offene Kühlmöbel für das vielseitige Obst- und Gemüsesortiment sind zum Beispiel auf ein „warenschonendes Mikroklima“ abgestimmt.

Weiterhin passt zum Thema Frische auch ein neues offenes Kühlregal für besonders tiefe Temperaturen, das für den Selbstbedienungsverkauf von Fleisch- und Hackfleischprodukten aus zugelassenen Betrieben gemäß EU-Richtlinie

geeignet ist. Auch an die Weinkonsumenten – im Vergleich mit Bier mit weiterhin ansteigendem Konsumentenzugriff – wird gedacht, so hat Linde eine abschließbare Kühlvitrine entwickelt, die für hochpreisi-

auch über ausgewählte selbstständige Kältetechnikbetriebe zusätzlich zu vermarkten.

Eigentlich hat Carrier mit der Linde Kältetechnik ein Schnäppchen geschlagen, denn auf der EuroShop stand der revolutionäre Durchbruch mit den erstmalig entwickelten CO<sub>2</sub>-Kälteanlagen für den Normalkühlbereich im Mittelpunkt des Fachbesucher-, aber auch des Wettbewerberinteresses, denn das Kältemittel CO<sub>2</sub> kann jetzt auch als Direktverdampfungssystem im Normalkühlbereich eingesetzt werden.

Konnte die Linde Kältetechnik GmbH vor rund vier Jahren den ersten Supermarkt mit CO<sub>2</sub>-Direktver-



ge Premiumweine oder auch Champagner im Kühlregal integriert ist.

„The fresh experience“ lässt sich auch noch anders auslegen, wenn man an die noch frische Akquisition der Linde Kältetechnik durch Carrier denkt. War das Firmensignet von Carrier auf dem Linde-Ausstellungsstand zwar optisch noch nicht direkt sichtbar, so leuchtete der sich ständig drehende blaue Carrier-Schriftzug dennoch vom direkten Nachbarstand auf Linde aus der Höhe und stand dort für das ausgestellte Supermarktkühlmöbelprogramm der vormals eigenständigen Marke Electrolux.

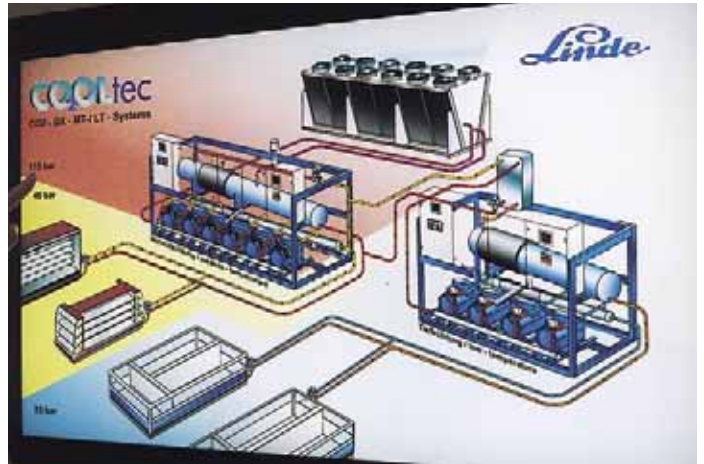
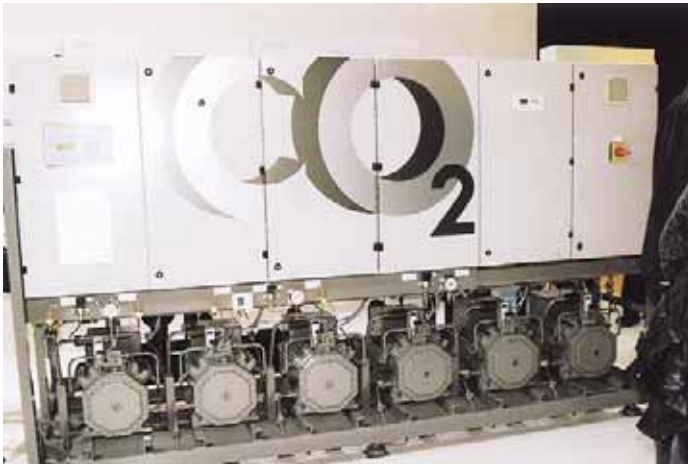
Wenn man nun versucht in die Zukunft zu denken, dann ist der Gedanke nicht fern, dass beide Kühlmöbelprogramme irgendwann „fusionieren“ könnten, obwohl ja Linde in Deutschland gezeigt hat, dass man es verstanden hat, die Linde-Supermarktkühlmöbel unter dem Firmenlabel Celsior

dampfung in der Tiefkühlung ausstatten, so gibt es hiervon inzwischen 47 Supermärkte in Europa – und jetzt seit Ende November den ersten CO<sub>2</sub>-Komplettmarkt im COOP Tägipark in der Schweiz, worüber KK in der Februar-Ausgabe auf den Seiten 41–46 exklusiv berichtete. Dazu Linde nach mehr als 2 Monaten Erfahrung in der Anwendung: „Im Vergleich zu den bisherigen Anlagensystemen (z. B. Kälte-trägersystem) verbraucht diese Lösung bis zu 10% weniger Energie.“

Weitere Vorteile aus Sicht von Linde: Niedrigere Anlageninstallations- und laufende Kosten, geringere Kältemittelmenge bei gleichzeitig höherer Leistung sowie

*Wie lange bleibt „Linde Kältetechnik“ unter Carrier eigenständig erhalten? Oder wird hieraus nur noch „Carrier“, wie hier ehemals Electrolux?*





Besuchermagnet auf dem Ausstellungsstand der Linde Kältetechnik: CO<sub>2</sub>-Verbundkältesatz Maxivell VCM450-4720, Kälteleistung 37 kW bei -32 °C to. Das rechte Bild demonstriert zugleich den transkritischen CO<sub>2</sub>-Kältemittelkreislauf eines Supermarktes, wie er seit Ende November in der Schweiz in Betrieb ist; siehe KK 2/2005, Seiten 41–46

günstigerer Bezugspreis des natürlichen Kältemittels CO<sub>2</sub>. Damit dürfte auch Lindes Anspruch gerechtfertigt sein, Innovationsführer in der Kältetechnikbranche zu sein, der noch weiter ausgebaut werden soll.

Einen intensiven Ausstellungsschwerpunkt nahm im EuroConcept-Bereich die Steuerungs- und Regeltechnik einschließlich der Datenfernleittechnik ein. Linde natürlich mit dem Schwerpunkt seines eigenen LDS (Long Distance Service)-Konzepts, weiterhin waren Eliwell, Carel und Wurm in Halle 17 anzutreffen. Wurm-Systeme zusammen mit der GTM Gebäude Management GmbH auf dem Ausstellungsstand von TEKO und dort ging es um die ganze Bandbreite von supermarkettauglichen Systemlösungen. So wurden zuverlässige und strategisch sinnvolle Regelkonzepte zur Betriebskostensenkung für Kälte-, Klima- und Gebäudetechnik-Anlagen systematisch dem Fachbesucher erläutert. Im Mittelpunkt standen hierbei sicherlich die neuesten innovativen Entwicklungen der Produktfamilie FRIGOLINK und ECO-LINK. Insbesondere machte die Telekommunikationssoftware FrigoData XP Furore, eine „Plug and Play“-Technologie für den Kälteanlagenbauer, wie sie ausführlich in KK 12/2004 auf den Seiten 30–34 in einer Praxisanwendung beschrieben wurde.

Wenn es um die Einzelsteuerung von Kühlsystemen geht, dann meldet sich vor allem der Elektronikexperte Danfoss zu Wort. Auf der EuroShop wurden in Halle 16 auch drei Neuheiten von Danfoss vorgestellt. Zum einen handelt es sich um die neue Temperaturregler-Baureihe EKC 102, hauptsächlich bestimmt für Thermostat-

und Abtauungs-Funktionen sowie die Kühlregler-Baureihe EKC 202, bei deren Verwendung Verdichter ohne Verwendung von Zwischenrelais angeschlossen werden können, aber auch Lüfterfunktionen und eine Beleuchtungssteuerung integriert sind; zum anderen fand der Universalkühlregler EKC 204A ein größeres Anwenderinteresse, weil dieser Regler über neun unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten mit jeweils 4 variablen Ausgangsfunktionen verfügt. Besonders EKC 202 und 204A erfüllen zudem die maßgeblichen HACCP-Anforderungen.



Dr.-Ing. Thomas Tiedemann ist stolz auf die deutsch-dänische SC-Verdichtertfertigung von Danfoss in Flensburg. Das Werk in Flensburg wird auch in Zukunft Hauptsitz und Kompetenzzentrum des kompletten Danfoss Kompressorgeschäfts sein



Trennhauben-Verbundkältesatz auf dem Kommunikationszentrum von Frigopol, ein Glas Schilcher gab's für den Fachbesucher gratis dazu

Verdichterhersteller waren mit wenigen Ausnahmen – so z. B. Danfoss mit kleineren vollhermetischen Verdichtern aus der Flensburger Fertigung – auf der EuroShop eigentlich nicht anzutreffen, eher dann in Verbindung mit Verbund- oder Systemtechniken, wie z. B. der Verbundanlagenhersteller compact Kältetechnik als Hospitant auf dem Ausstellungsstand des Wärmerückgewinnungs-Spezialisten DK-Kälteanlagen oder auch Frigopol aus Frauental. Frigopol, übrigens ein gern genutzter Treffpunkt einiger Branchenmultiplikatoren, sicherlich trug hierzu auch die österreichische Gastfreundschaft zusammen mit einem Glas Schilcher bei.



*DK-Kälteanlagen und compact Kältetechnik zeigten gemeinsam eine Wärmerückgewinnung für die Trink- und Brauchwassererwärmung in Supermärkten, kombiniert mit Rohrenhitzer/Verflüssiger in einer Verbundanlage integriert*

Schall und Raum bilden zeitweilig konträre Problemfelder, denn geht man mit der Kältemaschine nach draußen, wirkt der Faktor Schallpegel bei der Aufstellung von Kältemaschinen meist störend.

TEKO hat sich diesem Störfall-Schwerpunkt sehr intensiv im Zusammenhang mit seiner Verbundanlagentechnik gewidmet, worüber sehr ausführlich unter der Überschrift „Schall und Schwingungen im Griff“ im Rahmen eines Fachaufsatzes in KK 10/2004 auf den Seiten 78–83 berichtet wurde. Dass auch Beton schallmindernd wirken kann, demonstrierte TEKÖ auf der EuroShop, denn dort war ein Verdichterverbund tatsächlich in eine schalldämmende Betonverkleidung eingebettet und hinter der betonfarbenen aufgesetzten schalldämmenden Metallhaube mit Lüftungslamellen verbarg sich der luftgekühlte Verflüssiger. Entwickelt für die Außenaufstellung an einem Tiefkühlager eines sehr großen Lebensmittel-filialisten.

Sehr innovativ war der „verdeckte“ Auftritt der Daikin Airconditioning Germany GmbH in Halle 12, wo man sich nicht mit einem Ausstellungsstand, sondern mit einer sehr intelligenten Klimaanlage

auf der Leistungsschau des Deutschen Ladenbau-Verbandes (dlv) als deren Mitglied präsentierte. Bei dieser Leistungsschau einiger Verbandsmitglieder – Hersteller, Innenarchitekten und Dienstleister – mit ihren jeweiligen Betätigungsschwerpunkten waren nämlich die farblich unterschiedlich gestalteten und nach vorne hin offenen Kabinen innerhalb eines großflächigen U's klimatisiert. Hierzu wurde ein



*GTM/TEKO/WURM, auch auf der EuroShop ein starkes Team; TEKÖ zeigte erstmals einen Verbundkältesatz mit einer schalldämmenden Betonverkleidung – für die Außenaufstellung an einem Tiefkühlraum geeignet –, im oberen Gehäuse teil ist der luftgekühlte Verflüssiger untergebracht*

Daikin-Außengerät für den Fachbesucher optisch „verbrettert“ und das Innengerät in Form eines Kanal-Luftkühlers oberhalb der Ausstellungskabinen-Zwischendecke „versteckt“. Von dort erfolgte die zugfreie Luftführung in die einzelnen Kabinen über luftdurchlässige Textilschläuche, die sogar farblich der jeweiligen Kabinenausstattung angepasst wurden.

### *Hygienisch sauber und unbrennbar*

Hiermit sind als Ausstellungsschwerpunkte innovative Lösungen für perfekte Kühlung der Viessmann Kältetechnik AG gemeint. Auf der EuroShop in Düsseldorf präsentierten die kalten Viessmänner aus Hof Kühl- und Tiefkühlzellen mit neuartiger, antimikrobieller **SilverProtec**-Oberflächengestaltung und/oder neuer unbrennbarer Perlite-Dämmung, die nun noch mehr Anwender-Sicherheit bietet.

Die zum Patent angemeldete **SilverProtec** Oberflächen-Pulverbeschichtung bei den Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen enthält eine organische Silberverbindung, die durch Umgebungsfeuchtigkeit, beispielsweise der in Kühlzellen vorhandenen Luftfeuchtigkeit, Silberionen freisetzt. Selbst bei erhöhter Feuchtigkeit und dem damit verbundenen verstärkten Risiko des Wachstums von Mikroorganismen, werden dem Feuchtigkeitsgrad entsprechend Silberionen kontrolliert und bis zu einer maximalen Freigabemenge abgegeben.

**SilverProtec** soll dabei dreifach wirken: es blockiert den Zellstoffwechsel, verhindert die Zellatmung, stoppt die Zellteilung und führt so dazu, dass Mikroorganismen beim Kontakt mit der Oberfläche absterben. Diese Innovation von Viessmann Kältetechnik AG Hof wurde bereits auf der IKK 2004 in Nürnberg erstmals vorgestellt.

Eine echte Neuheit bei Kühl- und Tiefkühlzellen stellte aber die unbrennbare Perlite-Kühlzelle in A2-Qualität dar, die Viessmann Kältetechnik AG erstmalig auf der EuroShop in Halle 17 zeigte. Die Basis der neuen, unbrennbaren Viessmann-Kühlzellen bilden Viessmann-Perlite-Dämmplatten. Hauptbestandteil ist der im Bauwesen bisher nur als lose Schüttung bekannte Mineralstoff Perlit, aus dem in einem von Viessmann entwickelten und patentierten Produktionsverfahren erstmals auch Plattenmaterial hergestellt werden kann.





*Klima live, von der Daikin Airconditioning Germany in Halle 12 auf dem dlv-Ausstellungsareal demonstriert. Über ein Kanaleinbau-Luftkühlgerät und farblich unauffälligen Textilschläuchen wurde jede Ausstellerkabine gekühlt, die Verflüssigereinheit – ein Außengerät – wurde durch eine Verbretterung kaschiert*

Perlit wird aus unterseeischem Vulkan-  
gestein gewonnen und dann in einem Ex-  
pansionsverfahren produziert. Viessmann  
Perlite-Dämmplatten sind frei von Schad-  
stoffen und somit gesundheitlich auch  
unbedenklich, dazu absolut umweltver-  
träglich, resistent gegen Ungeziefer und  
eben nicht brennbar.

Viessmann Perlite-Kühlzellen sind dort  
für die Aufstellung in Bereichen geeignet,  
wo Kühlraum erforderlich ist, aber keine

weitere Brandlast in diesem Sektor einge-  
bracht werden darf, wie z. B. in Fluchtweg-  
bereichen oder auch Hochhäusern.

Zum Abschluss dieses Messereports mit  
einigen Schwerpunkten aus dem Ausstel-  
lerangebot in Halle 16 der EuroShop sollen  
noch die Glasfronten für Kühl- und Tief-  
kühlräume des italienischen Herstellers  
WM cisaplast eine Erwähnung finden.  
Hierbei handelt es sich um Glastüren mit  
Rahmen und Beleuchtung für Vitrinen und

Kühlzellen, geeignet für Plus- und Minus-  
temperaturen. Es gibt neben Türen mit  
ebenem Glas auch solche mit gewölbten  
Scheiben, dazu auch senkrechte Schiebe-  
türen aus Glas oder Schiebedeckel aus  
Glas für waagerechte Kühltruhen, wie sie  
überall in Supermärkten anzutreffen sind.

Die nächste EuroShop findet vom 23.  
bis 27. Februar 2008 wieder auf dem Ge-  
lände der Messe Düsseldorf statt. P. W.



*Absolute Neuheit von der Viessmann Kältetechnik AG: Gebietsleiter Thilo Gercken erläutert die durch eine Perlite-Wärmedämmung unbrennbare Kühl- und/oder Tiefkühlzelle in A2-Qualität*