

Kühl- und Tiefkühlmöbel in der Nacht konsequent «schliessen»

Ausserhalb der Öffnungszeiten sollen Kühlmöbel konsequent «geschlossen» werden. Dafür eignen sich Nachtrollos, Abdeckungen oder Glastüren. Die Kälte bleibt in den Möbeln und Sie vermeiden unerwünschte Temperaturschwankungen.

Massnahme

Stellen Sie sicher, dass alle Tiefkühl- und Kühlmöbel wie Vitrinen, Regale, Stolper- respektive Aktions- truhren ausserhalb der Öffnungszeiten (in der Nacht, am Wochenende) gegen den Raum geschlossen werden.

Voraussetzung

Sie haben Tiefkühl- oder Kühlregale, die nachts gegen den Raum offen sind.

Geschlossene Kühlmöbel haben einen um bis zu 30 Prozent tieferen Energieverbrauch

Vorgehen

1. Situation analysieren

- Überprüfen Sie, bei welchen Kühlmöbeln Nacht- abdeckungen, Glasschiebeabdeckungen, Nachtrollos oder Glastüren fehlen.
- Kontrollieren Sie, ob die vorhandenen Ab- deckungen und Rollos funktionsfähig sind. Lassen Sie defekte Elemente instand stellen oder ersetzen Sie diese.

2. Nachrüstung prüfen

- Holen Sie bei Ihrem Lieferanten eine Offerte für das Nachrüsten der Kühlmöbel mit einer Abde- ckung, mit (automatischen) Rollos oder Glastüren ein.
- Beschaffen Sie die entsprechenden Ab- deckungen.

3. Schulung der Mitarbeitenden

- Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden. Zeigen Sie, wie die Abdeckungen und Rollos bedient werden. Klären Sie, wer für das Schliessen zuständig ist und wo die Abdeckungen tagsüber gelagert werden.



- Beobachten Sie die tägliche Umsetzung. Falls es Probleme gibt, klären Sie die Ursache (technisch, logistisch, zeitlich) und versuchen Sie, diese zu beheben.

Kosten – Aufwand

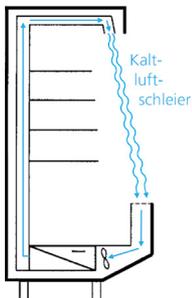
- Eigener Aufwand: ca. ½ bis 1 Tag zur Überprüfung aller Abdeckungen und Türen, inkl. Offerte einholen (einmalig)
- Nachtrollos für Plus-Kühlmöbel kosten ca. 300 bis 500 Franken pro Laufmeter.
- Abdeckungen für Kühltheken kosten ca. 150 Franken pro Laufmeter.
- Zusätzlicher Aufwand fürs Abdecken bei den manuellen Rollos und Abdeckungen: je nach Grösse des Ladens 5 bis 10 Minuten pro Tag

Zu beachten

- Tiefkühlmöbel konsequent abzudecken lohnt sich immer.
- Überprüfen Sie bei den Tiefkühlmöbeln speziell die Dichtigkeit der Glastüren und ersetzen Sie die Dichtungen bei Bedarf.
- Bei einem Neubau oder beim Ersatz der Kühl- regale rechnen sich Glastüren immer.

Ergänzende Erklärungen

Kaltluftschleier aufrechterhalten



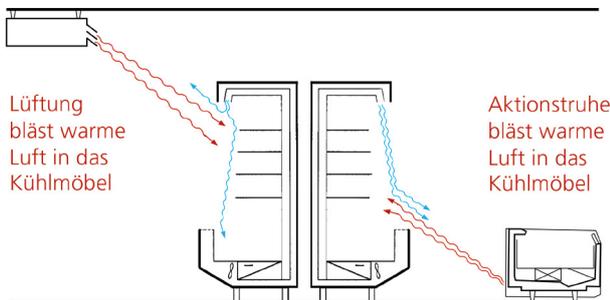
Quelle: RAVEL

Wenn der Kaltluftschleier von Kühlmöbeln gestört wird, kann die Temperatur nicht mehr garantiert werden. Dies kann sich negativ auf Produktqualität und Betriebskosten auswirken. Belüftungsschlitze müssen daher unbedingt von Waren und Preisschildern freigehalten werden. Zudem darf die maximale Stapelhöhe im Möbel nicht überschritten werden. Am besten bringen Sie Markierungen an, bis wohin die Ware gestapelt werden darf.

Stellen Sie die mobilen Kühlmöbel so auf, dass ihre warme Abluft nicht in andere Kühlmöbel geblasen wird. Zudem sollten die Möbel nicht im Durchzug, in der Nähe von Luftauslässen der Lüftungsanlage oder direkt im Sonnenlicht stehen.

Temperaturstörungen vermeiden

Stellen Sie die mobilen Kühlmöbel so auf, dass ihre warme Abluft nicht in andere Kühlmöbel geblasen wird. Zudem sollten die Möbel nicht im Durchzug, in der Nähe von Luftauslässen der Lüftungsanlage oder direkt im Sonnenlicht stehen.



Quelle: RAVEL

Abschalten der Kühlmöbel

Alle Kühlmöbel, in denen Sie Tagesprodukte lagern, nach Ladenschluss ausräumen und ausschalten. Idealerweise werden solche Kühlmöbel mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet. Programmieren Sie die Uhr so, dass die Möbel 2 Stunden vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden. So können Sie bei Arbeitsbeginn die neuen, frischen Tagesprodukte sofort einräumen.

Korrekte Lagertemperaturen der Produkte

Stellen Sie sicher, dass die Waren, die einsortiert werden, bereits gekühlt sind. Kühlmöbel (spezielle Kühlvitrinen) sind nicht dafür geeignet, die Ware auf die gewünschte Temperatur herunterzukühlen. Wird die Ware warm ins Kühlregal gelegt, kann die Temperatur im Regal nicht mehr garantiert werden. Darunter kann die Produktqualität leiden. Zudem werden Energieverbrauch und Energiekosten unnötig erhöht. Für einige Produkte wie Rohmilch, pasteurisierte Milch, Frischkäse, Rahm, Butter, Fleisch und Fisch gibt die Lebensmittelverordnung Höchsttemperaturen für Lagerung und Verkauf an.

Als Richtgrösse kann man sich an folgenden Temperaturen orientieren:

Offene Frischprodukte (in bedienten Kühltheken)

- Fleisch Verkauf: max. 5 °C
- Fleisch Lagerung: max. 2 °C
- Fisch & Co: max. 2 °C (Lagerung und Verkauf)

Verpackte Produkte (Selbstbedienung)

- Die maximale Lagertemperatur wird in der Regel vom Hersteller auf der Produktpackung aufgedruckt

Tiefkühlprodukte

- Max. -18 °C (Lagerung und Verkauf)

Nachrüsten von Kühlmöbeln mit Glastüren

Das Nachrüsten von Glastüren bei bestehenden Kühlmöbeln (Milch, Fleisch, Fisch, Käse etc.) senkt deren Energieverbrauch um bis zu 30 Prozent. Dies entspricht jährlichen Energiekosteneinsparungen von 200 bis 300 Franken pro Laufmeter. Die Kosten für eine Nachrüstung betragen 700 bis 1500 Franken pro Laufmeter Kühlregal.

Weiterführende Informationen

- [Kühl- und Tiefkühlmöbel – 7 Energiespar-Tipps für die Mitarbeitenden](#)
- [Pluskühlregale erfolgreich mit Glastüren nachrüsten](#)
- [Lebensmittelverordnung \(SR 817.02\)](#)