

BRAUWELT

WOCHENZEITSCHRIFT FÜR DAS GETRÄNKEWESEN

10/14 | 6. März | 154. JAHRGANG | NÜRNBERG | www.brauwelt.de

WOCHENREPORT

Premiere in
Weihenstephan

WISSEN

Rohstoffmanagement in
der Ernährungsindustrie

WISSEN

PCR-Analysen bierschädlicher
Bakterien 2012 und 2013

FermentoFlash

Das Gerät für die automatische Analyse von Bier



Sie bestimmen mit einer Messung
(ca. 1 Minute) folgende Inhaltsstoffe:

- Alkoholgehalt
- Extrakt
- Stammwürze
- Scheinbarer Extrakt
- Dichte

Alleskönner im Betrieb

INNOVATIVE KÜHLLÖSUNGEN | In der Gastronomie muss jeder Quadratmeter optimal genutzt werden und unverzichtbare Geräte wie Zapf- und Kühlanlagen müssen auf die individuellen Ansprüche von Gastronomen oder dem Handel zugeschnitten sein. Effizienz, Funktionalität und Umweltfreundlichkeit sind drei Begriffe, die die Entwicklung neuer Kühlanlagen prägen.

KÜHLSCHRANK? Dieser Begriff wirkt für die Hersteller professioneller Kühlanlagen schon fast antiquiert. Unter dieser Bezeichnung werden in der Regel Kühlschränke mit einer blickdichten weißen Tür verstanden. Nicht zuletzt deshalb nennt man sie auch heute noch „weiße Ware“, obwohl die modernen Geräte alles andere als weiß daherkommen. Gastronomen geben sich schon lange nicht mehr mit den unzeitgemäßen 08/15-Kühlschränken zufrieden. So wie sich die Betriebe in Platzangebot, Getränkesortiment, Einrichtung, Service und der Zielgruppe unterscheiden, so sehr variieren auch die Vorstellungen von der optimalen Kühllösung.

Platzangebot diktiert die Lösung

Der zur Verfügung stehende Raum hinter der Theke beträgt in der Regel nur wenige

Quadratmeter. Das ist die gängige Thekensituation in Gaststätten und Restaurants. Das geringe Platzangebot entscheidet daher maßgeblich darüber, welche Kühllösung tatsächlich im Schankraum zum Einsatz kommt.

Einer der Trends zur Kühlung etwa von Bier, Soft- oder Mix-Drinks sind Untertheckenkühlschränke. Der Name ist Programm, denn mit ihnen wird der „tote Raum“ unter Arbeits- bzw. Abstellflächen perfekt genutzt. In England sind sie für die Dosen- und Flaschenkühlung aus keinem Pub mehr wegzudenken. In Deutschland steigt ihre Beliebtheit kontinuierlich. Die gängigsten Größen reichen von 100 bis 300 Liter Kühlvolumen. Seit zwei Jahren verzeichnet Gastro-Cool, Anbieter für kommerzielle Kühllösungen aus Kaarst, eine verstärkte Nachfrage. Die wesentlichen

Vorteile der Untertheckenkühlschränke: Sie lassen sich auch bei wenig Bewegungsfreiheit hinter der Theke optimal einsetzen und können wahlweise mit Flügeltüren oder mit Schiebetüren ausgestattet sein. Mit Schiebetüren versehen ragen sie beim Öffnen nicht in den Raum hinein. Davon profitieren die Servicekräfte, die hinter der Theke problemlos arbeiten können und sich bei der Getränkeentnahme nicht gegenseitig behindern. Dies erleichtert den Service besonders dann, wenn Hochbetrieb hinter der Bar herrscht.

Transparente Glasscheiben geben den Blick auf das beleuchtete Innere und die enthaltenen Produkte frei. Dies hat nicht nur optische Gründe, um den Gästen das Angebot einladend zu präsentieren, sondern die Ausstattung mit Glastüren hilft ebenfalls, Energie im täglichen Betrieb einzusparen. Servicekräfte behalten im wahrsten Sinne des Wortes den Durchblick und sehen bei noch geschlossener Tür genau, wo sich welche Getränkemarke im Kühlschrank befindet. Bei einer Bestellung wird der Kühlschrank nur kurz geöffnet und schließt sich dann automatisch wieder. Das Getränk wird zielsicher entnommen und der Kühlschrank rasch wieder verschlossen. Auf diese Weise muss das Gerät nicht



Autor: Christian Machers, Geschäftsführer, Gastro-Cool GmbH & Co. KG, Kaarst



Optimale Stellflächennutzung, hochwertige Kälte­dämmung und energiesparende Innenbeleuchtung – Untertheckenkühlschränke liegen im Trend

energieintensiv nachkühlen, um die angestrebte Zieltemperatur zu erreichen – und das spart viel Geld. Im Vergleich zu Kühlgeräten mit blickdichten Türen und vergleichbarem Volumen lassen sich auf diese Weise bis zu 15 Prozent Energie im täglichen Ausschank einsparen.

■ Glastür mit Sparpotenzial

Die ehemals vorherrschende Meinung, Glastürkühlschränke seien den Alltagsanforderungen nicht gewachsen und wirken nur unzureichend isolierend, ist längst nicht mehr haltbar. Die Türelemente moderner Kühllösungen bestehen aus Isolierglas, das über einen hocheffizienten Wärmeschutz verfügt. Darüber hinaus sind sie äußerst stabil und halten den Belastungen im professionellen Einsatz problemlos stand. Das besondere Geheimnis des Isolierglas-Systems und dessen Leistungsfähigkeit besteht darin, dass es aus mehreren Einzelscheiben besteht. Die vorhandenen Zwischenräume werden mit dem Edelgas Argon gefüllt, das die Wärme- beziehungsweise Kälteisolierung bewirkt. Durch den Einsatz in professionellen Kühlgeräten wie Truhen oder Kühlschränken bieten sie deshalb ein hohes Einsparpotenzial. Dies gilt sowohl für den Einsatz im Servicebereich als auch für die Selbstbedienung durch die Kunden: Letztere können sich die Getränke in aller Ruhe durch die geschlossene Glastür aussuchen. Eine abschaltbare Kühlschrankausleuchtung mit modernen, energieeffizienten LED-Lampen senkt den Energieverbrauch zusätzlich.



Perfekt auf die Form der Dosen zugeschnitten und ideal als Werbeträger: der Dosen-Dispenser-Kühlschrank

■ Die richtige Größe entscheidet

„Think big“ – dieses Motto gilt, wörtlich genommen, nicht bei der Anschaffung von Kühllösungen. Wird die Größe optimal auf den Bedarf abgestimmt und es wird nur wenig ungenutzter Raum gekühlt, können Gastronomiebetriebe bis zu 25 Prozent Energiekosten einsparen. Schließlich verbraucht ein voller Kühlschrank deutlich weniger Strom als ein leerer, da Luft die Wärme besser leitet als eingelagerte Getränke. Kühlgerätehersteller haben sich längst auf die steigende Nachfrage nach

unterschiedlichen Volumengrößen eingestellt und bieten dem Out of Home-Markt eine breite Produktrange. Die Variationsbreite reicht von kleinen flexiblen Geräten (Kühlwürfel) mit einem Volumen von lediglich 21 Litern bis hin zu Maximallösungen mit einem Fassungsvermögen von über 1000 Litern.

Energieeffizient zu kühlen bedeutet aber auch, die jeweilige Temperatur im Gerät im Blick zu haben und gegebenenfalls individuell anzupassen. Die Zeiten, in denen professionelle Nutzer mit nur wenigen Kühlstufen auskommen mussten und ein Thermometer im Inneren der Temperaturkontrolle diente, sind längst passé. Wer auf diese Weise seine Kühlgeräte betreibt, verbraucht viel zu viel Energie. Beim Kühlen ist Präzision gefragt, denn die exakte Einstellung zahlt sich am Ende des Tages in barer Münze aus. Eine Temperatur von sechs bis sieben Grad reicht in der Regel aus, um Getränke ausreichend zu kühlen. Jedes Grad niedriger – und das lässt sich mit moderner Technik stufenlos regulieren – verbraucht etwa fünf bis sechs Prozent mehr Energie. Mithilfe moderner Messtechnik und digitaler Kontrollfunktion ist die optimale Einstellung problemlos möglich. Viele Kühlgeräte sind heute auch bereits mit intelligenten Thermostaten, so genannten EMS-Controllern, ausgestattet. Sie „lernen“ automatisch, wann ein Kühlschrank häufiger genutzt wird. In den ruhigeren Phasen, in denen die Türen seltener geöffnet werden, wird der Innenraum weniger stark heruntergekühlt und damit Strom gespart.

Titelseitenbeschreibung



FermentoFlash Funke-Gerber seit 1904

Das neu entwickelte Nachfolgegerät des bereits bekannten und sehr gut eingeführten Bieranalysegerätes »FermentoStar« überzeugt wie schon das Vorgängermodell durch einfache Bedienung, Robustheit und Wiederholbarkeit/Genauigkeit. Die Unterschiede sind eine kleinere Probenmenge (ca. 10 ml), farbiges Display, kürzere Messdauer und ein stark verbessertes Preis/Leistungsverhältnis. Die sehr kurze Messdauer (ca. 1 Min. = ca. 60 Proben/Std.) führte zu der Namensgebung »FermentoFlash«. Zusätzlich zu den Parametern Alkohol (Volumen- und Gewichtsprozente), Stammwürze, Extrakt (EW), Extrakt (ES) und Dichte wird noch der osmotische Druck ausgegeben. Dieser Parameter gewinnt immer mehr an Bedeutung für die Isotonie-Beurteilung von Getränken. Für die Messung muss die Bierprobe entgast werden. Sämtliche Ergebnisse werden über die Anzeige, den Protokolldrucker und ggf. über Schnittstellen an den PC ausgegeben.

Mit einem Referenzbier, dessen Inhaltsstoffe bekannt sind, wird das Gerät kalibriert. Es können 18 verschiedene Kalibrierprofile (z. B. für Pils, Malzbier, Bockbier etc.) gespeichert werden. Sämtliche Inhaltsstoffe (Alkohol, Stammwürze, Extrakt usw.) werden direkt, in einem einzigen Schritt kalibriert. Es werden dabei lediglich die Werte des jeweiligen Referenzbieres eingegeben. Das hervorragende Preis/Leistungsverhältnis, € 2.000,- + MwSt, (unverbindliche Preisempfehlung), spricht zusätzlich für die Anschaffung eines solchen Laborgerätes.

Funke-Dr. N. Gerber Labortechnik GmbH
Ringstr. 42 · 12105 Berlin · Telefon (+49-30) 702 006-99 · Fax (+49-30) 702 006-66
e-mail: kontakt@funke-gerber.de · Internet: www.funke-gerber.de

Das Kühlgerät im individuellen Look

Längst ist aus dem reinen Kühlschrank von einst zugleich ein perfektes Tool für die Getränkevermarktung im Handel und auf dem Out of Home-Markt geworden. Rund 80 Prozent aller namhaften Getränkehersteller nutzen ihn als Werbevehikel, um darauf effektiv und aufmerksamkeitsstark zu werben. Auf diese Klientel hat sich das Unternehmen Gastro-Cool spezialisiert. Durch den Einsatz digitaler Drucktechnik und Spezialfolien wird es möglich, geeignete Kühlgeräte im Corporate Design eines Getränkeherstellers oder mit dem Unternehmenslogo zu branden. Als besonders wirkungsvoll und verkaufsfördernd haben sich zudem Lentikular-Brandings erwiesen, mit denen Motive in 3-D-Optik erscheinen oder Bewegtbilder simuliert werden können.

Eine weitere Vermarktungsvariante ist es, für die Werbung direkt am Point of Drink Kühlgeräte mit Leuchthauben zu nutzen, auf denen das Logo weithin sichtbar strahlt. Internationale Getränkehersteller, Gastronomieketten und einzelne Restaurantbetriebe nutzen die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten und integrieren die Werbekühlschränke in ihre Vermarktungsstrategie. Sie tragen hierdurch ebenfalls zur Verkaufsförderung und Umsatzsteigerung bei. Tests im Vorher-Nachher-Vergleich, die vor allem im Handel durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass sich Bier-Mix- oder alkoholfreie Getränke in einem gebrandeten Werbekühlschrank signifikant besser verkaufen.

Insbesondere kleine, flexibel einsetzbare Werbekühlgeräte werden von Getränkeherstellern gerne genutzt, um sich bei treuen oder abnahmestarken Kunden zu bedanken und sie an die Marke zu binden.

Die „Next Generation“ der Dosenkühlung

Auf der drinktec 2013 wurde es einmal mehr deutlich: Die Verpackungsform „Dose“ steht vor einer Renaissance. Ihre Wiederauferstehung ist nicht zuletzt der sehr guten Recyclingquote zu verdanken, die in Deutschland bei rund 96 Prozent liegt. Insgesamt wurden von Januar bis September 2013 in Deutschland 1,069 Milliarden Getränkedosen verkauft. Was fehlte, waren bislang Spezialkühlschränke für die



Geschlossenes System: Bag-in-Box-Dispenser dienen als Kühlschrank und Zapfanlage zugleich

Dosenkühlung. Mittlerweile ist diese Lücke geschlossen und ein patentierter Dosen-Dispenser-Kühlschrank für unterschiedliche Dosengrößen erhältlich. Eigenschaften wie modernes Design, hohe Funktionalität für die Servicekräfte und maximale Energieeinsparung wurden in einem Gerät zusammengebracht. Mit dem Dosen-Dispenser-Kühlschrank, z. B. aus Edelstahl in futuristischem Design, wird das Kühlgerät zugleich zum attraktiven Blickfang. Im Bereich Funktionalität und Energieeffizienz zeichnet sich der Spezialkühlschrank durch eine durchdachte Schienenmechanik aus. Innerhalb von nur 80 Sekunden (Quick-In) ist das Modell mit 96 Dosen befüllt, innerhalb von 70 Sekunden (Quick-Out) geleert. Da Befüllung und Entnahme nur über eine kleine Öffnung erfolgen und keine Tür geöffnet werden muss, entweicht keine Kühllkälte und das kompakte Gerät arbeitet energiesparend und umweltfreundlich.

Innovative Kühlgeräte für umweltfreundliche Gebinde

Die Entwicklung umweltfreundlicher Verpackungen hat in den vergangenen Jahren auch in der Gastronomie an Bedeutung gewonnen. Zu den wichtigsten Neuerungen zählen Bag-in-Box-Gebinde (BiB-Gebinde), die sich in der Gastronomie durchsetzen

und zur echten Alternative zu Flaschenabfüllungen geworden sind. Dank innovativer Spezialkühler sind sie im Tagesbetrieb effizient einsetzbar. Verpackungshersteller Rapak unterstreicht die umweltschonenden Aspekte der Gebinde. Demnach erzeugt die innovative Verpackung fünf Mal weniger Abfall als starre Behälter und die leeren Verpackungen lassen sich platzsparend zusammenfolden. Darüber hinaus können durch die Gewichts- und Platzeinsparung beim Transport rund 20 Prozent Kraftstoff- und Energiekosten eingespart werden. Zusätzlich senkt die minimale Verpackung den Rohstoffverbrauch um bis zu 80 Prozent. Waren es zunächst fast ausschließlich stille Flüssigkeiten wie Wasser, Säfte oder Milch, werden heute selbst CO₂-haltige Getränke wie Bier in Bag-in-Box-Gebinde abgefüllt. Einer der Pioniere auf diesem Gebiet ist die Ankerbräu Nördlingen.

Die Umweltfreundlichkeit der Bag-in-Box-Verpackungen überzeugt. Stellt sich die Frage, wie sich Bag-in-Box im täglichen Betrieb bewährt? Die Großgebinde im Ausschank in herkömmlichen Kühlschränken zu lagern, die bei jeder Bestellung geöffnet werden müssen, würde den genannten umweltfreundlichen Argumenten widersprechen. Bag-in-Box-Spezialdispenser sind effiziente „Arbeits-Werkzeuge“, die als Zapfanlage und Kühlgerät zugleich dienen. Da es sich um geschlossene Systeme handelt, aus denen keine Kühllkälte entweichen kann und keine Zusätze für den Ausschank erforderlich sind, passen Bag-in-Box-Spezialdispenser optimal zum „grünen Ansatz“ von Bag-in-Box-Gebinden. Die Verpackungen (bis zu drei Stück à 10 Liter) werden in den Kühlschrank gelegt, mit den Zapfhähnen verbunden – und die Gastronomen können problemlos und ohne Zusätze Bag-in-Box-Getränke zapfen.

Fazit

Angesichts steigender Energiepreise wird mittel- bis langfristig energieeffizientes und umweltschonendes Kühlen ein herausragendes Thema bleiben. Da die Anforderungen an eine optimale Kühllösung sehr unterschiedlich sind und sich kontinuierlich verändern, müssen die Hersteller den Bedarf der Kunden erkennen und auf Verpackungstrends mit kreativen Lösungen reagieren. Entscheidend wird es sein, die Effizienz und Funktionalität im Betrieb sowie die Umweltfreundlichkeit sinnvoll miteinander zu verbinden. ■