

# Richtig gekühlt, richtig lecker

LEBENSMITTEL & CO.: Lagerung bei der richtigen Temperatur wichtig – Neue Bestimmung für Einzelhandel

Ob Buschenschank oder Haubenrestaurant, Dorf-laden oder Supermarkt – an die Kühlung von Lebensmitteln werden in Gastronomie und Handel hohe Anforderungen gestellt. Deshalb bilden Kühl- und Gefrierschränke, Kühl-tische und Kühlgeräte oft das Herzstück von Küchen und Läden. Die Vorschriften bezüglich der Hygiene und der Lagerung von Lebensmitteln erfordern jedoch besondere Geräte.

Die Umsetzung des Hygienekonzeptes ist wesentlicher Bestandteil des Alltags in Gastronomie und Handel. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind bestimmte maximale Kühl- und Gefrier-temperaturen vorgegeben. Auch die Lagerung der Lebensmittel und die Dokumentation der Kühl-temperaturen müssen bestimm-



Die richtige Lagerung von Lebensmitteln gehört zum A und O in Gastronomie und Handel. Ansonsten kann es teuer werden. Shutterstock

ten Richtlinien folgen. Und: Wer Lebensmittel auf Vorrat kauft, bindet dadurch oftmals große Kapitalmengen. Werden sie dann unsachgemäß gelagert und ver-

fallen oder verderben gar, ist man der Gefahr ausgesetzt, viel Geld zu verlieren.

Die Auswahl der Kühl- und Gefriergeräte für den Gastronomiebereich und den Handel ist enorm. Um die optimale Auswahl zu treffen, hilft der Blick auf den Jahresverbrauch und die Energieeffizienzklasse. Welche Features braucht das Kühlgerät? Empfehlenswert sind vor allem Kühlmöglichkeiten mit leichter Bedienbarkeit, leichter Temperaturregelung, Temperaturüberwachung und einfachen Reinigungsmöglichkeiten. Besonders effizient sind Kühlgeräte, die mit Umluft arbeiten. Diese kann mit einfachen Ventilatoren oder durch eine Kombination von Ventilatoren und optimierten Luftleitführungen erzeugt werden. Der Vorteil der Umluftkühlung liegt auf der Hand: Im ge-

samten Innenraum werden identische Temperaturen erreicht, und nach Öffnen und Schließen der Tür werden die voreingestellten Temperaturen deutlich schneller erreicht. Weniger geeignet ist dieses Kühlprinzip für Gemüse und Obst, da sie durch die Luftzirkulation schneller trocken werden.

## Wichtig: Neuerungen im Handel seit 1. Mai

Der vergangene 1. Mai war ein wichtiger Stichtag für Einzelhandelsgeschäfte im Lebensmittelbereich: Seit diesem Datum müssen die neuen Richtlinien für Kühlgeräte mit Direktverkaufsfunktion, die das Landesamt für Energie und Klimaschutz formuliert hat, angewandt werden. Diese Richtlinien sind im ersten, allgemeinen Teil des „Klimaplan Südtirol 2040“ als Maßnahme zur Vermeidung von Energieverschwendung enthalten und sehen vor, dass in neuen Einzelhandelsbetrieben oder bei Sanierungen von Betrieben im Lebensmittelbereich nur mehr verschließbare Kühl- und Gefrierschränke beziehungsweise -truhen verwendet werden dürfen und sämtliche Einzelhandelsbetriebe im Lebensmittelbereich sukzessive umgestellt werden müssen.

Das bedeutet, dass alle neuen (!) Kühlgeräte mit Direktverkaufsfunktion ab 1. Mai 2024 mit Dreh- oder Schiebetüren ausgestattet sein müssen. Bestehende Kühlgeräte müssen hingegen bis spätestens 31. Dezember 2030 durch neue Anlagen mit Türen ersetzt

## ANZEIGE

### Zorzi Kältetechnik

Seit 1933 modernes und wirtschaftliches Kühlen

Als Kälte- und Klimapionier hat Zorzi Kältetechnik mit Sitz in Meran seine Kunden jederzeit mit dem neuesten Technologien ausgestattet und dabei auch einen schnellen und fachgerechten Kundenservice geboten. Mit Erfolg, wie 90 Jahre Erfahrung zeigen. Zorzi zählt zu den Marktführern und traditionsreichsten Unternehmen in Trentino-Südtirol und wird in dritter Generation erfolgreich weitergeführt. Kompromisslose Qualität bei der Beratung, bei den Produkten und beim Service ist die Basis der Unternehmenskultur. Die Kernkompetenzen liegen in den drei Fachbereichen Kältetechnik, Klimatechnik, Ladenbau und Einrichtung.



Petra Zorzi und Marco D'Erman

Diese breit gestreute Spezialisierung erlaubt es, praxiserichte Lösungen für unterschiedlichste Branchen und Bedürfnisse anzubieten: von der Supermarkt Einrichtung und Ausstattung bis zur zentralen Vollklimatisierung von Hotels und Büros, von der Serverkühlung, Wärmerückgewinnung, gewerblichen und industriellen Prozesskühlung mit hoher Energieeffizienz bis zu CO<sub>2</sub>-Anlagen.



Rennstallweg 36, Meran  
Tel. 0473/236195  
www.zorzi.oskar.it  
info@zorzi.oskar.it



Der vergangene 1. Mai war ein wichtiger Stichtag für Einzelhandelsgeschäfte im Lebensmittelbereich: In neuen Einzelhandelsbetrieben sowie in sanierten Betrieben im Lebensmittelsektor dürfen – mit einigen Ausnahmen – nur noch verschließbare Kühl- und Gefrierschränke beziehungsweise -truhen verwendet werden. Im Bild: ein Wandregal, gekühlt mit natürlichem Kältemittel CO<sub>2</sub>, geliefert von Zorzi Kältetechnik und Klimanalagen.

Zorzi Kältetechnik

werden. Damit soll ein Austausch dieser Geräte am Ende der Lebensdauer, die in der Regel zwischen 10 und 15 Jahren liegt, gewährleistet werden.

### Mehrere Ausnahmen sind möglich

Eine Ausnahme gibt es nur für Anlagen, die nach dem 1. Jänner 2020 installiert worden sind: In diesem Fall muss der Austausch spätestens innerhalb 31. Dezember 2033 erfolgen. Damit soll der vorzeitige Austausch noch gut

funktionierender Anlagen reduziert werden.

Die Regelung gilt für vertikale, halbohohe und kombinierte freistehende Kühlschränke sowie für vertikale, halbohohe, horizontale und kombinierte freistehende Gefrierschränke zur Selbstbedienung. Nicht angewendet werden die Bestimmungen unter anderem für Eckkühlgeräte, Weinlagerschränke und Minibars sowie so genannte Saladetten, also vertikale Kühlgeräte mit einer oder mehreren Türen oder Schubladfronten.



Weinlagerschränke sind von den neuen Richtlinien ausgenommen.

Shutterstock

Wenn die neuen Anforderungen oder das große Produktangebot in der Branche verwirrt, wendet sich an Spezialisten. Diese planen individuelle Ausstattungen von Lebensmittelgeschäften, Hotels und Gastronomiebetrieben – natürlich mit garantierter Sicherheit bezüglich Gesetzgebung und Produktqualität. Effiziente Kühlung, optimale Lagerung, Konservierung und attraktive Präsentation von Lebensmitteln gehören dabei zusammen.

© Alle Rechte vorbehalten