

Metro expandiert in Asien und Südosteuropa



Heller, breiter, transparenter: Der Metro-Markt der Zukunft bietet seinen Kunden ein neues Einkaufserlebnis. Zum angenehmen Ambiente tragen insbesondere Tageslichtsysteme bei.

Geschäftsfeld:	Gewerbe
Anwendung:	Supermarktkühlung
Land / Ort:	Slowakei / Bratislava
Kältemittel:	R404A
Produkt:	Deckenflachverdampfer GDF, Wand-/Deckenverdampfer GHN, Deckenverdampfer DHF

Nationale Ernährungsgewohnheiten berücksichtigen

Fast allen Cash & Carry-Märkten ungeachtet der Region liegt das gleiche Konzept zugrunde. Angebotsunterschiede gibt es allerdings im Bereich Frischwaren/Tiefkühlwaren – je nachdem, welche nationalen Ernährungsgewohnheiten vorliegen bzw. wie sich das Käuferverhalten aufgrund des in manchen Ländern bislang noch ungewohnten Angebots an Tiefkühl- und Frischwaren entwickelt. So ist beispielsweise in Marokko der Frischebereich in den Metro-Märkten mit 100 bis 150 laufenden Metern (lfdm) Frischeregalen überproportional groß. In China spielt wiederum der Verkauf von Frischfisch eine viel größere Rolle als beispielsweise in Rumänien. Durchschnittlich stehen in

einem Standard-CC-Markt der Metro 170 lfdm Tiefkühlregale, 180 lfdm Kühlmöbel für den Plusbereich und etwa 300 m² klimatisierte Fläche für Obst und Gemüse zur Verfügung. Um die Investitionskosten für neue CC-Märkte im Griff zu behalten, arbeitet die Metro-Zentrale in Düsseldorf mit einem Stamm von weltweit tätigen Unternehmen zusammen, die für Planung, Ausschreibung und Ausführung bzw. Bauüberwachung zuständig sind.

Kaltluftverteilung mit nur einer Baureihe

Ebenso rationell und einfach wie bei der Kälteerzeugung gestaltet sich auch die Kaltluftverteilung im Tiefkühl-, Normalkühl- und Frischbereich von Metro-CC-Märkten. Aufgrund der Vorgaben der Metro-Planungsabteilung hat Güntner eine Luftkühlerbaureihe entwickelt, die praktisch alle Belange der Lebensmittelkühlung in sämtlichen Temperaturbereichen abdeckt. Aus den Metro-Vorgaben – geringe Bauhöhe, schräge Ansaugöffnung und Zugfreiheit – hat Güntner die Luftkühler-Baureihe GDF so modifiziert, dass sie universell in allen Temperaturbereichen einsetzbar ist und damit optimal die Metro-Forderung nach einfachen, aber effizienten Bauausführungen erfüllt.



Das neue Corporate Design von Metro im Kassenbereich, hier mit Adrian Bato, stellvertretender Store Manager in Bratislava

Ein besonderes Merkmal der GDF-Baureihe ist die abgesenkte Drehzahl der Ventilatoren zur Vermeidung von Zugerscheinungen. Während bei Metro früher in den verschiedenen Temperaturzonen unterschiedliche Luftkühler-Baureihen und Fabrikate zum Einsatz kamen, wird heute in den genannten Ländern fast ausschließlich die Güntner Baureihe GDF eingesetzt.

Die Konzentration auf ein Fabrikat und eine Baureihe hat entscheidende Vorteile: Sie ist kurzfristig lieferbar und wird auch im Güntner-Werk in Surabaya/Indonesien hergestellt. Bei gleich hohem Qualitätsstandard wie aus deutscher Produktion können die Luftkühler aus Indonesien innerhalb des asiatischen Raumes wegen der besonderen Zollvergünstigungen preiswerter importiert werden. Die Entwicklung der Lebensmittelmärkte in Asien zeigt, dass Güntner mit seinem Engagement in Indonesien eine zukunftsweisende Entscheidung getroffen hat.



Einseitig ausblasende Deckenluftkühler GDF „low noise“ mit reduzierter Drehzahl sorgen für die notwendige Kühlung bei geringer Schallbelastigung.

Vorfertigungsgrad steigt

Um noch schneller auf die Expansion von Metro in Asien reagieren zu können, plant man eine stärkere Vorfertigung von Kältezentralen. So erscheint es durchaus realistisch, dass in künftigen Supermärkten die Kältezentrale komplett montiert in einem Standard-Container angeliefert wird. Der Vorteil solcher Lösungen ist, dass Verbundanlagen und Elektroinstallation bereits vorgeprüft angeliefert werden und nur noch mit dem Leitungssystem verbunden werden müssen.



Die Verflüssigereinheiten sind direkt über der Kältezentrale auf dem Dach angeordnet; im Hintergrund die Lüftungszentrale.

Da Güntner seine Verflüssiger bereits heute in containergerechten Maßen baut, ergeben sich daraus interessante Ansatzpunkte. So ist es durchaus denkbar, eine Verbundanlage komplett in einem 20-Fuß-Container zu installieren und den Verflüssiger für den Transport im Container zu verstauen. Vor Ort muss der Verflüssiger dann nur noch auf dem Dach des Containers installiert und an die bereits vormontierten Kälteleitungen angeschlossen werden. Noch wichtiger ist aber die Unabhängigkeit vom Bauzeitplan, das heißt, die Kältezentrale kann losgelöst vom baulichen Fortschritt in Auftrag gegeben werden. Vor Ort benötigt man dann nur noch zwei kleine Streifenfundamente, auf die man die Container-Kältezentrale absetzt. Dadurch kann die ohnehin knapp kalkulierte Bauzeit nochmals verkürzt werden.

Für Sie besucht: Metro Markt der Zukunft in Bratislava/Slowakei

Mehr Frisch- und Tiefkühllebensmittel für die Kunden

Schritt für Schritt werden derzeit die bestehenden Metro-CC-Märkte in Deutschland nach dem Konzept „Markt der Zukunft“ umgestaltet. Neben dem neuen Corporate Design der Metro spielt der Ausbau des Fisch-, Frisch- und Tiefkühlangebots eine wichtige Rolle. Die Redaktion von heatXchange wollte sich einmal vor Ort von einem der neuesten CC-Märkte ein Bild machen und besuchte den Metro-Markt in Bratislava/Slowakei. Der ganz an den Kundenbedürfnissen ausgerichtete Großmarkt wurde im November 2000 nach nur sechs Monaten Bauzeit in der Nähe des Flughafens eröffnet.



An die Vielfalt des Angebots müssen sich die Slowaken erst noch gewöhnen. Mit gezielten Aktionen will Metro seine Kunden zu einer abwechslungsreicheren und gesünderen Ernährung bewegen.

Der gehobenen Hotellerie und Gastronomie, aber auch den Wiederverkäufern und Gewerbetreibenden, steht mit dem Metro-Markt in Bratislava eine Einkaufsquelle offen, die ganz dem Konzept „Markt der Zukunft“ entspricht. Auffälligstes Merkmal des rund 7.000 m² Gesamtfläche umfassenden Marktes ist die neue, etwas kräftigere Farbgestaltung in den Metro-Farben gelb und blau sowie die Ausleuchtung der Verkaufsflächen mit Tageslicht durch spezielle Lichtbänder. Angenehm für die Kunden sind auch die größeren Abstände zwischen den Verkaufsregalen sowie großzügig bemessene Verkehrsflächen. Der optisch ansprechende, unempfindliche und leicht zu reinigende Rockland-Betonboden im gesamten Metro-Markt, auch im Anlieferbereich sowie in den Kühl- und Tiefkühlräumen, stellt eine weitere wichtige Neuerung dar.



Tiefkühlager mit Luftkühler der Baureihe GHN

Neu und für slowakische Verhältnisse noch ungewohnt ist die Frischfischabteilung, in der nicht nur heimische Süßwasserfische, sondern auch Seefische und Seafood-Spezialitäten angeboten werden. Seefische sind auf dem Speisezettel in der Slowakei bisher die Ausnahme. Zusammen mit der gehobenen Gastronomie und renommierten Hotels werden durch innovative Metro-Märkte die Ernährungsgewohnheiten in der Slowakei positiv beeinflusst. Das Fischangebot soll dazu beitragen. Gleichzei-

tig wird angestrebt, dass sich die Metro-Märkte durch ein hochwertiges und differenziertes Nahrungsmittelangebot – speziell für die Gastronomie und Wiederverkäufer – vom Einerlei der anderen Hypermärkte abheben.



Die französische Servicefirma Optimal - s.v.o. betreut bei der Metro in Bratislava alle gebäudetechnischen Anlagen, auch die Kälteanlage.

sich um eine Lieferung von internationalen Markenartikeln oder um lokale Produkte handelt. Von dort erfolgt die Verteilung der Waren auf kurzem Weg in die jeweiligen Lagerzonen. Durch die Überwachung aller Frischebereiche sowie der Kühl- und Tiefkühlräume mit einem übergeordneten Kälteanlagen-Managementsystem wird jede Temperaturabweichung sofort registriert und per Modem an das Wartungsunternehmen gemeldet, noch bevor die Metro-Mitarbeiter etwas davon merken.

Klimatisierte Checkstores verbessern Kühlkette



Frischfisch aus heimischen Gewässern und aus dem Meer spielt im Gastro-Bereich eine wichtige Rolle. Für Metro ist die Fischabteilung gleichzeitig ein positives Unterscheidungsmerkmal zu anderen Großmärkten.

Eine wichtige Rolle bei der Qualitätssicherung von Lebensmitteln spielen die sogenannten Checkstores, das sind unterschiedlich temperierte Anlieferungszone mit Schleusentoren zur direkten Ankoppelung an die Lkw. Alle Produkte werden dort streng auf Qualität, Verpackung und Einhaltung der erforderlichen Transporttemperatur überprüft – egal, ob es