

Gastro Journal vom 14.04.2011

Gastro Ideen

«Cool Way» – seit 11. April in allen Prodega/Growa Cash+Carry Märkten

Innovation in Sachen Energie

Eine bedeutende Innovation in Sachen Energie sparen sind die begehbaren Kühlschränke, bei Prodega/Growa kurz «Cool Way» genannt. Seit dem 11. April 2011 verfügen nun alle 27 Prodega/Growa Märkte über einen «Cool Way». In der begehbaren, bis zu 1 000 m² grossen Frischprodukte-Zone, herrscht eine Temperatur von 13°C, welche ideal für das vielseitige und frische Früchte und Gemüse-Sortiment ist. Der «Cool Way» ist umrahmt von modernen Glastüren, hinter welchen sich ein breites und qualitativ hochstehendes, je nach Zone, gekühltes oder tiefgekühltes Sortiment aus den Bereichen Metzgerei/Fisch, Molkerei/ Backwaren, Früchte und Gemüse befindet. Dank den stromsparenden LED-Leuchten belaufen sich die Energieeinsparungen bis zu 25% gegenüber herkömmlichem Licht. Zudem fällt ein viel tieferer Unterhalt an, da die LED-Leuchten eine Brenndauer von 60'000 Stunden aufweisen. Prodega/Growa Cash+Carry leistet mit dem Einsatz von CO₂ betriebenen Kälteanlagen auch einen Beitrag zur Reduktion der existenziellen Treibhausgasemissionen, denn CO₂ als Kältemittel trägt 4000-mal weniger stark zum direkten Treibhauseffekt bei als ein synthetisches Kältemittel. Eine Abwärmenutzung ist für den «Cool Way» prädestiniert. So wird die notwendige Kälteerzeugung als Energiequelle für den Heizungsbedarf genutzt.

Bild Cool Way