

Presse

METRO setzt auf effiziente Kältetechnik

- **Null Emission, aber hundert Prozent Einkaufserlebnis findet man in St. Pölten im europaweit ersten Nullenergie-Betriebsgebäude dieser Art**

St. Pölten, die niederösterreichische Landeshauptstadt, zählt mit rund 55 000 Einwohnern zu den ältesten Städten Österreichs. Hier hat der Groß- und Einzelhandelskonzern METRO mit dem modernen Großmarkt „ZERO 1“ ein innovatives Nullenergie-Betriebsgebäude eröffnet – in Europa das erste seiner Art.

Möglich macht das ein ausgeklügeltes Energiekonzept. Um Nachhaltigkeit und Wohlfühlambiente zu verbinden, geht METRO in St. Pölten ganz neue Wege. In der Kältetechnik vertraut das Unternehmen dabei auf Viessmann Kühlsysteme, die die gesamte kältetechnische Ausrüstung lieferte und installierte. Dabei arbeiteten die Viessmann Standorte Hof (Bayern), Kesselsdorf (Sachsen) und Porvoo (Finnland) eng zusammen.

Nullemission bedeutet auf der 8 500 m² großen Verkaufsfläche des neuen Großmarktes auch null Emission: Geheizt wird im Neubau mit der Abwärme der Kälteanlagen. Eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach des Gebäudes deckt den Eigen-Energiebedarf. Im Vergleich zum alten METRO-Markt St. Pölten wurde der Energiebedarf um über die Hälfte gesenkt.

Der zusätzliche Energiegewinn wird unter anderem für die E-Tankstellen auf dem Parkplatz genutzt.

Neu: Keine Kühlung der Verkaufsräume mehr

Auf komplett gekühlte Verkaufsräume, typisch für das bisherige Ladenbaukonzept von METRO Cash & Carry, wurde verzichtet. Stattdessen sorgen effiziente Kühlmöbel für optimal gekühlte Lebensmittel.

Insgesamt 102 Viessmann Produkte sorgen in St. Pölten für perfekte Kühlung, punkten mit ihrer Energieeffizienz und setzen dank ihres stylischen Designs auch optische Akzente für die Wohlfühlatmosfera im Markt. Im Kühlbereich des Nullenergie-Gebäudes sind insgesamt 62 Möbel installiert. 50 Kühlregale TectoDeck MD2 GD e-Novus sorgen dank doppelt verglasten Türen für optimale Energieeinsparung. Des Weiteren bieten acht halbohohe Kühlregale TectoDeck SV 1 Inspi effiziente Kühlung und erstklassige Warensicht. Vier Container-

Presse

Kühlregale TectoDeck RI4 Leho unterstreichen zudem das Konzept aus Nachhaltigkeit und Einkaufserlebnis.

Der Tiefkühlbereich des METRO-Markts ist mit Möbeln der Serie TectoFreeze von Viessmann ausgestattet. Vier Tiefkühlschränke TectoFreeze VF1 Luxo bieten den Kunden ausgezeichnete Warensicht – dank großer, vollverglaster Türen. Zudem sind 34 Tiefkühlinseln TectoFreeze IS1 Maxim im Einsatz, zwölf davon als umschaltbare Plus-Minus-Lösung. Dank der breiten Auswahl an Modellen passt Tecto-Freeze IS1 Maxim in die unterschiedlichsten Marktkonzepte. So sorgen zwei weitere Modelle mit Pluskühlung auch in der Fleischwarenabteilung für optimal gekühlte Produkte.

CO2 als natürliches Kältemittel im Einsatz

Besonders nachhaltig: In der gesamten kältetechnischen Ausrüstung kommt ausschließlich das natürliche Kältemittel R744 (CO₂) zum Einsatz. Zudem wird die Abwärme der Kälteanlagen in die Bodenplatte geleitet und so die Filiale geheizt. Auch zur Aufbereitung von Warmwasser wird die Abwärme genutzt. Die eingesetzten Kühlmöbel wurden in den Viessmann Standorten Hof und Porvoo speziell nach Kundenwunsch produziert.

Die CO₂-Kälteanlage produziert im Normalkühlbereich ca. 345 kW Kälteleistung. Für die Tiefkühlung werden ca. 93 kW Kälteleistung bereitgestellt. Die Regelung der Anlage erfolgt mittels einer speziellen Technologie. Besonderheit: Die Verbundanlage ist mit zwei regelbaren Ejektoren (Strahlpumpen ohne mechanischen Antrieb) ausgestattet.

Die Planung für die Kältetechnik übernahm die METRO Cash & Carry Österreich GmbH selbst. Für das Know-how bei der Organisation und Installation der Kältetechnik, gerade auch in Bezug auf natürliche Kältemittel, vertraute der Großhändler auf die Expertise der Spezialisten der kke GmbH aus Kesselsdorf, die seit 2016 das Viessmann Team komplettiert.