Spargel & Erdbeer Profi

Sonderdruck aus Spargel & Erdbeer Profi 1/2019

Für den SB-Verkauf von geschälter und vakuumierter Ware empfehlen sich Kühlregale mit einem speziell abgestimmten Temperaturbereich von +1 bis 7 °C und mit einer Ausstattung mit thermisch gedämmten Türen zur Stabilisierung der Temperatur

Werkfotos: p2raumdesign

Aktive Kühlung im Spargel-Verkauf

Auch beim letzten Glied der Kühlkette des Spargels ist die Kühlung im Verkauf ein wichtiger Aspekt bei der Werterhaltung der Ware und gewährleistet, dass stimmige Konsistenz und das Aroma des Spargels möglichst lange erhalten bleiben. Die Kühlung soll gewährleisten, dass die im Kühlhaus vorgekühlte Ware mit Kerntemperatur von ca. + 2 °C möglichst lange erhalten bleibt.

Häufig ist am POS die klassische Kühlung mit Flockeneis anzutreffen, die jedoch keine gleichbleibende Temperierung besonders bei hohen Temperaturen gewährleistet. Dabei ist zu beachten, dass die Vorhaltung und Kühlung des Flockeneises mit einem erhöhten Handlingsaufwand verbunden ist und es durch stehendes Tauwasser zu einer unerwünschten Wässerung der Ware kommen kann. Diese Methode empfiehlt sich für den mobilen Verkauf mit häufigem Warenumschlag.

Im stationären Handel ist es empfehlenswert, für den Verkauf von Spargel aktiv gekühlte Präsentationssysteme einzusetzen. Diese bestehen im Prinzip aus einer Edelstahl-Kühlwanne, welche mit einem integrierten Kälteaggregat auf die gewünschte Temperatur gekühlt wird. Alternativ kann die Kühlwanne auch an eine bestehende externe Kälteanlage angeschlossen werden.

Hier ist ein Temperurbereich von +0,5 ° bis +2 °C zu erreichen. Die Kühlwanne wird in eine Basistheke integriert, welche individuell als SB-Theke oder als Verkaufstheke mit einer kundenseitigen Hygienevorrichtung, die auch Zugriffschutz in Form einer Glasscheibe ist, ausgestattet werden. Die Wasserableitung erfolgt über ein integriertes Leitungssystem, das örtliche Abwassersystem oder mobile Auffangbehälter. Es ist darauf zu achten, dass die Innenmaße der Kühlung auf die handelsüblichen Stapelkisten, abgestimmt sind, um ein optimales Volumen-Kälteleistung-Verhältnis zu erzielen.

Ein höhenverstellbarer Innenboden ermöglicht zudem den Einsatz von Beerenschalen, die dadurch nach oben versetzt werden können. Für den SB-Verkauf von geschälter und vakuumierter Ware empfehlen sich Kühlregale mit einem speziell abgestimmten Temperaturbereich von +1 bis 7 °C und mit einer Ausstattung mit thermisch gedämmten Türen zur Stabilisierung der Temperatur.

Jürgen Beyer, p2raumdesign

Im stationären Handel ist es empfehlenswert, für den Verkauf von Spargel aktiv gekühlte Präsentationssysteme einzusetzen