

Warm und Kalt bleiben zuverlässig getrennt

Bauer Frischdienst setzt in neuem Logistikzentrum Efaflex-Tore für beste Isolation ein

Logistik in hochsensiblen Kühlbereichen erfordert schnelle und zuverlässige Toranlagen. Sie müssen einen dauerhaften, hoch isolierenden Abschluss zu temperierten Zonen und Kühlräumen sicherstellen. Die Bauer Frischdienst GmbH im bayerischen Wasserburg hat aus diesem Grund in das neue Logistikzentrum vier hoch isolierende Tore von Efaflex eingebaut.

Nach nur elf Monaten Bauzeit ist das Gebäude im Mai 2009 in Betrieb genommen worden. Die 10.000 Quadratmeter große Halle bietet Raum für 8.000 Palettenplätze. „Nach modernsten Parametern gebaut, ist das gesamte Gebäude so hochwertig isoliert, dass es selbst bei Stromausfall 24 Stunden die Innentemperatur von 2°C im Kühlbereich oder von minus 23°C im Tiefkühlbereich halten würde“, beschreibt Martin Wagner-Samberger den modernen Neubau. Martin Wagner-Samberger ist stellvertretender Leiter Technik in der Privatmolkerei Bauer und für die Projektierung des neuen Logistikzentrums verantwortlich. „Ganz klar, dass bei so einer guten Isolation auch die Tore mithalten müssen. Sie trennen den Verladebereich vom eigentlichen Kühlbereich“, sagt Wagner Samberger weiter. „Die Tore müssen immer funktionieren, deshalb haben wir uns für Efaflex-Tore entschieden.“

Gibt es tatsächlich eine Torstörung, passen Ersatzteilkhaltung und Service des Torspezialisten aus dem niederbayerischen Bruckberg perfekt. „Bei einem Projekt, wie unserem Logistikzentrum ist es sehr wichtig, dass der Kundendienst auch wirklich nah am Kunden ist“, kommentiert der stellvertretende Technikleiter. Die Schnelllauf-Spiraltore EFA-SST-ISO-60 sind die erfolgreiche, weiterentwickelte Variante des erprobten Tortyps EFA-SST, der durch Geschwindigkeit, Zuverlässigkeit und Einzigartigkeit weltweit überzeugt. Für den Einsatz in Kühlbereichen haben die Konstrukteure von Efaflex dieses patentierte Torsystem mit einem hoch isolierenden 60 mm starken Torblatt versehen. Mit einem

hervorragenden U-Wert eignet sich dieses Tor für alle häufig beanspruchten Durchfahrten in Industriebereichen, in denen Kälte isolierende Toranlagen gefordert werden.

Im neuen Logistikzentrum absolviert jedes der Tore jährlich bis zu 144.000 Öffnungszyklen. Das Torblatt besteht aus einzelnen, doppelwandigen, thermisch getrennten und isolierten Alu-Lamellen. Das Torblatt wird oberhalb der lichten Öffnung in einer patentierten Rundspirale berührungslos aufgenommen. – Eine Garantie dafür, dass auch nach mehrjährigem Betrieb der Tore das Aussehen und Funktion nicht beeinträchtigt wird. Für den Bauer Fischdienst als Tochter der Privatmolkerei Bauer ein wichtiger Aspekt: Als Vollsortimenter für Groß- und Hotelküchen will er seine Lebensmittel auch nach Jahren in ästhetisch gut ansehnlichen Kühlbereichen lagern. Seit 60 Jahren verlassen sich Großkunden auf diesen hohen Standard. Die Privatmolkerei Bauer ist einer der führenden Joghurt- und Käseproduzenten in Deutschland. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl verschiedener Produkte: Vom großen Bauer bis zum Knirps Weinkäse. Das Unternehmen Bauer wurde 1887 von Franz Seraph Bauer gegründet und hatte damals noch den Namen Bauerschweizer-Käsewerk. Heute ist Bauer einer der führenden Produzenten im Bereich Fruchtjoghurt und Käse in Deutschland. Mehr als 300 verschiedene Frischprodukte und mehr als 30 Käsesorten werden hergestellt. Etwa 509.000 Kilogramm Milch werden inzwischen täglich im Werk verarbeitet. Das entspricht einer Jahresmenge von 185 Millionen Kilogramm Milch.

Etwas ist allerdings immer noch wie vor 120 Jahren: Bauer wird von der Familie Bauer geführt – mittlerweile in fünfter Generation.