Fa. Dehmel – Großmarkt (Obst & Früchte)

Die Fa. Dehmel ist einer der größten Fruchthändler auf dem Grossmarkt Hamburg mit über 400m² gekühlter Flächen über zwei Ebenen werden auf mehreren Ständen Südfrüchte und Obst an Einzelhändler, Gastronomie, Großküchen und andere Großhändler verkauft. Qualität und Zuverlässigkeit spielen bei Dehmel eine entscheidende Rolle.

Auch als man sich im Rahmen des Umbaus des Hamburger Grossmarktes um ein Theater, für einen neuen Standort in der Großmarkthalle (größtes Frische-Zentrum Norddeutschlands auf ca. 27 ha Fläche) entschied.

An innodaten wurde über die Fa. Heindorf Kälte die Aufgabe zur:

- Regelung der Kühlung für Obst&Gemüse,
- Regelung der Beleuchtung (Gang&Stand)
- Regelung der Büroheizung

Als Lösung wurden die gekühlten Flächen über elektronische Expansionsventilen mit MK2 Schrittmotorreglern ausgestattet, die eine stetige Überhitzungsregelung ermöglichen, und extrem schonend mit den sensiblen Waren umgehen. Die Entfeuchtung der Waren wird auf ein absolutes Minimum reduziert.

Der PR600PACK Verbundanlagenregler sorgt bei der Kälteerzeugung per Laufzeitoptimierung und variabler Stufen für eine ständig angepasste, bedarfsgerechte Kälteleistung der Lagerräume.

Hoch- und Niederdruck für Tiefkühl- und Normalkühlung werden innerhalb von 1 bar geregelt, und stehen für die Überhitzungsregelung der einzelnen Verdampfer über das vorhandene, eigene Ethernet zur Verfügung (Saugdruckreferenz für Kühlräume).

Gleichzeitig werden alle Kühllager über die eingeblasene Luft und die angesaugte Luft eines jeden Verdampfers überwacht zur Einhaltung der Lebensmittelhygiene (LMHV).

Denn wie gesagt bei Dehmel hat Qualität Tradition (seit 1948). Der HACCP Manager von innodaten zeichnet als zentrale Leitstelle im Marktleiterbüro alle Daten der Regler auf, und informiert Betreiber (per Email) und Servicefirma bei kritischen Abweichungen, die entweder die Waren gefährden oder die Anlage.

Gleichzeitig sorgt er vollautomatisch für ein Datenbackup (Temperaturen und Anlagenzustände), dass er regelmäßig per Email an die Zentrale der Fa. Dehmel verschickt.

Einzigartig und zwingend erforderlich für ein Qualitätsmanagementsystem im Lebensmittelbereich ist die individuelle Vergabe von Kommentaren zu den jeweiligen Vorfällen (eingeleitete Gegenmaßnahme und deren Erfolg!) Diese sorgen für ein vollautomatisches QM-System, das den Betreiber die Konzentration auf das Kerngeschäft erlaubt, ohne gesetzliche Vorgaben an Sicherheit und Qualität aus den Augen zu verlieren, bzw. Kosten oder Zeit aufwenden zu müssen.

Eine zentrale Funktion des HACCP Managers ist die bedarfsgerechte Sollwertanpassung der Kühlräume, nach Geschäftsschluss werden die Kühlraumtemperaturen zeitgesteuert angehoben. Diese Maßnahme wird Dehmel ca. 10% ihrer Stromkosten einsparen.

Die Beleuchtuhng und Heizung regelt ein innodaten TDB Regler mit kostenloser Volks.SPS (grafische Programmieroberfläche). Die Beleuchtung ist zeitgesteuert und kann vor Ort manuell ein- oder ausgeschaltet werden. Die bedarfsgerechte Beheizung der Büros reagiert auf Komforteingaben der Mitarbeitern über ein Farb-Touch Display vor Ort. Wie der HACCP Manager verfügt auch der TDB über eine eigene IP Adresse.

Somit können alle verbauten Geräte lokal, als auch über von Ferne über das Internet bedient (z.B. Sofortabtauung via Smartphone,..) bzw. über regelt und überwacht werden.