

Referenz Taco Agro

Höchste Flexibilität beim Kühlen, Trocknen und Einfrieren



Frage von Taco Agro

Wie können wir die Kühlkapazität erweitern, gleichzeitig Lauch lagern und über die Option verfügen, anderes Gemüse und Kartoffeln aufzubewahren?

Lagerräume mit einer hohen Leistung, die für die Aufbewahrung verschiedener Agrarprodukte eingesetzt werden können: so lautete der Wunsch von Taco Agro, Gemüseerzeuger für die Nahrungsmittelverarbeitende Industrie. ENGIE Refrigeration baute fünf nachhaltige geschlossene Lagerräume, in denen Taco die Produkte unabhängig von der Außenluft trocknen und aufbewahren kann. In zwei der Räume kann auch Kondensgetrocknet werden. In den anderen drei kann Freilandgemüse gekühlt werden. Das Ergebnis für die Taco-Unternehmen? Maximale Flexibilität.

Früher baute Taco nur Kartoffeln und Gemüse an. Seit 2008 lagert das Unternehmen die Produkte auch. Sander Tacken, Geschäftsführer von Taco Bedrijven: „Es kam der Moment, in dem wir die Kühlleistung erweitern



wollten. Gleichzeitig wollten wir Lauch lagern und über die Option verfügen, anderes Gemüse und Kartoffeln aufzubewahren.“

Verschiedene Produkte, verschiedene Lageroptionen

Die optimalen Lagerbedingungen für Kartoffeln, Lauch und andere Gemüsesorten sind sehr unterschiedlich. ENGIE hat zu diesem Zweck mehrere Programme eingerichtet: eins für Lauch, eins für Kartoffeln und eins



für anderes Gemüse. In diesen Programmen wurden die optimalen Lagerbedingungen verarbeitet, wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und CO₂-Gehalt. Jetzt kann Taco selbst einfach die korrekten Bedingungen einstellen, wenn andere Produkte in den Räumen gelagert werden sollen.

Kombination von Standardeinstellungen und Flexibilität

Ein automatisiertes Programm bedeutet allerdings nicht, dass Tackens sich nicht mehr um die Produkte kümmern muss. „Das war auch nicht der Ausgangspunkt. Mit den eingestellten Programmen können wir unsere Produkte im Grunde angemessen aufbewahren, allerdings nehmen wir selbst immer noch die Feinabstimmung vor. Die Qualität eines

Produkts ist in so hohem Maße von den Lagerbedingungen abhängig, dass man sich meiner Meinung nach nicht vollkommen auf ein automatisiertes Verfahren verlassen sollte. Ein Standardprogramm, das uns die Möglichkeit bietet, selbst zu justieren, ist für uns perfekt.“

Kondensgetrocknete Kartoffeln

Zwei der Räume sind so eingestellt, dass man darin Kondensrocknen kann. Eine echte Bereicherung, denn in jedem Lagerraum der neuen Anlage können bei 600 Kisten bis zu 2.000 Liter Feuchtigkeit in 24 Stunden abgeführt werden. „Vorher haben wir die Kartoffeln draußen getrocknet, bevor sie in den Räumen gelagert wurden. Dadurch waren wir sehr abhängig von den Wetterbedingungen. Jetzt, wo zwei der Räume so eingerichtet sind, dass man darin Kondensrocknen kann, werden die Kartoffeln noch ‚nass‘ hineingebracht. Wenn die Feuchtigkeit, die an den Kartoffeln haftet, getrocknet ist, passen wir die Lagerbedingungen so an, dass die Qualität des Produkts möglichst lange erhalten bleibt. Auf diese Weise sorgen wir für optimale Erträge.“

Sander Tackens, Geschäftsführer
Taco Bedrijven:

„Auf diese Weise sorgen wir für optimale Erträge.“



Erweiterung

Die Kühl-, Gefrier- und Trockenanlage ist seit November 2017 in Betrieb. Taco hat sich für das natürliche Kältemittel Ammoniak entschieden: eine nachhaltige und zukunfts-sichere Alternative zu den synthetischen Kältemitteln, die für die vorherige, kleinere Anlage eingesetzt wurden. Darüber hinaus setzt Taco zukünftig die Restwärme aus dem Kühlverfahren dafür ein, die Fußböden unter anderem am Arbeitsplatz umweltbewusst zu beheizen. Tackens hat inzwischen seinen anfänglichen Auftrag zur Erweiterung der Lagerräume um einige weitere Aspekte ergänzt. In diesem Rahmen baute ENGIE letztes Jahr einen Lagertank mit Eiswasserkühlsystem für das Waschen des Gemüses.

Profitieren von Flexibilität

Obwohl die Anlage noch nicht einmal eine ganze Saison lang in Betrieb ist, redet Tackens schon jetzt von einem Erfolg. „Wir haben bereits im vergangenen Jahr von der Flexibilität profitieren können: Die Kartoffelernte blieb etwas hinter den Erwartungen zurück. In den neuen Lagerräumen haben wir stattdessen Möhren gekühlt. Auch mit der Qualität ist er sehr zufrieden. „Es ist fast unmöglich, die Produkte so zu lagern, dass sie kein Gewicht verlieren. Mit den neuen Installationen war der Gewichtsverlust wirklich minimal und die Produkte haben sich ohne nennenswerte Probleme lange gehalten. Das schafft mehr Spielraum, damit wir den richtigen Verhandlungsmoment abwarten und unseren Abnehmern gleichzeitig hochwertige Produkte liefern können.“



Lösung von ENGIE

Fünf nachhaltige geschlossene Lagerkammern für die Außenluftunabhängige Trocknung und Aufbewahrung.

Weitere Informationen?

Stefan Huijsmans
ENGIE Refrigeration B.V.
+31 (0) 639 111 740
+31 (0) 884 844 181
stefan.huijsmans@engie.com

engie-refrigeration.com