



Block House Restaurantbetriebe

Nicht nur das Steak ist ideal temperiert

Kaarst, 23.08.2011. Im Restaurant ist das Essen das Wichtigste: frische Zutaten, professionelle Zubereitung, guter Geschmack. Für die Block House Restaurantbetriebe, die seit 1968 für erstklassige Steakqualität in ganz Deutschland stehen, ist dies eine Selbstverständlichkeit. Aber auch das Ambiente, das Klima des Restaurants muss stimmen, nicht nur in der Küche, sondern auch im Gastraum. Schließlich sollen sich die Gäste rundum wohlfühlen.

"Das System, das wir vor 2006 für Lüftung, Heizung und Klimaanlage in Betrieb hatten, funktionierte in drei Betrieben im Bereich der Steuerung nicht mehr", berichtet Thomas Goes, Technischer Leiter bei Block House, "bis zum Herbst musste eine neue Lösung her." So wurden in der technischen Abteilung einige Angebote eingeholt. "Was uns wichtig war: Das neue System sollte möglichst einfach gehalten sein, wir brauchen für unsere Betriebe nur kleine Regler - mit einigen der angebotenen Lösungen hätte man zwar ein Kraftwerk betreiben können, für unsere Belange waren viele aber ungeeignet", erinnert sich Goes. Zudem sollte das System für den Filialisten netzwerkfähig sein, also einfach in das vorhandene IT-Netz eingebunden werden können. Im Rahmen der Suche stieß man dann auf das Angebot der Firma Priva Building Intelligence. "Priva hatte für unsere Anlage ein optimales kleines Gerät - aber es war nicht netzwerkfähig", sagt Goes, "also fragten wir nach, ob sich da nicht vielleicht etwas machen ließe." Nur drei Tage mussten die Hamburger warten - dann präsentierte Priva eine Lösung, die eine Anbindung an das IT-Netz ermöglichte, zu "einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis". Kurz vor Winterbeginn 2006 wurde die Lösung in den drei betroffenen Restaurants eingerichtet.

Gewünscht: ein unkompliziertes, einfaches System

"Die eigentliche Installation ging sehr schnell, und das System hat uns die Arbeit aus der Ferne sehr vereinfacht", sagt Goes. Da in den anderen Filialen ebenfalls in absehbarer Zeit die Systeme ausgewechselt werden mussten, war die Entscheidung daher schnell gefällt - man wollte wieder Priva beauftragen. So wurden nach und nach 22 Restaurants mit dem System ausgestattet, in 2011 sollen weitere fünf Häuser folgen, darunter auch "Jim Block"-Filialen sowie das "Block Bräu" an den Hamburger Landungsbrücken. Schlussendlich sollen alle Gastronomiebetriebe der Block Gruppe ausgestattet werden.

Für Priva sprach dabei nicht nur die einfache Integration in unser IT-System, sondern auch "die Tatsache, dass sich damit Raumluft und Temperatur viel exakter regeln lassen als mit unserer alten Lösung, die funktionierte eher wie eine Dampflokomotive - zuverlässig, aber wenig genau. Dies verbraucht weniger Energie und beeinflusst damit auch die Zahlen", sagt Thomas Goes: "Unser Energieverbrauch ist im Bereich Strom um 10 % gesunken, im Bereich Wärme sind es teilweise 30%". Ein Return on Invest erfolge damit nach zwei bis vier Jahren.

Erhebliche Energieeinsparung durch exakte Einstellung

Daneben lässt sich das System sehr leicht bedienen, auch die Einweisung neuer Mitarbeiter ist unkompliziert. Bedient werden kann vor Ort an einem Bedienbildschirm, auf dem die wichtigsten Informationen als Text zu sehen sind. Am PC in der Filiale bzw. in der Zentrale hilft die detaillierte grafische Funktionsdarstellung der Anlage bei der Steuerung. "Hier kann man genau sehen, wie das System funktioniert. So wird beispielsweise die von Temperaturfühlern gemessene Innen- und Außentemperatur genau angezeigt, die schnelle Regelung der



Innentemperatur ist sofort möglich. Die Anzeige ist so einfach, dass selbst Mitarbeiter, die mit Technik nichts am Hut haben, die Bedienung der Anlage schnell verstehen können", sagt Goes. Der schnelle Zugriff auf alle Daten ist ebenfalls hilfreich: Meldet sich ein Restaurantleiter in der Zentrale und gibt an, dass sein Restaurant zu kalt sei und die Gäste frieren, lässt sich sofort am Bildschirm erkennen, wo das Problem liegt. Zudem können verschiedene Betriebsparameter wie Zuluft, Abluft und Temperatur grafisch zusammen angezeigt werden - sodass eine exakte und umfassende Klimabestimmung und -regelung möglich ist. "Und ein besonderes Highlight: Man kann aus der Ferne sehen, wer wann wo welche Veränderung vorgenommen hat - hier kann bei Fehlern sekundengenau nachvollzogen werden, was schief gelaufen ist", sagt Goes.

Die Steakexperten sind mit der neuen Regeltechnik für ihre Lüftungs-, Heizungs- und Klimaanlage zufrieden. "Und wenn es tatsächlich einmal ein Problem gibt, können wir uns auf den Service von Priva hundertprozentig verlassen - wir werden sofort zurückgerufen, und meist ist das Problem sehr schnell gelöst", sagt Thomas Goes.

Über Priva

Mit ihren Lösungen für Gebäudeautomation gehört die Priva Building Intelligence GmbH zu den aufstrebenden Unternehmen im Bereich Gebäudeautomation. Innovative Produkte von Priva werden grafisch programmiert, innovativ angewendet und schnell verbaut. Priva Gebäudeautomation spart Zeit und bietet Sicherheit bei der Anwendung. Die deutsche Tochtergesellschaft der niederländischen Priva B.V. ist für die Länder Deutschland und Österreich verantwortlich. <http://www.privaweb.de>

Priva B.V., De Lier, ist Welt-Marktführer auf dem Gebiet der Gewächshausautomation, Marktführer der Gebäudeautomation in den Niederlanden und weltweit mit insgesamt acht Tochtergesellschaften unter anderem in Großbritannien, China und Kanada vertreten. Als Familienunternehmen setzt Priva seit über 55 Jahren auf Partnerschaft. Gemeinsam mit den zertifizierten Partnern bietet Priva den Kunden eine globale Plattform für hochwertige Hardware, Software und Dienstleistungen.

Kontakt:

Priva Building Intelligence GmbH
Tackweg 35
47918 Tönisvorst

T: +49 2151 65059-0

F: +49 2151 65059-212

Internet: www.privaweb.de

E-Mail: info@privaweb.de