



Investering betaalt zich terug

Koelen en verwarmen in een patisserie met ijs, chocolade en gebak, dat vereist een goede klimaatvoorziening. Wouter Slob van Slob Koudetechniek koos voor een milieuvriendelijke oplossing. Maar wel eentje waarbij de baten het van de kosten winnen. Hij koos voor het Daikin VRVIII Heat Recovery systeem. Opdrachtgever Piet Tamminga is meer dan tevreden.

Sinds 1993 zit de familie Tamminga al in het ijs. Waar de winkel van zijn ouders voornamelijk om ijs draaide en chocolade in de winter de cijfers zoet hield, kiest Piet Tamminga met deze nieuwe winkel in Veenendaal vol overtuiging voor gebak, chocolade en ijs. "De klassieke patisserie. De combinatie ijs en chocolade zie je vaker. Maar chocolade vangt vooral het gat in de winter op. Als het ijsseizoen start, wordt chocolade minder belangrijk. Daarmee krijg je een ijssalon die eigenlijk geen chocolade wil verkopen. Dat proeft de klant. Wij kiezen daarom bewust voor ijs én gebak én chocolade. Onze liefde voor het vak zit in deze drie soorten producten. Kwaliteit is daarbij vanzelfsprekend. Ook in de uitstraling van de zaak."

KIJKJE IN DE KEUKEN

Slob Koudetechniek kreeg een turn-key opdracht en was betrokken bij het zoeken naar een nieuwe locatie, de inrichting en het verzorgen van de techniek van ijsmachines tot koeling. De wensen van de klant waren helder. "Tamminga zit in een hoog kwaliteit segment, maar dat is een bijna vanzelfsprekend uitgangspunt.



► Wouter Slob van Slob Koudetechniek en Piet Tamminga

Dit zijn hardwerkende nuchtere Hollandse mensen. De producten staan centraal en ook het ambacht", verklaart Wouter Slob van Slob Koudetechniek. Voor het interieur zijn Slob en Tamminga naar Italië afgereisd. Een Italiaanse interieurbouwer verzorgde de inrichting. Hij koos voor beperkt kleurgebruik; wit, bruin en roest-

vrij staal. Verder laat hij de kleuren van het product spreken. De vormgeving leidt niet af maar versterkt het aanbod. Daarnaast maakte hij een demontabele achterwand. Deze is in een half uur in elkaar gezet of uit elkaar gehaald. In de winter wordt de achterwand gebruikt om het aanbod aan chocolade te tonen. In de zomer gaat de achterwand uit de winkel en krijgen de klanten een kijkje in de keuken of eigenlijk het ijslab. "Als je staat te wachten zie je de ijsmachines ijs draaien. Verser kan niet. Dat verhaal achter de schermen, die beleving vind ik heel belangrijk. We maken alles zelf en dat willen we laten zien", verklaart Tamminga.

INNOVATIEVE TECHNIEK

Om zijn brede aanbod nog beter zichtbaar te maken, wil Tamminga flexibel zijn in de vitrines met ijs, gebak en chocolade. Geen gemakkelijke vraag want de drie producten hebben heel verschillende koelingseisen. Chocolade heeft een droge, lichtgekoelde lucht nodig, ijs een droge lucht van -16 °C, maar gebak een vochtige lucht van 4 °C. Slob Koudetechniek kwam met een oplossing waarbij je vier vitrines volledig onafhankelijk van elkaar kunt gebruiken voor koelen en vriezen. "Het is mogelijk om traploos te schakelen van plus twintig naar min twintig. De techniek is onder één knop gevangen en het circuit kan makkelijk omgeschakeld worden", vertelt Slob. Ook Tamminga is erg enthousiast. "Het duurt slechts een kwartier om alles op de goede temperatuur te krijgen. Ik kan zo continu mijn assortiment anders aanbieden waardoor klanten alles onder ogen krijgen. Tevens speel ik in op de gebruiksmomenten van mensen. In de ochtend begin ik bijvoorbeeld met gebak en een enkele vitrine ijs. Om 13.00 uur verruil ik twee vitrines met ijs en 's middags richt ik drie vitrines in met ijs en nog maar een met gebak. En om 19.00 uur voorzie ik alles van ijs. Zonder de techniek was dit alles niet mogelijk geweest!"

INVESTEREN EN BESPAREN

Voor de warmwatervoorziening en het koelen en verwarmen van de ruimte, is er

gekozen voor een innovatieve klimaatbeheersing. In eerste instantie beperkte de projectontwikkelaar de klimaatvoorziening tot het gebruik maken van cv. Maar een ijsalon zonder koeling bestaat niet. In de eerste begroting werd uitgegaan van airco. Slob Koudetechniek ging in overleg met Daikin om te kijken hoe de voorziening beter en mooier kon. "We werken al tientallen jaren samen met Daikin. Ze lopen voorop, denken technisch mee. Een oude vertrouwde relatie, al willen we natuurlijk wel gestaafd zien dat we het beste doen." Daikin kwam met een goede oplossing. Alex Maan van Daikin legt uit: "In deze situatie wordt er vaak gedacht in traditionele oplossingen met losse componenten van verschillende leveranciers. Een cv-ketel voor de verwarming, een airco voor de koeling etc. In overleg werd er voor een innovatieve en energiebesparende oplossing gekozen waarbij verschillende componenten geïntegreerd zijn. Integreren is immers besparen." Volgens Slob is dat laatste van doorslaggevend belang geweest: "Een VRV met warmwatervoorziening is meer van deze tijd. Maar belangrijker was dat het ook echt iets oplevert. De meerinvestering betaalt zich binnen twee tot vier jaar terug. Dat zit in de energiebesparing en ook dankzij een voordelige milieuregeling. Dus het was een eenvoudige rekensom. Piet kon en wilde extra geld investeren om dat later weer terug te verdienen." De keuze viel op twee installaties. Een om mee te koelen en te vriezen en een om het klimaat te beheersen en het pand te voorzien van warm tapwater (hydrobox). Beide energiezuinig. In de patisserie wordt namelijk veel warm water gebruikt voor het bereiden van ijs. Door de warmtapwaterbereiding te koppelen aan het VRV Heat Recovery systeem levert dit wel zeshonderd procent rendement op.

DEUREN OPEN

De deur staat open in de winkel van Tamminga. Letterlijk en figuurlijk. Dat heeft flinke gevolgen voor de temperatuur in de winkel. Om het binnen aangenaam te houden zijn er drie plafondbouw-

modellen en een luchtgordijn boven de deur geïnstalleerd. In de keuken wordt veel warmte geproduceerd. Tijdens het bakken is er veel warmte over, deze gaat weer terug naar elders in de winkel waar warmte nodig is. De warmte die geproduceerd wordt kun je in feite twee keer kwijt. Maan verduidelijkt: "Op het moment dat je koelen en verwarmen moet combineren dan is het toepassen van een VRV systeem zinvol. De koel- en warmtevoorziening kun je samen pakken in één systeem. Als je dat niet doet, gooi je energie echt weg. Een dergelijke kruisbestuiving is er bijna altijd in de winkel. In het najaar gebruik je de warmte uit de keuken voor het luchtgordijn, in de zomer gebruik je de warmte voor het warme tapwater dat nodig is voor het bereiden van ijs. Daarnaast is het nodig om in de winkel zelf te koelen. Slob vult aan: "Als het zonnetje even schijnt dan is het hier binnen erg druk met mensen die allemaal hun eigen warmte meenemen. Je wilt niet op een muur van benauwdheid stuiten." Het terugwinnen van energie levert op en er gaat geen energie verloren. Een instal-



- De Daikin plafondbouwmodellen en het Biddle luchtgordijn zijn volledig geïntegreerd in het interieur

latie moet natuurlijk ook bediend worden. Daar zag Tamminga in het begin wel tegenop. "Een banketbakker en techniek dat is niet echt iets wat samengaat. Ik wil gewoon dat alles werkt zoals het zou moeten. Als het te warm of te koud is dan weet ik dat ik wat aan moet passen. Gelukkig is het heel gebruiksvriendelijk. Ik hoef zelden iets te doen."

SUCCESVERHAAL

Leuke bijkomstigheid is dat de keuze van het klimaatsysteem positieve reacties van de klanten oplevert. Tamminga: "Natuurlijk letten klanten niet direct op de klimaatbeheersing. Ze hebben het eerst over het interieur. Daarna als je wat verder praat en uitlegt hoe het werkt dan vinden mensen het geweldig. Energie is een issue. En dan is dit klimaatsysteem erg interessant. Energie wordt opgevangen en hergebruikt. In een tijd dat Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen in de belangstelling staat, is dit natuurlijk ook erg interessant. In het najaar was er iemand die op de radio een oproep had gehoord om vanwege de energieverpilling winkels met een open deur in combinatie met luchtgordijn te boycotten. Deze klant sprak mij daar op aan. Na enige uitleg mocht de deur open blijven. Voor mij is het net zo belangrijk dat het economisch rendabel is. Je kunt wel goed bezig zijn voor het milieu, maar als je daarna de boel moet sluiten, heeft nie-



mand er wat aan. Dit verhaal is een succes. Het is goed voor ons imago en goed voor de portemonnee. Een lange termijn visie is wel van belang. Pas na een tijd levert het echt geld op."

RESULTAAT

Tamminga is meer dan tevreden: "Het gaat hier om een nieuwe situatie dus precieze cijfers zijn pas na een jaar bekend. Maar alles werkt goed, de apparaten maken geen geluid. De koelunits en compressoren zitten onder het pand in de parkeergarage. Dus daar hoor je ook niets van. Omdat het vanaf de eerste dag druk was, moest alles direct werken." Het hier toegepaste VRV systeem is nieuw maar niet onbeproefd.

Het functioneren van losse delen is allang bekend, de combinatie nog niet. In de praktijk bleek de software van de warmwatervoorziening nog wat afstemming nodig te hebben. Slob: "Uiteindelijk was dat geen groot probleem en is het naar tevredenheid opgelost. Kwaliteit meet zich niet alleen in het product zelf. Problemen kunnen er altijd zijn. Het gaat erom hoe je deze oplost. Dat heeft alles met kwaliteit te maken. Met Daikin zit dat goed, we streven naar hetzelfde kwaliteitsniveau. Klanten kunnen mij middenin de nacht bellen als er problemen zijn. En ik kan Daikin net zo goed altijd bereiken."

► www.daikin.nl



HEAT RECOVERY

Heat Recovery staat voor warmteterugwinning. Een systeem dat warmte kan verplaatsen tussen verschillende ruimtes. Daarbij wordt de warmte uit een ruimte waar gekoeld wordt, gebruikt voor een ruimte of toepassing waar warmte nodig is. Oftewel binnen hetzelfde systeem is het mogelijk te koelen en te verwarmen. In de retail zijn verschillende warmte- en koudestromen. Vanuit dat gegeven werkt Heat Recovery: besparing door tegengestelde acties (verwarmen en koelen) te integreren in één systeem. In de winkel van Tamminga is gebruik gemaakt van een Daikin VRV Heat Recovery systeem in combinatie met plafondbouwmodellen type Roundflow, een hydrobox ten behoeve van de warmtapwaterbereiding en een Biddle luchtgordijn.