



FOTOS | SEBASTIAN JARYCH (5)

› Heiner Clement, Geschäftsführer des gleichnamigen Wuppertaler Energietechnik-Unternehmens, hat für Thorsten Weiß' „Nordsee“ am Wall ein Technik- und Gerätekonzept entwickelt, das Einsparungen von 35 Prozent und mehr möglich macht. Mehr über das realisierbare Spektrum findet man auf www.engineering-smartbuilding.de. Mit im Boot war übrigens auch der Gebäudetechnik-Dienstleister Dechow, über dem man sich auf www.dechow-dl-gmbh.de informieren kann.



› Der Wuppertaler Elektrotechnikermeister Markus Prinz hat für jeden Einsatzbereich in der „Nordsee“-Filiale am Wall das optimale Licht- und Energiesparkonzept geplant und mit hochmodernen LEDs in die optisch wirkungsvolle Tat umgesetzt. Was das regional erfolgreich verwurzelte Unternehmen kann, steht ausführlich auf www.prinz-elektrotechnik.de

Ende in aufwändig gestalteter und eingedeckter Restaurant-Atmosphäre gemeinsam speisen. Diese Abende sind – beinahe nur per Mundpropaganda – oft schon ein halbes Jahr im Voraus ausgebucht. Und dass auch Gäste aus Düsseldorf deswegen den Weg nach Wuppertal finden, freut den erklärten Fischliebhaber Thorsten Weiß mit dem Gastronomie-Gen natürlich ganz besonders...

Besser machen ist möglich

Dass all die alltäglichen und darüber hinaus gehenden Aktivitäten in der „Nordsee“ viel Energie erfordern, ist klar – Engagement-Energie und Einsatz übers Übliche hinaus. Allerdings geht es in einem topmo-

dern Fischrestaurant-Store auch um viel technische Energie: Ein großer Raum, ein offenes Konzept, die unmittelbare Nähe zu den Kundenströmen, die Frische-Garantie für Lagerung und Zubereitung, ein sowohl appetitliches als auch gemütliches Lichtkonzept plus die Klimatisierung, die für Wohlgefühl und angenehme Temperaturen zu jeder Jahreszeit sorgen soll, erfordern einen Technik-Aufwand, der zwar nahezu unsichtbar, aber absolut entscheidend ist. Da geht's um viel Strom & Co. - und damit automatisch um die Optimierung der Effizienz. Deswegen ist in der jüngsten Vergangenheit – von den Gästen nahezu unbemerkt – in der „Nordsee“ am Wall ein Klima- und Energie-Umstellungskonzept realisiert worden,

das für die Restaurantkette in seiner konsequenten Durchführung auch bundesweit Vorreiter- und Vorbild-Charakter hat.

Bedarfsorientierter Energieeinsatz – auch per App

Zusammen mit der Wuppertaler Heiner Clement-Energietechnik GmbH, dem Wuppertaler Elektrotechnik-Meisterbetrieb Prinz sowie dem Bergisch-Gladbacher Gebäudetechnik-Dienstleister Dechow ist es Thorsten Weiß gelungen, seinen „Nordsee“-Store in Sachen Energieeffizienz so aufzustellen, dass sich in der Bilanz Einsparungen von 35 Prozent bezahlt machen. Und damit ist das Ende der Fahnenstange noch nicht erreicht, denn die 40-Prozent-Marke hat man durchaus realistisch im Ziel-Blick. Heiner Clement hatte im Vorfeld eine umfangreiche energetische Bewertung der „Nord-



see“-Küchentechnik durchgeführt: Die hier ermittelten Potenziale in Sachen Heizungs- und Klima-Energierückgewinnung wurden exakt beziffert, konsequent angegangen und mit moderner Gerätetechnik in die Realität umgesetzt. Eng zusammen gearbeitet hat Heiner Clement dabei mit Dechow-Projektleiter Sebastian Schmedes, der für die reibungslose Durchführung all dessen, was Energie-Experte Clement an Verbesserungen ermittelt hatte, verantwortlich zeichnete.



Das Ergebnis ist ein ganz neues zentral gesteuertes Energie-System, das punktgenau auf die tatsächlichen Bedarfe reagiert, die Bereiche Belüftung und Abluft sowie Klimatisierung aufeinander abstimmt, Energie nicht mehr verpuffen lässt, sondern ihre Rückgewinnungs-Chancen nutzt – und per Smartphone-App auch von außen jederzeit kommagenau justiert werden kann.

Überall das optimale Licht

Doch damit nicht genug: Wo ein so facettenreiches Lebensmittel wie Fisch präsentiert und verarbeitet wird – und wo Menschen das Genießen von Fisch als kulinarisches Erlebnis empfinden sollen, da geht es um Wohlfühlatmosphäre. Und die hat – wie stets in der Gastronomie – viel mit intelli-



ANZEIGE

genter, durchdachter Beleuchtung zu tun. In der „Nordsee“ am Wall kam hier Markus Prinz zum Einsatz, der mit seinem Elektrotechnik-Meisterbetrieb seit 15 Jahren in Wuppertal und darüber hinaus erfolgreich am Markt agiert. Nach großen und publikumsintensiven Projekten wie „Mio3“, „Eiscafé Venezia“, „Wurstfabrik“, Café Island“, Apotheken oder auch etlichen Geschäften in den City-Arkaden realisierte Markus Prinz mit seinem fünf Mitarbeiter starken Unternehmen eine komplette Umstellung der „Nordsee“-Beleuchtung auf topaktuelle LEDs. Vom Keller über die Warenpräsentation bis hin zum Gastraum ist das Thema Halogen nun Vergangenheit: Jetzt leuchtet überall exakt passendes, energieeffizientes Licht, es gibt keine Wärmeverchwendung oder Aufheizung mehr – und der optische Erfolg gibt dem Konzept Recht, bei nichts von der Stange stammt, sondern an jeder einzelnen Licht-Stelle eine individuelle Lösung gesucht und gefunden worden ist.

„Sensationelle Kooperation“

Thorsten Weiß, der trotz der aufwändigen Umbauarbeiten die „Nordsee“ am Wall nur einen Tag lang schließen musste, ist begeistert vom Ablauf und vom Ergebnis der gemeinschaftlichen Energie-Optimierung: „Das war eine sensationelle Kooperation mit den beteiligten Fachfirmen. Immerhin ist so etwas ja durchaus mit einer Operation am offenen Herzen vergleichbar.“ Das Ergebnis spricht für sich: Energiebilanz, Raumklima und Lichtfaktor haben sich spür- und messbar verbessert – das macht sich nicht allein auf der Stromrechnung, sondern eben auch in Form von guter Laune und gutem Gefühl bei Mitarbeitern und Kunden bezahlt. Und so lässt sich noch entspannter in die „Nordsee“-Zukunft am Wall blicken: Im täglichen leckeren Geschäft – sowie für die kommenden „Gourmet-Abende“, wenn die fast unendliche Vielfalt der Fische der Welt mit ihren schmackhaften Zubereitungsgeheimnissen wieder im Mittelpunkt steht... ■



› Bei den Wuppertaler „Nordsee-Gourmet-Abenden“ nehmen der gelernte Koch Thorsten Weiß und seine Mitarbeiter ihre Gäste mit auf eine stets neue Reise in die Welt der Meere und Seen, um das faszinierende Thema Fisch anfassbar, schmeckbar und live erlebbar zu machen.