

# ‘Koeltechniek is heel belangrijk in de slagersbranche. WIJ VERZORGEN DAAROM DE **INSTALLATIE VAN A TOT Z’**

EEN GROEIEND AANTAL SLAGERIJEN, SUPERMARKTEN EN FABRIKANTEN IN DE VOEDINGSMIDDELEN- EN VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE DOET EEN BEROEP OP D.I. KOELTECHNIEK IN PUTTEN VOOR HET INSTALLEREN VAN EEN KOEL- OF VRIESSYSTEEM EN ANDERE KOELTECHNIEK DIE NODIG IS VOOR EEN OPTIMAAL WERK- EN BEWAARKLIJMAAT IN DE WINKEL OF FABRIEK. “WIJ VERZORGEN DE INSTALLATIE VAN A TOT Z, AL DAN NIET IN OVERLEG MET DE INTERIEURONTWERPER. WE WERKEN HIERVOOR NAUW SAMEN MET VISSMANN REFRIGERATION, DAT DE KOELMEUBELN LEVERT”, VERDUIDELIJKT EIGENAAR-DIRECTEUR JAN WILLEM MOL VAN D.I. KOELTECHNIEK.

*Vitrine bij een slagerij in het oosten van het land.*





D.I. Koeltechniek is al bijna 25 jaar specialist op het gebied van koeltechniek en klimaatbeheersing. Dankzij een betrokken en ervaren team professionals en servicemonteurs kan het bedrijf heel specialistisch werken en zo voor elke klant de juiste oplossing aandragen. "Vanuit ons hoofdkantoor in Putten bedienen wij de volledige vleessector en voedingsmiddelenindustrie in Nederland en Vlaanderen, van klein tot groot", vertelt Mol. "Bij verbouwingen werken wij samen met interieurontwerpers, maar wij kunnen ook zelf een ontwerp maken voor de klant. Wij zijn gespecialiseerd in het ontwikkelen en installeren van koeltechnische installaties. Het gaat om koel- en vriesinstallaties, maar ook winkelapparatuur, airconditioning en warmtepompen. Zo hebben wij onlangs bij VSS Meat de vries- en koelruimtes gerealiseerd en bij een dorpslager de winkel voorzien van nieuwe toonbanken en daar het binnenklimaat geoptimaliseerd."

### **SAMENWERKING MET VISSMANN**

Als specialistische speler is D.I. Koeltechniek een fijn aanspreekpunt voor horeca, slachterijen, vleesverwerkers en slagerijen. "Het gaat niet alleen om de koeltechnische installatie of de koelmeubels. Gesprekken met klanten gaan ook over onderhoud, een betere continuïteit, rendement, levensduur en warmterugwinning. We komen overal en verwerken alle ervaringen die we opdoen in onze serviceverlening en producten", vervolgt Mol.

Voor de realisatie van de koelcellen en koelmeubelen werkt D.I. Koeltechniek samen met Viessmann Refrigeration. "Viessmann is een Duits familiebedrijf met een aantal fabrieken in eigen land als ook in Finland, waar onze koelmeubelen worden geproduceerd. Onze koeltoonbanken uit Finland, maar ook de cellen voor de verwerkingsruimtes uit Duitsland zijn in die zin echte kwaliteitsproducten", weet managing director Henk Vroom van Viessmann Refrigeration Solutions Benelux. "Wij willen een strategische partner zijn voor supermarkten en slagerijen. Alle expertise is aanwezig om volledig te kunnen voldoen aan de wensen en gevraagde capaciteit van een klant. Door de samenwerking met D.I. Koeltechniek bieden we het beste van twee werelden. Zo kunnen we altijd terugvallen op de expertise en ondersteuning van onze eigen fabriek, maar weten we ook dat alles wat nodig is om onze koelmeubelen en vriescellen te laten renderen, wordt gegarandeerd door de mensen van D.I. Koeltechniek."

Viessmann biedt voor slagerijen een drietal typen winkelvitrites, legt Vroom uit. "Een toonbank voor zelfbediening, een toonbank waar het winkelpersoneel achter staat en sinds enige tijd hebben we ook een opklapbaar koelmeubel. Deze opklapbare toonbank is een noviteit. Op het begin van de werkdag dient-ie als vitrine waarachter het winkelpersoneel staat en later op de dag, als het gros van het personeel naar huis is, wordt-ie gebruikt voor de zelfbediening. In andere landen wordt dat al veel toegepast, maar in Nederland en België is het nog relatief nieuw." De grote kracht van de toonbanken is volgens Vroom de 'standaardisatie'. "We werken met vaste modulematen van 1,25 meter per stap. Dus standaard blokken en standaard lengtes. Maatwerk is esthetisch gezien soms mooier, maar de kwaliteit is niet per se beter en het kostenplaatje doorgaans veel hoger. Het belangrijkste is toch vooral dat een toonbank de temperatuur haalt die je belooft."

▼ *Het team van D.I. Koeltechniek: 24/7 paraat.*







*D.I. Koeltechniek: uw aanspreekpunt voor al uw koelingen*



▲ Jan Willem Mol (D.I. Koeltechniek), Henk Vroom en Yildun de Winter (beiden Viessmann Refrigeration).

### WIE IS D.I. KOELTECHNIEK?

D.I. Koeltechniek werd in 1997 opgericht door Han Dekker. Sinds 1 januari 2011 is een VOF gevormd met Jan Willem Mol, die al jarenlang werkzaam was bij het bedrijf. D.I. Koeltechniek kent een jong en dynamisch team van monteurs die jarenlange ervaring hebben op het gebied van professionele koel- en vriessystemen voor de verschillende sectoren in de voedingsmiddelenbranche. D.I. Koeltechniek werkt voor opdrachtgevers in de voedingsmiddelenindustrie, vleessector, horeca, groothandel, industrie en overheid en wordt daarnaast regelmatig ingezet door andere servicebedrijven. Het bedrijf is STEK-erkend en PED-gecertificeerd en gespecialiseerd in het ontwerpen, installeren, repareren en onderhouden van koeltechnische installaties.

### BELANGRIJK IN DE SLAGERSBRANCHE

“Elk pand is geschikt voor een installatie”, weet Mol. “Of het nu gaat om airconditioning, wandmeubels of Dry Age-kasten. Bij een verbouwing of aanpassing van de slagerij kijken we wat het beste past bij de uitstraling van het pand. Vervolgens maken we een ontwerp en overleggen we met de klant of de interieurbouwer. Onze ervaring is dat slagerijen één aanspreekpunt willen hebben voor al hun koel- en klimaattechniek. Daarnaast bespreken we met klanten altijd de verschillende synthetische en natuurlijke koudemiddelen, zoals CO<sub>2</sub>, propaan en glycol. Plus de subsidiemogelijkheden die er vaak zijn.”

Vroom: “Koeltechniek is heel belangrijk in de slagersbranche. Eén dag geen koeling betekent dat je alles kunt weggooien. Dat geldt al helemaal voor vlees, vis en zuivel. De eisen voor koelmeubilair worden steeds hoger. Een stuk kwaliteit is heel belangrijk, maar je moet er tevens voor zorgen dat je als slager alles open en eerlijk kunt vertellen. Is de temperatuur constant, zijn er geen meetfouten, hoe is het licht en wat zijn de gevolgen van al deze factoren voor het vlees in de vitrine? Daarover moet je transparant kunnen zijn, want de consument wordt steeds kritischer. Die wil de garantie dat het betrouwbaar is wat hij of zij eet. Dankzij onze meubelen kunnen slagers die garanties afgeven.”

### PREVENTIEF ONDERHOUD

D.I. Koeltechniek ‘wil gewoon een goed product afleveren’. “We doen het goed, of we doen het niet”, stelt Mol. “We staan voor een bepaalde kwaliteit. We blijven verantwoordelijk voor de installaties die we neergezet hebben. Dat betekent dus ook dat we elk jaar preventief onderhoud uitvoeren. Dit zorgt voor een betere continuïteit en een langere levensduur van de installatie. Afhankelijk van de installatie geven we ook een advies af over de koudemiddelen die gebruikt worden: synthetisch of natuurlijk? Wij beschikken over jarenlange ervaring en weten dus welk koudemiddel het beste is. In geval van storing kunnen we op afstand meekijken en zien wat het probleem is. Soms kan het simpel worden verholpen en anders rijden onze monteurs meteen naar de klant, want geen koeling is geen optie.”

Een klant koopt volgens Vroom ook niet alleen een nieuwe toonbank of koelcel, maar een ‘servicepakket’ waarmee hij of zij jaren vooruit kan. “Onderhoud is daar slechts een onderdeel van.. Daarnaast doet een slager vaak een aanschaf met het oog op een toekomstige overdracht van zijn zaak. Daarnaast denken we mee in routing, verlichtingskleuren en het lichtplan. Het is altijd een samenspel van meubels en verlichting op de locatie. Door D.I. Koeltechniek wordt over alles nagedacht en meegedacht.” Mol zegt tot slot: “Toonbanken moeten twintig tot 25 jaar meegaan. Als je er netjes mee omgaat, dan kan dat. Je wil gewoon dat ze lang meegaan.”

Meer informatie: D.I. Koeltechniek

Tel. +31 (0)341-356 741, [info@dekkerinternational.nl](mailto:info@dekkerinternational.nl) | [www.di-koeltechniek.nl](http://www.di-koeltechniek.nl)



*Toekomstgericht: Koelmachine met een natuurlijk koudemiddel.*