

Lagerhauscheck als Weihnachtsvorbereitung 2012

Ein Blick auf die Wettervorhersage für die nächsten zwei Wochen ergibt für Deutschland ein recht uneinheitliches Bild, das zwischen deutlicher Kälte und eher für die Jahreszeit zu warmen Temperaturen schwankt. Da sich in diesem Jahr zudem durch die Kombination von Wochenenden und Feiertagen eine etwas längere Betriebsruhe anbietet, sollten Sie auf beide Wetterbedingungen vorbereitet sein.

Wenn es richtig kalt wird

- ✓ Türen und Tore auf Dichtigkeit prüfen, evtl. eine Plane von innen als zusätzlichen Wind- und Wärmeschutz anbringen
- ✓ Bei Rolltoren insbesondere den bündigen Abschluss zum Fußboden kontrollieren
- ✓ Zusatzheizung auf Funktionsfähigkeit prüfen, ausreichend Brennstoffvorrat sicherstellen, mobilen Heizungsthermostat im Frostgefährdungsbereich positionieren
- ✓ Dichtigkeit und Leichtgängigkeit der Ab- und Zuluftklappen kontrollieren, evtl. nachjustieren und Gestänge schmieren
- ✓ Zwischengelagerte Roh- oder Fertigware bis zur weiteren Verwendung wieder ins frostsichere Lager stellen
- ✓ Direkten Kontakt der Kartoffeln mit frostgefährdeten Außen- und Zwischenwänden ausschließen
- ✓ Funktionsfähigkeit der mechanischen Frostschutzthermostate überprüfen
- ✓ Ausreichenden Abstand zwischen Grenzwert des mechanischen Frostschutzthermostaten und minimaler Kanaltemperatur einhalten
- ✓ Temperaturdifferenz Produkt – Kanal kleiner wählen als die minimale Kanaltemperatur

- ✓ Bei Kondensation der Kartoffeln häufiger und in kürzeren Intervallen Umluft fahren, gegebenenfalls Deckenventilatoren nutzen
- ✓ Bei Nutzung der Zusatzheizung möglichen CO₂-Anstieg berücksichtigen und kurze Erfrischungsbelüftung einplanen

Wenn es zu warm wird

- ✓ Hohe Dichtigkeit des Lagers ist auch ein guter Schutz vor Wärmeeintritt von außen
- ✓ Tore beim Auslagern nur möglichst kurze Zeit offen stehen lassen
- ✓ Ventilatoren mit höchster Leistung betreiben, um Zeiten mit günstiger Außenluft effektiv nutzen zu können
- ✓ Bei länger andauernder Warmphase die Temperaturdifferenz zwischen Außenluft und Produkt verringern, aber nicht unter 1 °C, da sonst keine Abkühlung, sondern nur Austrocknung
- ✓ Regelmäßiger Umluftbetrieb, um Temperaturschichtungen und Kondensation entgegen zu wirken
- ✓ Alle 24-36 h kurze Erfrischungsbelüftung von 5-10 Minuten mit möglichst kühler Außenluft einplanen
- ✓ Bei Verarbeitungskartoffeln Steuerung der Erfrischungsbelüftung über CO₂-Sensoren
- ✓ Maximale Laufzeit der maschinellen Kühlung an die Außenlufttemperatur anpassen
- ✓ Beim neuerlichen Herunterkühlen die Wettervorhersage beachten, um zu starke Temperaturschwankungen zu vermeiden

ACHTUNG

Keine noch so gute Kontroll- und Regeltechnik im Lagerhaus kann einen **regelmäßigen** Kontrollgang ersetzen, sondern nur ergänzen!

