

© McDonald's Spital am Semmering - Nachhaltig lüften, heizen und klimatisieren mit bösch

McDonald's Spital am Semmering, ST

Nachhaltig lüften, heizen und klimatisieren mit bösch

Im Herzen der Obersteiermark entfaltet das neue McDonald's Restaurant in beeindruckender Weise die hohe Kompetenz von bösch in Sachen nachhaltiger Gebäudetechnologien. Als zentrales Element des 200. Jubiläums-Restaurants in Österreich, stellt bösch unter Beweis, wie moderne Heiz- und Raumlufttechnik effizient und umweltfreundlich gestaltet werden kann. Dieses Flagship-Gebäude, ausgestattet mit den neuesten Umweltstandards und nachhaltigen Technologien, zeigt, dass Komfort und ökologische Verantwortung Hand in Hand gehen können.

ÖKOLOGISCHER VORREITER

200. McDonald’s in Österreich setzt neue Maßstäbe in Nachhaltigkeit und Komfort

Das neue McDonald’s Restaurant in der Obersteiermark ist das Sechste von Andreas Gamsjäger dem Franchisenehmer in seinem 30. Jahr bei McDonald's und gleichzeitig das 200. Jubiläums-Restaurant in Österreich. Die Filiale bietet einen optimalen Treffpunkt für seine Gäste: Das moderne Flagship-Gebäude lädt mit einem sehr großen Gästebereich im Holz- und Steindesign zum Verweilen, Entspannen und Wiederkommen ein.

Moderne Ausstattung und leichte Erreichbarkeit: Komfort trifft auf Funktionalität

Mit ca. 115 Sitzplätzen im Innen- sowie 104 Sitzplätzen im Außenbereich, ausreichend Parkmöglichkeiten sowie einem McCafé, Tischservice und einem McDrive mit zwei Spuren bietet es allen Gästen genau das, was sie von einem angenehmen Restaurantbesuch erwarten. Mit beidseitiger Auf- und Abfahrt an der S6 ist der Standort auch für Besucher*innen der nahen Skigebiete gut erreichbar. Im Sinne der Nachhaltigkeit wurde das Restaurant nach den neuesten Umwelt- und Gebäudestandards errichtet und ist klimaneutral.



Die Gebäudetechnik (bösch All-in-one Kompaktlüftungsgerät, Wärmepumpen Clivet WSAN-YES und ein Samsung Klimagerät) sind auf dem Dach des Gebäudes positioniert.

Umweltbewusstes Bauen: Neue Standards für McDonald’s Restaurants

Der Ausbau der E-Tankstellen ist Teil der neuen Gebäudestandards, die McDonald’s Österreich 2021 für Neueröffnungen und Umbauten definiert hat. Diese Gebäudestandards beinhalten Photovoltaikanlagen, Bioshredder, Altöl-Abpumpanlagen für die Erzeugung von Biodiesel sowie nachhaltige Heizsysteme. Darüber hinaus hat sich das Unternehmen als langjähriger klimaaktiv-Partner auch für die Teilnahme am klimaaktiv Pakt 2030 qualifiziert.

Zielgerichtete Nachhaltigkeit: Reduktion der CO2-Emissionen bei McDonald’s

Das ambitionierte Ziel der Paktpartner ist die Reduktion ihrer CO_2-Emissionen bis 2030 um mindestens 50 Prozent (Basis 2005). Diesen Weg geht McDonald’s mit folgenden Maßnahmen: intelligentes Energiemanagement, nachhaltige Technologien für Heizung, Raumlufttechnik und Beleuchtung, optimale Verwertung der im Restaurant anfallenden Ressourcen, der Bezug von 100 Prozent Grünstrom sowie der Erweiterung der Photovoltaik-Eigenproduktion.

Technologie und Partnerschaft: bösch's Beitrag zu McDonald's Umweltzielen

Dank bösch konnten die hochgesteckten Ziele für das McDonald’s Restaurant in der Steiermark im Bezug auf die nachhaltigen Technologien für Heizung und Raumlufttechnik optimal umgesetzt werden.





Die All-in-one Kompaktlüftungsanlage von bösch beim Verhub auf das Dach des neuen McDonald’s in Spital am Semmering. Günther Kurz (bösch Projektverkauf) mit Johann Unger (bösch Projekttechniker) bei der Einweisung und Anlagenübergabe.

ECKDATEN ZUM PROJEKT

Franchisenehmer	Gamsjäger Restaurant Ges.m.b.H. | McDonald´s Straße 1 | 8684 Spital am Semmering
Auftragnehmer	Firma Stolz, Wien
Max. Breite des Gebäudes	92 Meter
Auftragspositionen	Alle-in-one Kompaktlüftungsanlage mit: Zone Küche mit 6.500/6.500 m^3/h Zone Lobby/NR mit 6.300/5.800 m^3/h Technikraum inkl. Schaltschrank, WWBoiler, Puffer Heizung und Kälteversorgung 2 Stk. Wärmepumpen Clivet WSAN-YES 18.2 Heizen/Kühlen 1 Stk. Samsung Innen-Außengerät für das Playland mit 7,1 kW Kühlleistung
Projektbeteiligte	
Planung	Firma Elkatec Salzburg - Ing. Gerhard Karbun und Andreas Eibl
Ausführende Firmen	Firma Stolz Wien Ing. Ralf Stampf und Gerald Sauermann Firma Walter Bösch GmbH & Co KG
Projektzeiten	Planung Jänner 2021 Ausschreibung April 2021 Gerätelieferung 22.09.2021 Inbetriebnahme 09 bis 12.11.2021 Übergabe 17.11.2021 Eröffnung 22.11.2021