



McDonald's Spital am Semmering, ST

Nachhaltig lüften, heizen und klimatisieren mit bösch

Ökologischer Vorreiter: Das 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.

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, Bio-shredder, 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 CO₂-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.





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 m³/h

Zone Lobby/NR mit 6.300/5.800 m³/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 Saueremann

Firma Walter Bösch GmbH & Co KG

Projektzeiten

Planung Jänner 2021

Ausschreibung April 2021

Geräteelieferung 22.09.2021

Inbetriebnahme 09 bis 12.11.2021

Übergabe 17.11.2021

Eröffnung 22.11.2021

Walter Bösch AG

info@walterboesch.ch

www.walterboesch.ch