



Trends & Wissen

Autor: Bettina Schmid

Datum: 04.11.2022

Titel: Energiemanagement in der Küche

Angesichts hoher Energiekosten sind Gastwirtinnen und Gastwirte gezwungen, nach raschen Einsparpotentialen Ausschau zu halten. Wie eine Energieoptimierung in der Küche aussehen kann, darum geht es im folgenden Artikel.

Kochen ist eine energieintensive Angelegenheit und ist für fast die Hälfte des Stromverbrauchs in der Gastronomie verantwortlich. Die Zubereitung einer warmen Mahlzeit benötigt im Schnitt vier kWh Energie Wärmeprozesse, aber auch Kühlung, Abwasch und Beleuchtung sind entsprechend teuer. Effiziente Energieflüsse sparen daher echtes Geld. Ein guter Energiehaushalt entsteht allerdings nicht von allein. Es braucht einen Plan und den Willen, diesen umzusetzen. Und er benötigt das Mitwirken aller im Team.

Energiesparen im Küchen-Alltag

In der Küche lassen sich schnell die üblichen Energiefresser lokalisieren und Einsparungen erzielen. Im Folgenden vier praxisgerechte Tipps:

- Den Geräte-Einsatz planen, möglichst wenig Geräte im Stand-by-Betrieb halten, Herdplatten niemals bei maximaler Leistung in Betrieb halten, gestaffelt und, ebenso wie Kombi-Dämpfer und Backrohre, so spät (!) wie erforderlich einschalten. Je energieeffizienter die Geräte, umso besser ist es.
- Mit Wasser sorgsam umgehen, denn Aufkochen und vor allem Verdampfen sind besonders energieintensiv. Ein Topf ohne Deckel benötigt fast vier Mal so viel Energie, um Wasser zum Kochen zu bringen, als ein Topf mit Deckel. Noch energiesparender: sehr warmes Wasser aus dem Wasserhahn anstelle von kaltem Wasser aufsetzen.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



- Kühlgeräte nur kurz öffnen. Übersichtlich eingeräumt lässt sich schnell finden, was gesucht wird, und die Öffnungszeiten der Türen und den Energieverlust reduzieren. Kühltemperaturen von plus 6°C (außer bei sehr sensiblen Lebensmitteln) beim Kühlen und minus 18°C beim Tiefrieren reichen aus. Wenige, jedoch gut gedämmte und energieeffiziente Kühlzellen und Kühlgeräte, zentrale Kältekompressoren mit optimierter Abwärmenutzung und kurzen, gut isolierten Kälteleitungen sind von großem Vorteil.
- Den Abwasch gut planen: Die Spüle nur vollständig gefüllt laufen lassen und Spülprogramme gut steuern.

Gastronomisches Angebot anpassen

Darüber hinaus gilt es generell, die Öffnungszeiten und das Angebot an Speisen auf der Karte kritisch zu durchleuchten und geschickt zu straffen. Auch das Thema Portionsgrößen ist zu überdenken. Gerade am Büffet lassen sich Reste geschickt vermeiden: auf kleineren Tellern weniger anrichten und nur bei Bedarf nachbestücken. Ein besonderer Blick gilt auch der Einkaufsplanung, der Wareneingangskontrolle und der Lagerhaltung, denn was weggeworfen wird, ist erst recht vergeudete Energie.

Änderungen umsetzen

So nachvollziehbar die Maßnahmen klingen, so schwer ist es oft, von den alten Gewohnheiten wegzukommen. Wie bei jeder ernstgemeinten Veränderung gilt daher: kurz innehalten, Abläufe kritisch hinterfragen, Verbrauch messen und klare Ziele setzen. Und das gesamte Küchen-Team miteinbinden. Der Aufwand lohnt sich allemal.

Es spart eine Menge Geld und hilft, umweltfreundlicher zu agieren und dies positiv an die Gäste zu kommunizieren. Übrigens: In der energieeffizienten Küche herrscht generell ein besseres Klima, da es weniger Wärmeabstrahlung und weniger Dampf gibt.