



Aus Alt mach Neu

energieeffizient

Ob bei Lebensmitteln, Wareneinkauf oder Ressourcenverbrauch – Gastronomen sollten sich mit nachhaltigen Konzepten auseinandersetzen, wenn sie langfristig erfolgreich sein wollen. Unter anderem bei der Verwendung von Küchenkleingeräten lohnt es sich, eine ökologisch und ökonomisch sinnvolle Bestandsaufnahme zu machen.

Text Sylvia Winnewisser

In einem Gastronomiebetrieb gibt es viele Stromverbraucher. Neben dem Gastraum mit Beleuchtung oder Kühltheken und Warmhalteplatten in Kantinen zählt die Küche zu den Hauptenergiefressern. Kühl- und Geschirrspülgeräte, Herde, aber auch die vielen kleinen Helfer wie Fritteusen, Bainmarie, Heißluft- und Kombidämpfer, Salamander, Vakuumierer, Sou-Vide-Garer usw. brauchen Strom. Töpfe und Pfannen sorgen durch besondere Legierungen und Ausstattung ebenfalls für mehr oder weniger Ener-

gieverbrauch. Bei steigenden Energiekosten und der Verantwortung, sowohl CO₂-Ausstoß wie den ökologischen Fußabdruck gering zu halten, lohnt es sich, genauer hinzusehen und gegebenenfalls Altgeräte durch neue zu ersetzen. Nur wer wirtschaftlich arbeitet und umweltbewusst handelt, kann dauerhaft erfolgreich sein, sind sich Fachleute einig.

Energieeffizienz bringt Wirtschaftlichkeit

„Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist wichtig“, sagt Martin Räber, „da rund ein Drittel unseres ökologischen Fußabdrucks durch die Ernährung entsteht“. Damit meint der Experte nicht nur umweltfreundliche Lieferketten, das Vermeiden von Foodwaste sowie ein effizientes Abfallmanagement. Nachhaltigkeit in der Gastronomie heiße auch Ressourcenschonung im Sinne von Wasser und Strom sparen, betont er. Räber ist Geschäftsführer der Schweizer Firma „Ecogastro“. Sie berät Gastronomen in Sachen Nachhaltigkeit in der Gastroküche. Dazu gehört auch das Aufzeigen von Vorteilen beim Tausch von Küchenkleingeräten.

In vielen Großküchen haben die Kleingeräte schon diverse Jahre auf dem Buckel. Da sie noch ihren Dienst erfüllen, besteht kein Grund, sie auszutauschen, auch wegen der Kosten. Doch da ist Martin Räber anderer Meinung. „Grundsätzlich lohnt sich bei älteren Geräten der Tausch in nachhaltigere Geräte, da diese besser isoliert sind und über intelligente Steuerungen verfügen. Zudem bieten neue Geräte Funktionen wie Wärmerückgewinnung und

BRITA

Kein Kalk! Kein Gips!
Kein Stress!

Unsere PURITY Wasserfilter schützen Backöfen und Kombidämpfer vor Ablagerungen und Maschinenausfällen. Damit Sie sich in Ihrer Küche auf das Wesentliche konzentrieren können – Kochen! **Turn on protection.**



www.brita.net



„Grundsätzlich **lohnt sich** bei älteren Geräten **der Tausch** in ein nachhaltigeres Gerät.“

Martin Räber

automatische Abschaltung.“ Als Beispiele nennt Räber Fritteusen und Kombidämpfer. Neue Fritteusen punkten durch schnelleres Aufheizen des Öls und effizienteres Halten der Temperatur durch bessere Isolierung der Steuersysteme. Dazukommen Fettfilter, die das Öl länger verwendbar halten. In modernen Kombidämpfern seien intelligentere Steuersysteme für Temperatur und Feuchtigkeitsniveaus verbaut. Wärmerückgewinnungssysteme nutzen Abwärme, um Wasser oder Luft im Gerät zu erhitzen. Kleinere Garräume ermöglichten effizientere Zubereitung von kleinen Mengen und hätten eine bessere Isolation.

Neben diesen spezifischen Vorteilen moderner Geräte gilt allgemein: Geräte der besten Energieeffizienzklasse (A+) nutzen die zugeführte Energie optimal. Es wird weniger Energie verschwen-

det und der Gesamtenergieverbrauch des Betriebs gesenkt – die Stromrechnung fällt geringer aus. Darüber hinaus arbeiten energieeffiziente Geräte oft leiser, was zu einer Verbesserung des Arbeitsumfeldes und Steigerung der Zufriedenheit und Produktivität des Küchenpersonals führt. Dieser Aspekt sollte in der oft hektischen Atmosphäre der Großküche nicht vergessen werden.

Altgeräte tauschen – Personal schulen

Räber weist zudem daraufhin, wie wichtig es sei, das Küchenpersonal in der Handhabung der Geräte zu schulen, „damit die Geräte auch sparsam verwendet werden“. Denn „Effiziente Geräte und die professionelle Handhabung derselben führen zur Kostenreduktion“, betont Räber. Dazu zählt zum Beispiel das Ausschalten von Geräten bei Nichtgebrauch – auch im Stand-by-Modus wird Strom verbraucht – sowie das generelle Arbeiten im Energiespar- oder Eco-Modus, den viele Geräte heutzutage haben.

Zum nachhaltigen Einsatz von Küchenkleingeräten gibt auch der Dehoga Bundesverband Gastronomen wertvolle Tipps und hilft mit der Dehoga Energiekampagne beim Stromsparen. Soweit möglich, solle statt ein strom- ein gasbetriebenes Gerät gekauft werden. Die Stromgewinnung sei nicht energieeffizient und der Gaspreis derzeit niedriger als der für Strom. Viele einzelne Geräte können heutzutage durch ein einziges, multifunktionales ersetzt werden. So heißt es beim Dehoga, man solle Kippkessel, Kippbratpfanne, Grillplatte, Heißluftöfen und Drucksteamer durch Geräte wie Heißluft- und Kombidämpfer ersetzen. Das spart nicht nur Platz in der Küche, sondern auch Ressourcen und vereinfacht



Nachhaltige Küchenkleingeräte – Worauf ist zu achten?

- 💡 Energieeffizienzklasse: A (A+ bis A+++), leise im Betrieb
- 💡 soweit möglich, Gas- statt Strombetrieb
- 💡 Energiespar-/Eco-Modus
- 💡 automatische Abschaltfunktion
- 💡 je nach Gerät Wärmerückgewinnungssystem
- 💡 intelligente Steuersysteme, z. B. für Temperatur und Feuchtigkeitsniveau
- 💡 Filtersystem
- 💡 gute Isolation
- 💡 Töpfe und Pfannen aus Edelstahl mit Alulegierung
- 💡 leichte Handhabbarkeit und Bedienung

Fotos: Artem Zakharov – stock.adobe.com, ecogastro





Arbeitsabläufe. Die Neuanschaffung vieler Küchenkleingeräte verursacht erstmal Kosten, doch diese Investitionen lohnen sich langfristig, versichert der Fachmann. Die Betriebskosten sinken und die Umweltbilanz ist besser. Und allein gelassen werden Gastronomen hierbei nicht. Unter Umständen wird die Umstellung auf energieeffiziente Geräte gefördert. In der Förderdatenbank des Bundeswirtschaftsministeriums finden sich unter dem Programm Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz verschiedene Fördermodule, die bei der Umstellung greifen. Wichtig ist, dass Infos eingeholt und ggf. Förderung beantragt wird, bevor die Maßnahmen zur Umstellung ergriffen werden, heißt es.

Last but not least ist eine Umstellung auf energieeffiziente Geräte auch ein positives Signal an Gäste und Mitarbeiter und kann werbewirksam eingesetzt werden, etwa auf Website und in den sozialen Medien.

Infos und Beratung

Beratung und Personalschulung: www.ecogastro.ch

Finanzielle Förderung: www.foerderdatenbank.de

Beratung zu Energiesparen und Förderprogrammen:
www.dehoga-bundesverband.de



world of cooking

Erleben Sie die neue Welt des Kochens

Multifunktionale Profikochtechnik
made by MKN



Mit SpaceClean®
dem ersten und einzigen
vollautomatischen
Reinigungssystem
für Tiegel*



Der neue
FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.

Der neue
FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

*Option

Scannen & Erleben

Einfach den QR Code scannen und
den neuen FlexiCombi® und den neuen
FlexiChef® auch in Ihrer Nähe erleben.



www.mkn.com