



Küchengeräte energiesparend nutzen

1 Thematische Einführung	S. 1
2 Tipps	S. 1
3 Anhang	S. 2
4 Weiterführende Links	S. 2

1 Thematische Einführung

Energiesparen in der Großküche ist durch moderne Geräte in der Großküche heutzutage in vielen Facetten möglich. Die Großküchengeräte, die zurzeit auf den Markt kommen und sich auf dem Markt befinden, sind immer energie- und wassersparend.

Einzig und allein der Anwender bzw. Verbraucher ist die Variable, die ein Gerät energie- und ressourcenschonend macht. Mit dieser Variablen steht und fällt der Energieverbrauch der Küchengeräte und -utensilien. Sinnvoll eingesetzt sind erhebliche Einsparungen bei Strom, Gas und Wasser möglich.

Die Anschaffung von neuen Geräten ist oft mit hohen Kosten verbunden, die sich jedoch durch die Reduzierung von Energie-, Strom- und Wasserkosten in kurzer Zeit amortisieren.

2 Tipps

Strom und Gas

Grundsätzlich werden in einer Großküche Strom oder Gas eingesetzt. Dabei können einige Geräte entweder mit Strom oder Gas betrieben werden. Dies ist in jeder Großküche anders und sollte aus Umwelt- und Kostengründen überprüft werden.

Gas ist mitunter kostengünstiger, weil es direkt angeliefert wird und genutzt werden kann. Strom muss erst im Kraftwerk erzeugt werden und entsteht aus Kohle, Erdöl, Wind-, Wasser- oder Solarenergie. Schon an diesem Punkt lohnt es sich festzustellen, mit welchen Ressourcen die Großküchengeräte betrieben werden.

Wirkungsgrad

Jede Energieart liefert einen anderen Wirkungsgrad in Bezug zu den verschiedenen Geräten. Dabei hat ein gasbetriebener Herd oder Kochkessel einen niedrigeren Wirkungsgrad als ein strombetriebener

(https://www.gewerbegas.info/fileadmin/Public/PDF_Sonstiges/Erdgas_Gewerbe/Erdgas_Gastronomie.pdf, S. 15). Jedoch ist Gas günstiger in der Lieferung.

Wasser

Wasser - H₂O besteht aus Wasserstoff und Sauerstoff und enthält die Stoffe Sulfat, Chlor (Chlorid) Nitrat, Calcium, Natrium (Kochsalz) und Kalium. Diese Inhaltsstoffe sind für eine gesunde Ernährung wichtig. Gleichzeitig gibt es Regionen, in denen eher hartes oder weiches Wasser vorkommt.

Die Wasserhärte wird durch die Calcium- und Magnesiumverbindungen bestimmt. Je höher das Vorkommen, desto härter ist das Wasser (= Wasserhärtegrad). Dabei entstehen unlösliche Verbindungen wie Kalk.

Weiches Wasser erhält man bei 0 bis 7 Grad deutscher Härte (°dH) (Härtebereich I).

Hartes Wasser erhält man bei 14 bis 21 Grad deutscher Härte (°dH) (Härtebereich III).

Wasser ist und bleibt ein wichtiges Gut, was nicht unnötig verschwendet werden darf. Durch den gezielten Einsatz von Wasser in Verbindung mit Geräten in der Großküche kann an vielen Stellen Wasser gezielt eingesetzt und gespart werden.

Strom- und Wasserspartipps für die Großküche

- Grundsätzlich gilt es, Geräte auszuschalten und von der Standby-Funktion zu entkoppeln, wo es möglich ist.
- Das Kochgeschirr, ebenso wie die GN-Behälter, sollten an das Gargut und das Gerät angepasst sein.
- Kochkessel nur einsetzen, wenn es sinnvoll ist, oft lässt sich verschiedenes Gargut auch im Kombidämpfer zubereiten.
- Lange Aufheizphasen vermeiden, einige Geräte kommen auch ohne Aufheizphase aus.
- Kalkablagerungen frühzeitig entfernen, regelmäßig Geräteteile entkalken. Kalkablagerungen erhöhen den Energieverbrauch und führen zu vorzeitigen Störungen und Ausfall an Geräten.
- Hinweise der Gerätehersteller folgen und nach Möglichkeit Sparprogramme anwenden

Energiespartipps liefert auch die DEHOGA Energiekampagne

(<https://energiekampagne-gastgewerbe.de/energiespar-tipp.html>).

3 Anhang

Die DEHOGA Energiekampagne liefert Energie-Sparblätter zu verschiedenen Themen der Energieeinsparung in der Großküche

(<https://energiekampagne-gastgewerbe.de/energiespar-infothek/energiesparblaetter/ausgewaehlte-sofortmassnahmen.html>).

4 Weiterführende Links und Literatur

https://www.gewerbegas.info/fileadmin/Public/PDF_Sonstiges/Erdgas_Gewerbe/Erdgas_Gastronomie.pdf

- Grundlegende Begriffe fachgerecht erklärt.

https://energiekampagne-gastgewerbe.de/images/stories/PDF/hinweisschilder-und-sonstiges/HKI_Klima_schuetzen_und_Kosten_senken.pdf

- Klima schützen und Kosten senken. Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen.

IN VIA Akademie
Dorothee Peiper und Xenia Romadina
Paderborn, Februar 2019