

Küchengeräte: Nur laufen lassen, wenn sie gebraucht werden

Es müssen nicht immer teure Investitionen sein: Das Restaurant Güterhof in Schaffhausen spart mit einfachen Verhaltensmassnahmen zehn Prozent Strom ein.



Petra Yürekci, Geschäftsführerin des Restaurants Güterhof in Schaffhausen, hat den Stromverbrauch ihrer Geräte im Griff.

Der Energieverbrauch in einer Gastronomieküche ist gross: Rund die Hälfte des Verbrauchs entfällt aufs Kochen und Kühlen. Natürlich sei jeder Betrieb verschieden – und damit auch das Sparpotenzial, betont Stephan Künzle, Energieberater bei ewz, dem Elektrizitätswerk der Stadt Zürich. «Es ist wie bei der Schuhgrösse: Nicht jede Massnahme passt zu jedem Betrieb.» Was er bei seinen Einblicken in Restaurantküchen aber häufig antrifft, sind Küchengeräte, die eingeschaltet sind, obwohl sie nur zu bestimmten Zeiten benötigt werden. In vielen Gastrobetrieben sind der Salamander oder die Fritteuse ständig einsatzbereit, schliesslich möchte man den Gast auf keinen Fall warten lassen. Dabei könnten die meisten Geräte gezielt eingeschaltet werden, ohne dass es Auswirkungen auf die Zufriedenheit der Gäste habe, erklärt Künzle.

Das Team ins Boot holen

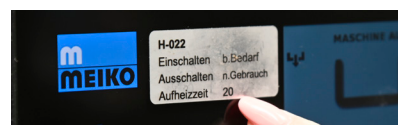
Voraussetzung ist, dass sich die Betriebsleitung einen Überblick über die elektrischen Geräte verschafft. «Nur wer zum Beispiel die Aufheizzeiten seiner Geräte genau kennt,

kann effizient arbeiten», so der Energieexperte. Hier ist auch ein Effizienzkonzept hilfreich, das die Geschäftsleitung einführt. Dabei wird der Energiebedarf regelmässig erhoben und stetig geprüft, wie er sich entwickelt. Wichtig ist ebenfalls eine Sensibilisierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Thema Energie. Künzle: «Wenn in Sachen energiebewusstes Handeln alle am selben Strick ziehen, wird man den Energiebedarf signifikant verringern können, ohne dass der Gast davon etwas mitbekommt.» Doch muss klar sein, wer für die Umsetzung einzelner Massnahmen verantwortlich ist. Diese Verantwortung muss bei einer Person in der Küche liegen, die ständig im Kontakt mit jenen Mitarbeitenden ist, welche die Geräte täglich bedienen.

Kontrollen und Zeitschaltuhren

Ein Betrieb, der solche einfachen Verhaltensmassnahmen konsequent umsetzt, ist der Güterhof in Schaffhausen. Die SV Group, die das direkt am Rheinufer gelegene Restaurant vor drei Jahren übernommen hat, achtet stets darauf, die Umweltbelastung entlang der gesamten

Wertschöpfungskette zu verringern, erklärt Petra Yürekci, Geschäftsführerin des Güterhofs. Sie arbeitete bereits zuvor in einem Betrieb der SV Group und brachte das Wissen zum Thema Nachhaltigkeit an ihre neue Arbeitsstelle mit. Gemeinsam mit dem Team analysierte sie den Energieverbrauch und erarbeitete Sparmassnahmen. Heute sind sämtliche elektrischen Geräte im Güterhof mit Klebern versehen, die das Küchenpersonal auf die Betriebszeiten und die korrekte Temperatur hinweisen. Seither wird beispielsweise die Geschirrspülmaschine nicht bereits am Morgen, sondern erst kurz vor dem Mittagsservice eingeschaltet. Zudem wird unter anderem die Temperatur der Kühlschränke regelmässig kontrolliert, und Beleuchtung sowie Kassen werden durch Zeitschaltuhren gesteuert. Dieses Massnahmenpaket zahlt sich aus, freut sich Yürekci: «Der Güterhof hat den Energieverbrauch von 2018 bis 2020 um zehn Prozent verringert.»



So sparen Sie Energie

- Kontrollieren Sie die Kühltemperatur: Zu tiefe Einstellungen verursachen einen unnötigen Mehrverbrauch von drei Prozent pro zusätzlichem Grad.
- Jedes Öffnen von Kühl- und Tiefkühlschränken bringt einen Kälteverlust mit sich. Achten Sie darauf, diese Türen nur so lange wie nötig offen zu halten. Kontrollieren Sie auch die Dichtungen.
- Heizen Sie Geräte nicht unnötig lange vor und schalten Sie sie rechtzeitig aus. Nutzen Sie Restwärme.
- Platzieren Sie Wärmequellen nicht neben Kühlanlagen.
- Trennen Sie Geräte, die nur selten verwendet werden, vom Netz.
- Halten Sie Wärmetauscher sauber. Schmutz und Fettablagerungen verschlechtern die Betriebsleistung.