

Energiesparen in der Küche

Tipps für den Küchenalltag in der Außer-Haus-Gastronomie

Ein- und Ausschaltplan für die Küchengeräte

Durch einen Ein- und Ausschaltplan für Küchengeräte, verhindert man, dass sie Tag und Nacht laufen. Starten Sie die Geräte erst dann, wenn Sie sie brauchen, und nicht einfach morgens zu Arbeitsbeginn. Ein Blick auf die Produktionsplanung des Tages kann hierbei helfen.

Geräte voll auslasten

Lasten Sie die Geräte möglichst voll aus. Mit halbvoll laufenden Öfen, Kühlgeräten oder Spülmaschinen verbrauchen Sie pro Gedeck viel mehr Energie als mit vollen Geräten. Stellen Sie sich am besten die folgenden Fragen:

- Schaffen Sie es, durch geschicktes Umräumen ein Kühlgerät stillzulegen?
- Haben Sie die Möglichkeiten an Personal und Infrastruktur um frisch zu kochen? Wer viel frisch kocht, braucht weniger Tiefkühlkapazität.
- Haben Sie einen Produktionsplan, um die Geräte maximal auszulasten? Mitunter kann man verschiedene Gerichte auf einmal im selben Konvektomaten garen; zudem lassen sich manche Komponenten in verschiedenen Geräten zubereiten.

Energieeffiziente Geräte nutzen

Nutzen Sie möglichst das energieeffizienteste Gerät, wenn für ein Gericht verschiedene Geräte in Frage kommen. Hier hilft Ihnen ein Produktionsplan. Wieviel Energie ein Gerät für ein Gericht braucht können Sie am sichersten über eine Messung herausfinden. Über die Nennleistung des Geräts und die Zubereitungsdauer der Speise können Sie den Energieverbrauch leider nur sehr grob und unzuverlässig abschätzen, da die Geräte nicht immer auf maximale Leistung eingestellt sind und nach Erreichen der Zieltemperatur nicht ständig Strom ziehen.

Mengenkalkulation standardisieren

Standardisieren Sie die Mengenkalkulation und stimmen Sie sich darüber im Küchenteam ab. Oftmals weichen die zubereiteten Mengen vom Produktionsplan ab. Dies führt zu Lebensmittelabfällen und damit indirekt zur Verschwendung von Energie und Ressourcen. Wetter und Feiertage sollten bei der Mengenermittlung berücksichtigt werden, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Mittlerweile gibt es Prognosesoftware, die Ihnen bei der Planung helfen kann.



Garzeiten beachten

Achten Sie auf die Garzeiten, damit Sie keine Vitaminverluste und keinen Mehrverbrauch an Energie verursachen

Deckel nutzen

Kochen Sie möglichst mit Deckel um Energieverluste zu vermeiden.

Warmhaltezeiten verkürzen

Halten Sie das Essen so kurz wie möglich warm. Sie schonen damit die Nährstoffe und den Energieverbrauch. Wenn Sie die Speisen in Chargen regenerieren, bleiben sie über die Ausgabezeit ansprechend. Hierfür ist eine gute Planung mit der Ausgabe nötig.

Türen in Kühlräumen geschlossen halten

Beim Verlassen der Kühl- und Tiefkühlräume die Türen sofort schließen. Lange Aufenthalte in diesen Räumen mit offen gehaltenen Türen lassen die Kälte entweichen. Sorgen Sie für angemessene Kleidung der Beschäftigten.

Geräte warten

Achten Sie darauf, die Geräte ordentlich zu warten und zu pflegen. Vereiste Tiefkühlschränke mit verstaubten Lamellen und porösen Dichtungen verbrauchen unnötig Energie. Sorgen Sie dafür, dass die Kühlgeräte die Wärme gut abführen können: Rücken Sie die Geräte möglichst zehn Zentimeter von der Wand weg und stellen Sie sie nicht in die wärmste Ecke.

Heizung und Beleuchtung an Servicezeiten anpassen

Drehen Sie die Heizung nach Feierabend und insbesondere zum Wochenende herunter (auch im Gastraum). Schalten Sie die Beleuchtung im Gastraum nur in den Servicezeiten an

Ökostrom

Überlegen Sie den Wechsel in einen Ökostromtarif. Der Umstieg ist einfach gemacht, verursacht kaum Mehrkosten und kann zur Förderung der erneuerbaren Energien beitragen.