

# Energiesparen durch Küchenneuplanung

Tipps für eine Küchenneuplanung in der Außer-Haus-Gastronomie

## Aufbau der Infrastruktur und Art der Energieversorgung

Bestimmen Sie – vorzugsweise unterstützt durch eine auf Großküchen spezialisierte Beratung, s. u. – die technische Infrastruktur und die Art der Energieversorgung, die für Sie am sinnvollsten ist. Machen Sie sich möglichst nicht von fossilen Energieträgern abhängig.

## Photovoltaik

Falls möglich, veranlassen Sie die Installation von Photovoltaikmodulen auf dem Gebäude. Dies würde die Menge an erneuerbarem Strom tatsächlich erhöhen und damit dem Klima mehr nutzen als nur der Umstieg auf einen Ökostromtarif.

## Energieeffiziente Geräte

Achten Sie darauf, dass die neuen Geräte so energieeffizient wie möglich sind und optimal zum prognostizierten Bedarf passen, also weder zu groß noch zu klein sind.

## Schmutzbereich

Wenn Sie einen ausreichend großen Schmutzbereich einplanen, können Sie künftig auch frisch kochen und müssen weniger auf energieintensive (Tief-)Kühlware zurückgreifen.

## Produktionssystem

Optimales Produktionssystem bedenken: Das Produktionssystem und die Kücheninfrastruktur sollten optimal zusammenpassen. Das Produktionssystem beeinflusst die Energieeffizienz – mit Cook and Serve benötigt man beispielsweise im Gegensatz zu Cook and Chill keine Energie für das Herunterkühlen und Wiederaufwärmen. Welches System für Sie am sinnvollsten ist, sollten Sie aber mit professioneller Unterstützung herausarbeiten.

## Beratung

Nehmen Sie eine Beratung zur optimalen Küchenplanung in Anspruch. Es gibt Förderprogramme, mit denen Beratungen und auch Investitionen in Energieeffizienz bezuschusst werden. [Hier](#) finden Sie eine Übersicht.