

15 Energiespartipps zum Thema «Küche und Restaurant»



Mit Sparmassnahmen in den Bereichen Küche und Restaurant können Sie 5 bis 50 Prozent Energie einsparen. Beginnen Sie noch heute, Massnahmen umzusetzen. Damit tragen Sie Ihren Teil dazu bei, dass wir mit vereinten Kräften einen Energiemangel abwenden können. Gleichzeitig sparen Sie Kosten in Ihrem Betrieb.

In Ihrem Betrieb spielt auch in den Bereichen Küche und Restaurant die Einsparung von Energie eine Rolle. Durch Umsetzung der aktuell freiwilligen Massnahmen sorgen Sie dafür, dass Sie gemeinsam mit der Branche proaktiv der Energiemangellage entgegenwirken können. Die vorliegenden Tipps wurden in Zusammenarbeit mit Experten der Energie-Agentur für Wirtschaft (EnAW) erarbeitet und tragen den spezifischen Eigenheiten von Beherbergungsbetrieben Rechnung.

Mit dieser Übersicht stellen wir Ihnen die aktuell häufigsten und wichtigsten Punkte zusammen, die es rund um die Bereiche Küche und Restaurant zu beachten gilt. Auf der nächsten Seite finden Sie eine Checkliste zum Thema. Im Anschluss werden Ihnen die einzelnen Punkte ausführlicher erläutert.

Stand: 28. September 2022

1. Bereiche: Küche und Restaurant

- Fritteuse und Heisswasserbad abdecken
- Korrekter Einsatz in der Abwaschküche
- Betrieb elektrische Installationen und Geräte reduzieren
- Betrieb schliessen, Öffnungszeiten / Betriebszeiten der F&B-Outlets eingrenzen
- Dämpfen statt kochen
- Deckel auf Pfanne
- Eismaschine, Crushed-Ice-Maschine stilllegen
- Geräte gezielt einsetzen
- Einsatz des Geschirrspülers
- Heizung reduzieren / abschalten
- Einsatz von Kühlmöbel
- Kühlräume nicht unterkühlen
- Lüftung einstellen
- Passende Topfgrösse
- Warmwasser vom Hahn oder aus dem Wasserkocher

1. Bereiche: Küche und Restaurant

Fritteuse und Heisswasserbad abdecken

- Um Energieverlust zu vermeiden, sollten die Fritteuse und das Heisswasserbad abgedeckt werden.

Korrektter Einsatz in der Abwaschküche

- Spülmaschine erst zum Spülbeginn einschalten.
- Maschine in Pausen geschlossen halten.
- Spülmaschine zum Arbeitsende ausschalten.
- Maschine entsprechend der Bedienungsanleitung täglich reinigen.
- Entkalken: Kalk-Beläge auf den Heizkörpern wirken stark isolierend und erhöhen damit den Energieverbrauch.

Betrieb elektrische Installationen und Geräte reduzieren

- Tellerrechauds, Bain-Maries, Kühlbuffets etc. so kurz wie möglich einsetzen.

Betrieb schliessen, Öffnungszeiten / Betriebszeiten der F&B-Outlets eingrenzen

- Prüfen, ob allenfalls die Betriebszeiten oder Öffnungstage der F&B Outlets angepasst werden können.

Dämpfen statt kochen

- Dampfgaren ist im Vergleich zu Kochen energieeffizienter und benötigt weniger Wasser. Gleichzeitig bleiben Aroma und Aussehen erhalten.

Deckel auf Pfanne

- Deckel auf Pfannen und Töpfen reduzieren die Abwärme. Ein Topf ohne Deckel benötigt fast vier Mal so viel Energie, um Wasser zum Kochen zu bringen, wie ein Topf mit Deckel.
- Auch bei Kochkessel und Kippbratpfannensoll ein Deckel zur Reduktion eingesetzt werden.

Eismaschine, Crushed-Ice-Maschine stilllegen

- Den Einsatz der Maschinen dem tatsächlichen Bedarf anpassen. Halten Sie Rücksprache mit Ihren Gästen und prüfen Sie mit Ihnen, ob dies ein Bedürfnis ist.

Geräte

- Massive Geräte wie Kippkessel, Kippbratpfannen und Grillplatten sollte nur sehr gezielt verwendet werden, da sie viel Energie benötigen.
- A-la-Carte-Grillgerichte können auch in der Bratpfanne zubereitet werden.

Einsatz des Geschirrspülers

- Lassen Sie die Geschirrspülmaschine nur vollständig gefüllt laufen.
- Nachts profitieren Sie von tieferen Stromtarifen.
- Nutzen Sie zudem die vorhandenen Eco- und Sparprogramme der Maschine, welche bis zu 30 Prozent Energie sparen.

Heizung reduzieren / abschalten

- In der Küche kann die Heizung oftmals reduziert oder ganz abgeschaltet werden, da ausreichend Wärme beim Kochen entsteht.

Einsatz von Kühlmöbel

- Platzieren Sie Kühl- und Gefriergeräte nach Möglichkeit in einem unbeheizten und gut belüfteten Raum.
- Vermeiden Sie Wärmequellen wie Herd, Heizung oder direkte Sonneneinstrahlung bei der Platzierung der Kühlmöbel.
- Die Geräte sollten nicht direkt an der Wand stehen, sondern mindestens 5 cm Abstand haben.
- Ausserhalb der Öffnungszeiten sollten Kühlmöbel konsequent geschlossen werden. Dafür eignen sich Nachttrollos, Abdeckungen oder Glastüren. So bleibt die Kälte in den Möbeln und Sie vermeiden unerwünschte Temperaturschwankungen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Kühl- und Tiefkühlmöbel wie Vitrinen, Regale, Stolper- respektive Aktionstruhen ausserhalb der Öffnungszeiten (in der Nacht, am Wochenende) geschlossen sind.

Kühlräume nicht unterkühlen

- Kühlgeräte sollten nicht zu tief eingestellt sein. Plus 7°C beim Kühlschrank (je nach Lagerung entsprechender Lebensmittel) und minus 18°C bei der Gefriertruhe sind ausreichend. Jedes Grad unterhalb dieser Grenze verbraucht nicht zwingend notwendige Energie.
- Prüfen Sie dazu die Lebensmittelverordnung für die Werte verschiedener Lebensmittel.

Lüftung einstellen

- Verzichten Sie in der Küche auf eine konstante Grundlüftung und passen Sie die Lüftung der Kochzeit an (tiefere Lüftungsstufe ausserhalb der Kochzeit).
- Informieren Sie das Personal über die Regulierung der Lüftung.

Passende Topfgrösse

- Achten Sie darauf, dass die Grösse der verwendeten Pfannen, Töpfe und Kessel zur Menge der Lebensmittel passt.
- Falls Sie keinen Induktionsherd haben: achten Sie darauf, dass die Grösse der verwendeten Pfannen, Töpfe und Kessel zur Grösse der Kochplatten passt.

Warmwasser vom Hahn oder aus dem Wasserkocher

- Nehmen Sie bereits warmes bis heisses Wasser aus dem Wasserhahn, wenn die Leitung schon heiss ist, wenn Sie Wasser kochen.
- Bei kleineren Wassermengen benötigt ein Wasserkocher weniger Energie. Wenn die Leitung erst erwärmt werden muss, dann lieber kleine Mengen aus dem Wasserkocher nehmen.