

ENERGIEEFFIZIENZ: VdF PLÄDIERT FÜR MEHR SCHULUNGEN

„Wir müssen Gewohnheiten ändern“

Ein erster und deutlicher Schritt zu mehr Energieeffizienz in Großküchen führt über mehr Wissen in der richtigen Anwendung von Techniken. Daher plädiert der Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) für mehr Mitarbeiterschulungen. Ein kostengünstiges Instrument, das in seinen positiven Auswirkungen auf die Energiekosten noch stark unterschätzt wird.

Energieeffizienz ist zwar ein von vielen Chefs in Großküchen erkanntes und wichtiges Thema. Aber in der Praxis wird es meist nicht geübt“, beschreibt Alfred Mueller, Leiter der Arbeitsgruppe Energie im VdF, die Diskrepanz. „Wir sehen einen immensen Bedarf an Beratungen und Schulungen, die wir künftig mit diversen Maßnahmen forcieren möchten“, so der Ehrenpräsident des Verbandes weiter.

Wer den Energieverbrauch in der Profiküche herunterschrauben möchte, denkt meist zuerst an moderne Techniken. „Der Schlüssel zum Energiesparen liegt jedoch in der Sensibilisierung der Mitarbeiter für das Thema. Die beste Technik taugt nichts, wenn sie nicht korrekt eingesetzt wird“, verdeutlicht VdF-Sprecher Hans-Peter Nollmann die Bedeutung der Mitarbeiterschulung. „In den Küchen sehen wir nahezu flächendeckend dieselben, althergebrachten Gewohnheiten, die teils aus Unkenntnis, teils aus Bequemlichkeit seit Jahren den Stromverbrauch unnötig hochhalten.“ Ein Beispiel: Wer morgens als erster die Küche betritt – macht erstmal das Licht an, stellt Spülmaschine und Herd an, obwohl die Geräte erst Stunden später benötigt werden. „Wir wollen Überzeugungsarbeit leisten und unter anderem das



Alfred Mueller, Ehrenpräsident und Leiter der AG Energie im VdF. Foto: VdF

aufzeigen: Auch Kleinigkeiten im Küchenalltag bewirken Großes auf der Stromrechnung.“

Die finanzielle Relevanz des Themas ist noch immer dramatisch unterschätzt. „Wir wissen heute, dass energiesparendes Verhalten viele kleine und mittlere Gastronomie- bzw. Hotelbetriebe überhaupt erst in die Gewinnzone zu katapultieren vermag“, verdeutlicht Mueller. Und es sind keineswegs nur

VdF-ENERGIETIPP ZUR BAIN-MARIE

Annahme: Eine kleine Betriebsgastronomie hat 250 Tage pro Jahr geöffnet, die Ausgabe ist mit 5 GN-Behältern zum Warmhalten bestückt (= Bain-Marie). Die Ausgabe beginnt um 11.30 Uhr und endet um 14 Uhr, 1 GN-Behälter verbraucht 1 kW je Stunde“, die Energiekosten betragen 20 Cent je kW.

Energiekosten beim bedarfsgerechten Anstellen der GN-Behälter ab 11 Uhr: 750 Euro/Jahr. Energiekosten beim nicht bedarfs-

angepassten Anstellen schon ab 8 Uhr: 1.500 Euro/Jahr

* Die Verbräuche schwanken je nach Modell und Hersteller. Die Ersparnis durch bedarfsangepasstes Verhalten liegt jedoch über alle Modelle hinweg in einer ähnlichen Größenordnung.

Quelle: Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. – Hans-Peter Nollmann

die Großgeräte, die beim Energiesparen einen deutlichen Beitrag leisten können.

„Wer zum Beispiel in einer kleinen Gemeinschaftsgastronomie fünf Bains-Marie an 250 Öffnungstagen im Jahr rund drei Stunden zu früh anstellt – und das ist leider oft der Fall – der verschleudert jährlich etwa 750 Euro für Strom“, rechnet Nollmann ein Beispiel für ein Altenheim oder eine Schulmensa vor (ausführliche Rechnung s. Infokasten). In Betriebsgastronomien mit gut 1.000 Gästen kann die fünffache Anzahl an Wasserbädern installiert sein. „Dort knapp 4.000 Euro jährlich nur für das zu frühe Anstellen der Was-

serbäder zu bezahlen – das ist betriebswirtschaftlich und ökologisch hochgradig unvernuftig.“

Mangelnde Planung kostet Stromgeld

Das Beispiel Bain-Marie ist nur eine von vielen alltäglichen energetischen Stolperfallen, die die Stromrechnung unnötig ansteigen lassen, aber selten im Bewusstsein der Verantwortlichen sind. „Wenn wir als VdF-Berater unsere Kunden für eine Erstanalyse vor Ort besuchen, sehen wir viele solcher eingefahrenen, unsinnigen Gewohnheiten. Mehr noch: Nicht abgestimmte Arbeitsprozesse verursachen ebenfalls hohe, unnötige Kosten, auch für Energie. Das summiert sich in mittleren Betrieben schnell zu deutlich fünfstelligen Beträgen, die sich durch vernünftiges, bedarfsangepasstes Verhalten jedes Jahr einsparen ließen“, weiß Nollmann. VdF-Fachplaner und -Berater nehmen in ihren ganzheitlichen Beratungen diese Zusammenhänge ins Visier. „Wir planen wirtschaftliche Prozesse auch hinsichtlich des Energieeinsatzes. Damit die monetären Vorteile später auch realisiert werden, müssen wir viele Gewohnheiten ändern und Mitarbeiter konsequent schulen“, so der VdF-Sprecher.

Der VdF plant ab kommendem Jahr mehrere Aktivitäten für Mitglieder und Bauherren, um das Wissen und Bewusstsein rund um das Energiesparen in den Küchen vor Ort auszuweiten. (geo)

NACHGEFRAGT: VdF-SPRECHER HANS-PETER NOLLMANN

„Ohne Schulung ist Energieeffizienz Makulatur“



Hans-Peter Nollmann, Mitglied des VdF-Vorstandes und Sprecher des VdF. Foto: VdF

Herr Nollmann, welchen Beitrag kann eine moderne Technik für die Energieeffizienz einer Küche leisten?

In der Breite betrachtet treffen wir, was das technische Equipment anbelangt, hierzulande auf veraltete Küchenlandschaften. Insofern kann eine Ersatzinvestition deutlich sinkende Verbräuche bewirken. Das gilt vor allem für Spülküchen, die vor mehr als 15 Jahren ausgestattet wurden. Hier haben sich die Verbräuche in den vergangenen Jahrzehnten bei den modernen Geräten teilweise halbiert. Aber ohne handfestes Wissen zum richtigen Umgang mit den Techniken ist Energieeffizienz Makulatur.

Wie ermitteln VdF-Fachplaner und -berater die individuellen Einsparpotenziale beim wirtschaftlichen Umgang mit Energie?

Jedes Mitglied verfügt entsprechend seines Arbeitsgebiets über Erfahrungswerte zu den Gesamtanschlusswerten einer Küche. Cook & Chill- oder Frischküche, Hotel- oder Betriebsgastronomie, da variieren die notwendigen Auslegungen natürlich. Mit diesen Benchmarks können wir erste Einsparpotenziale grob einschätzen. Entscheidende Hinweise über den wirtschaftlichen Umgang mit Energie gibt die Analyse der Prozesse und Tätigkeiten vor Ort im Rahmen einer Begehung. An manchen Stellen verschlingt ein nicht fachgerechter Umgang oder mangelnde Planung der Prozesse schon mal das Doppelte an Energie (s. Kasten).

Was empfehlen Sie?

Wir raten zu einer systematischen Ersts Schulung, die konkret auf die örtlichen Gegebenheiten und bisherigen Schwachstellen abgestimmt ist, dazu eine Wiederholungsschulung. Nur so erzielen wir eine Nachhaltigkeit beim Einüben neuer Gewohnheiten.



Mehr Wissen über die richtige Anwendung von Techniken ist ein wichtiger Schritt für mehr Energieeffizienz in der Großküche. Foto: VdF/Mellitta SystemService

NACHHALTIGKEITSWOCHE BEI DER COMPASS GROUP

Klima und Umwelt schützen

Bei der Compass Group Deutschland fand vom 15. bis 19. Oktober eine Nachhaltigkeitswoche statt. Die Gäste in den Restaurants von Eurest, Food affairs und Medirest konnten während des Aktionszeitraumes zu besonders nachhaltigen Gerichten greifen – von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zum Dessert. Der Schwerpunkt der Aktionswoche lag auf den Themen „Saisonalität“ und „Regionalität“.

Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang und Fairtrade-Produkte standen ebenfalls auf dem Menüplan. Zur Auswahl: Gerichte wie „Schweineschulter mit Senfsauce und geschmorter Weißkohlecke“ aus der Region oder „Gebratenes Fischfilet aus nachhaltigem Fischfang auf Sauerrahm-Wirsing mit Mandelchips“. Die Compass Group setzt bewusst regionale Lebensmittel ein. Kurze Wege bedeuten einen geringeren Verbrauch an CO₂. Durch die Bündelung der Anlieferung von Obst und Gemüse bei einem Logistiker konnte das Unternehmen knapp 2,5 Millionen Kilometer

Transportwege sparen. „Dies entspricht rund 2.000 Tonnen CO₂“, erklärt Roland Brück, Direktor Qualitätsmanagement der Compass Group. Neben Produkten aus der Region bietet die Compass Group saisonales Obst und Gemüse an. „Diese haben im Vergleich zu Lebensmitteln, die außerhalb der Saison angebaut werden, einen bis zu zehn Prozent geringeren Energieaufwand.“ Durch den Einsatz von Saisonprodukten konnte unter anderem der Energieaufwand für Kühlsysteme reduziert werden. „Während unserer Nachhaltigkeitswoche verzichten wir vollständig auf Rindfleisch. Bei seiner Herstel-

lung werden im Vergleich zu anderen Fleischsorten deutlich mehr CO₂-Emissionen freigesetzt“, erklärt Roland Brück. Grundsätzlich haben tierische Lebensmittel eine schlechtere CO₂-Bilanz als pflanzliche Produkte. Wer an zwei Tagen in der Woche auf Fleisch verzichtet, spart pro Jahr zirka 100 Kilogramm CO₂.

Aus dem Sortiment gestrichen

Beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten orientiert sich die Compass Group am Einkaufsratgeber des WWF. „Wir haben ausnahmslos alle Arten, die dort rot gekennzeich-

net sind, aus unserem Sortiment gestrichen“, sagt Brück. Die Compass Group kooperiert während ihrer Nachhaltigkeitswoche im Übrigen mit dem Getränkehersteller Bionade. „Für jedes in unseren Betrieben verkaufte Bionade-Getränk wird ein Anteil von 30 Cent zugunsten von Trinkwasserwald e.V. gespendet“, erklärt Dr. Thorsten Voigt, Direktor Strategy & Market Services der Compass Group Deutschland. Die Organisation setzt sich für eine Umwandlung von Nadelwald-Monokulturen in natürliche Laubmischwälder ein, um damit langfristig Wasser als Quelle des Lebens zu sichern. (geo)



Bei der Compass Group Deutschland fand Mitte Oktober eine Nachhaltigkeitswoche statt. Der kulinarische Schwerpunkt lag auf den Themen „Regionalität“ und „Saisonalität“. Foto: Compass Group