

Energiesparen in der Küche

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Erste Schritte					
	Potenzielle Verbesserungsmaßnahmen vorstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schulungen und Training vorsehen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verantwortlichen für Energie bestimmen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Aushändigung dieser Checkliste an den Verantwortlichen für Energie (in der Küche)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Energieverbräuche sichtbar machen (Aushänge)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wie viel verbraucht Ihre Küche?					
	Stromunterzähler installieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist Ihre Beleuchtung optimal?					
	Licht in ungenutzten Räumen ausschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	In Bereichen, in denen mehrere Stunden Kunstlicht brennt, effiziente Leuchtmittel verwenden (siehe Energiesparblatt „Beleuchtung“)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	In Kühl- und Lagerräumen sowie Mitarbeiter Toiletten Bewegungsmelder installieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wie viel Frischluft brauchen Sie?					
	Installation einer Zeitschaltuhr für die Küchenlüftung	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verwendung von zweistufigen (oder drehzahlvariablen) Ventilatoren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Wartungsarbeiten (Reinigung von Filtern, Wärmetauschern, Lüftungsgittern und Kanälen) durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Runterdrehen lohnt sich: die Heizung					
	Abstellen der Heizung während der Zubereitung von Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kein Heizen von Lagerräumen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Doppelter Nutzen: Die Abwärme					
	Anlagenbauer und Haustechniker befragen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kühlen

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Prinzip der Speisenzubereitung überprüfen (cook & serve / cook & chill / cook & freeze)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aus alt mach neu... (Neuanschaffung)					
	Bedarf an Kühlvolumen bestimmen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Beste Energieeffizienzklasse auswählen. Bei gewerblichen Geräten ohne entsprechende Klassifizierung: Energieverbrauch beim Hersteller erfragen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wenn aus Sicht des Arbeitskomforts nichts dagegen spricht, Truhenbauweise vor Schrankbauweise	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlschränke mit Glastüren nur zu Präsentationszwecken	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei häufigem Öffnen Geräte mit Luftschleivorhang und/oder automatisch schließenden Türen wählen (Kälteschutzvorhänge bei Kühlräumen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlgeräte mit Abtauautomatik wählen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ganz wichtig: die Standortfrage					
	Kühlmöbel in unbeheizten, gut belüfteten Räumen (evtl. Keller) aufstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlmöbel nicht neben Herd oder Heizung oder unter direkter Sonneneinstrahlung aufstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlmöbel ohne integrierten Luftkorridor: 5 cm Mindestabstand zur dahinterliegenden Wand	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlzonen schaffen mit räumlicher Konzentration der Kühlgeräte.	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wenn möglich räumliche Entkopplung der Aggregate (Verdichter und Kondensator in separaten Räumen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ab 10 kW Kälteleistung Wärmerückgewinnung in Betracht ziehen (Kälteanlagenbauer oder Haustechniker befragen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der richtige Betrieb: Temperatur und Inhalt					
	Vorgeschriebene Kühltemperaturen einhalten (nicht zu tief!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Temperaturkontrolle (Digitales Thermometer!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	nur abgekühlte und zugedeckte Lebensmittel in den Kühlschrank	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	nur abgekühlte und richtig verpackte Lebensmittel einfrieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
	möglichst wenige, dafür aber gut gefüllte Kühlzellen verwenden (dabei jedoch die Luftauslässe nicht zustellen) - nicht benötigte Kühlmöbel abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Türen nicht (lange) offen stehen lassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ablagesystematik entwickeln, Pläne und Schilder anbringen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tiefkühlprodukte in Kühlräumen/ -schränken auftauen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Türheizung und Kompressoren von Kühlräumen richtig takten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßig wichtig: die Wartung					
	Lüftungsöffnungen (Gitter) des Kühlschranks frei halten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Entstaubung der Wärmetauscher auf Rückseite 2 x im Jahr	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Kontrolle der Türrahmendichtungen und Ersatz bei Sprödigkeit oder Rissen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Auf Wartungshinweise der Hersteller achten und die Wartungen entsprechend durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Schritt für Schritt: die Zubereitung

Kochen

	frische Nahrungsmittel anstelle von tiefgefrorenen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lebensmittel gemeinsam waschen - nicht unter laufendem Wasserhahn.	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wasser aus Warmwasserspeicher zum Kochen verwenden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kleine Mengen Wasser mit Wasserkocher (Schnellkocher) erhitzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kochgeräte erst einschalten, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Geräte nur vorheizen, wenn es wirklich nötig ist	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Heizleistung der Geräte rechtzeitig zurückregeln und Vermeidung energieintensiven Stand-by-Betriebs (bei Nichtgebrauch ausschalten!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einschaltpläne an Geräten in den notwendigen Sprachen anbringen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Kochen Sie mit minimalen Wassermengen – prüfen ob Dampfgaren möglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Speisen wenn möglich knapp unterhalb des Siedepunkts garen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Passende Deckel verwenden und Heizleistung dementsprechend reduzieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Topf ist nicht gleich Topf					
	Durchsichtige Deckel verwenden, um häufiges Aufmachen des Deckels zu vermeiden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Töpfe, Kessel und Pfannen mit unebenen Böden reparieren oder ersetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Topf-, Kessel- und Pfannengröße zur jeweiligen Plattengröße wählen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wahl der Kochtöpfe, Kessel und Pfannen relativ zur anstehenden Kochmenge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verwendung von Chromstahlpfannen statt Gusspfannen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verstärkt doppelwandige Isolierpfannen und Dampfdrucktöpfe einsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kleine Mengen „just in time“ in modernen Geräten wie Induktionsherd und Heißluft-/Kombidämpfer zubereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ein Blick in den Backofen					
	Bedarf an Frisch- und Tiefkühlprodukten sorgfältig planen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tiefkühlprodukte nicht im Backofen auftauen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verzicht auf Vorheizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bei älteren Geräten Restwärme ausnutzen und vorher abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	minimale Backtemperatur wählen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei modernen Geräten mehrere unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Backofentür nicht unnötig öffnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unter die Lupe genommen: die Küchengeräte					
	Gasgeräte bevorzugen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kippkessel, Kippbratpfanne und Grillplatte nur gezielt verwenden; besser Mehrfachnutzung oder ein Ausweichen auf effizientere Geräte wie Heißluft-/Kombidämpfer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Grillplatte mit Anti-Abstrahlbelag einsetzen und regelmäßig reinigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wärmereflektierende Beschichtung oder zweifache Verglasung für Sichtfenster von Backöfen, Hühnergrills, Wärmeschränken etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mindestens 4 cm Dämmstärke für Wärmeschränke und Tellerwärmer - nicht als Geschirrdépot verwenden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einsatz eines Induktionsherdes und/ oder Heißluft-/ Kombidämpfers für den Betrieb prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kleinere Küchenmaschinen nicht überdimensioniert kaufen - Geräte mit energiesparenden Motoren bevorzugen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Spülen

Das A und O: der Wasserverbrauch

	auf günstige Verbrauchswerte für Wasser und Strom achten (EU-Label zu Energieeffizienzklassen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Auf geringen Tankinhalt und doppelwandige Wärmedämmung achten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Generell sollten Spülmaschinen über gedämmte Hüllen, sehr gut gedämmte Wassertanks, einen Warmwasseranschluss sowie über eine interne Wärmerückgewinnung verfügen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Warmwasseranschluss

	Prüfen, ob Spülmaschine warmwassertauglich ist	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ggf. Vorschaltgerät besorgen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei zentraler Warmwasserbereitung (nicht mit Strom!) Spülmaschine an diese anschließen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Effektiv spülen

	Geschirrgröße an Menge und Verwendung anpassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Planung des Geschirrkreislaufs: Spülmaschinen möglichst voll laden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
	Detaillierte Instruktionen an die Mitarbeiter weitergeben und Merkblätter an den Maschinen anbringen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vorspülung nur bei stark verschmutztem Geschirr notwendig und manuell oder mit kaltem Wasser ausreichend	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Geschirr vorsortieren, Körbe und Bänder voll beschicken	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei Korbspülmaschinen Stapelraum für 10 Körbe vor und nach dem Geschirrspüler schaffen. Inbetriebnahme erst wenn 10 Körbe beladen sind, Korb an Korb durchschieben, dann ausschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Spültanks der Geschirrwashmaschine nicht am Vorabend, sondern unmittelbar vor Arbeitsaufnahme mit Warmwasser auffüllen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Temperaturen des Wasch- und Spülwassers kontrollieren. Empfohlene Warmwassertemperaturen: Vorwaschen: 40-45°C (evtl. kalt), Waschen: 55°C, Spülen: 80°C; tiefstmögliche Temperatur ausprobieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vorhandene Sparprogramme nutzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Spülmaschinen vollständig abschalten, wenn sie nicht gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>