

Energieeffizienz in der Küche

Energiesparen in der Küche

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Erste Schritte				
Potenzielle Verbesserungsmaßnahmen vorstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schulungen und Training vorsehen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verantwortliche/n für Energie bestimmen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aushändigung dieser Checkliste an die Verantwortliche/den Verantwortlichen für Energie (in der Küche)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energieverbräuche sichtbar machen (Aushänge)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wie viel verbraucht Ihre Küche?				
Stromunterzähler installieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist Ihre Beleuchtung optimal?				
Licht in ungenutzten Räumen ausschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In Kühl- und Lagerräumen sowie Mitarbeitentoiletten Bewegungsmelder installieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Wie viel Frischluft brauchen Sie?				
Installation einer Zeitschaltuhr für die Küchenlüftung	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwendung von zweistufigen (oder drehzahlvariablen) Ventilatoren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Wartungsarbeiten (Reinigung von Filtern, Wärmetauschern, Lüftungsgittern und Kanälen) durchführen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Runterdrehen lohnt sich: die Heizung				
Abstellen der Heizung während der Zubereitung von Speisen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kein Heizen von Lagerräumen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Doppelter Nutzen: Die Abwärme				
Anlagenbauer/in und Haustechniker/in befragen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kühlen

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Prinzip der Speisenzubereitung überprüfen (cook & serve / cook & chill / cook & freeze)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aus alt mach neu... (Neuanschaffung)				
Bedarf an Kühlvolumen bestimmen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beste Energieeffizienzklasse auswählen. Bei gewerblichen Geräten ohne entsprechende Klassifizierung: Energieverbrauch bei Hersteller/in erfragen. Wenn aus Sicht des Arbeitskomforts nichts dagegenspricht: Truhenbauweise vor Schrankbauweise	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlschränke mit Glastüren nur zu Präsentationszwecken	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Bei häufigem Öffnen Geräte mit Luftschleivorhang und/oder automatisch schließenden Türen wählen (Kälteschutzvorhänge bei Kühlräumen)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlgeräte mit Abtauautomatik wählen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ganz wichtig: die Standortfrage				
Kühlmöbel in unbeheizten, gut belüfteten Räumen (evtl. Keller) aufstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlmöbel nicht neben Herd oder Heizung oder unter direkter Sonneneinstrahlung aufstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlmöbel ohne integrierten Luftkorridor: 5 cm Mindestabstand zur dahinterliegenden Wand	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlzonen schaffen mit räumlicher Konzentration der Kühlgeräte	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn möglich räumliche Entkopplung der Aggregate (Verdichter und Kondensator in separaten Räumen)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ab 10 kW Kälteleistung Wärmerückgewinnung in Betracht ziehen (Kälteanlagenbauer oder Haustechniker befragen)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der richtige Betrieb: Temperatur und Inhalt				
Vorgeschriebene Kühltemperaturen einhalten (nicht zu tief!)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Temperaturkontrolle (Digitales Thermometer!)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
nur abgekühlte und zugedeckte Lebensmittel in den Kühlschrank	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
nur abgekühlte und richtig verpackte Lebensmittel einfrieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
möglichst wenige, dafür aber gut gefüllte Kühlzellen verwenden (dabei jedoch die Luftauslässe nicht zustellen) - nicht benötigte Kühlmöbel abstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Türen nicht (lange) offenstehen lassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ablagesystematik entwickeln, Pläne und Schilder anbringen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiefkühlprodukte in Kühlräumen/-schränken auftauen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Türheizung und Kompressoren von Kühlräumen richtig takten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßig wichtig: die Wartung				
Lüftungsöffnungen (Gitter) des Kühlschranks freihalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entstaubung der Wärmetauscher auf Rückseite 2 mal im Jahr	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Kontrolle der Türrahmendichtungen und Ersatz bei Sprödigkeit oder Rissen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf Wartungshinweise der Herstellenden achten und die Wartungen entsprechend durchführen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Schritt für Schritt: die Zubereitung

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Kochen				
frische Nahrungsmittel anstelle von tiefgefrorenen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel gemeinsam waschen - nicht unter laufendem Wasserhahn	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasser aus Warmwasserspeicher zum Kochen verwenden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleine Mengen Wasser mit Wasserkocher (Schnellkocher) erhitzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochgeräte erst einschalten, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Geräte nur vorheizen, wenn es wirklich nötig ist	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einschaltpläne an Geräten in den notwendigen Sprachen anbringen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochen Sie mit minimalen Wassermengen – prüfen ob Dampfgeräten möglich	<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"/>
Passende Deckel verwenden und Heizleistung dementsprechend reduzieren	<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"/>
Töpfe, Kessel und Pfannen mit unebenen Böden reparieren oder ersetzen	<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"/>
Wahl der Kochtöpfe, Kessel und Pfannen relativ zur anstehenden Kochmenge	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwendung von Chromstahlpfannen statt Gusspfannen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verstärkt doppelwandige Isolierpfannen und Dampfdrucktöpfe einsetzen	<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"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Ein Blick in den Backofen				
Bedarf an Frisch- und Tiefkühlprodukten sorgfältig planen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiefkühlprodukte nicht im Backofen auftauen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verzicht auf Vorheizen	<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"/>
minimale Backtemperatur wählen	<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"/>
Backofentür nicht unnötig öffnen	<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"/>
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"/>
Grillplatte mit Anti-Abstrahlbelag einsetzen und regelmäßig reinigen.	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wärmereflektierende Beschichtung oder zweifache Verglasung für Sichtfenster von Backöfen, Hühnergrills, Wärmeschränken etc.	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mindestens 4 cm Dämmstärke für Wärmeschränke und Tellerwärmer - nicht als Geschirrdepot verwenden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz eines Induktionsherdes und/oder Heißluft/Kombidämpfers für den Betrieb prüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleinere Küchenmaschinen nicht überdimensioniert kaufen - Geräte mit energiesparenden Motoren bevorzugen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Spülen

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Das A und O: der Wasserverbrauch				
auf günstige Verbrauchswerte für Wasser und Strom achten (EU-Label zu Energieeffizienzklassen)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf geringen Tankinhalt und doppelwandige Wärmedämmung achten	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warmwasseranschluss				
Prüfen, ob Spülmaschine warmwassertauglich ist	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ggf. Vorschaltgerät besorgen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei zentraler Warmwasserbereitung (nicht mit Strom!) Spülmaschine an diese anschließen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effektiv spülen				
Geschirrgröße an Menge und Verwendung anpassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planung des Geschirrkreislaufs: Spülmaschinen möglichst vollladen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Detaillierte Instruktionen an die Mitarbeitenden weitergeben und Merkblätter an den Maschinen anbringen	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geschirr vorsortieren, Körbe und Bänder voll beschicken	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Das A und O: der Wasserverbrauch				
Bei Korbspülmaschinen Stapelraum für 10 Körbe vor und nach dem Geschirrspüler schaffen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Inbetriebnahme erst wenn 10 Körbe beladen sind, Korb an Korb durchschieben, dann ausschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spültanks der Geschirrwashmaschine nicht am Vorabend, sondern unmittelbar vor Arbeitsaufnahme mit Warmwasser auffüllen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperaturen des Wasch- und Spülwassers kontrollieren. Empfohlene Warmwassertemperaturen: Vorwaschen: 40 bis 45 °C (evtl. kalt), Waschen: 55 °C, Spülen: 80 °C; tiefst mögliche Temperatur ausprobieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vorhandene Sparprogramme nutzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spülmaschinen vollständig abschalten, wenn sie nicht gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mehr Informationen zur Kampagne unter:

■ ■ ■ www.energiekampagne-gastgewerbe.de