Zeitschrift: Energeia : Newsletter des Bundesamtes für Energie
Herausgeber: Bundesamt für Energie
Band: - (2007)
Heft: 2

Artikel: Vier Kilowattstunden für eine warme Mahlzeit...
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-639359

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vier Kilowattstunden für eine warme Mahlzeit...

INTERNET

Verein Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung, Enak:
www.enak.ch

Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme, SVGG:
www.svgg.ch

Die Schweizer Hotellerie und Gastronomie geniesst auch international einen exzellenten Ruf. Qualität und Infrastruktur sind hervorragend, die Küche in der Regel ausgezeichnet. Doch geht es um die betriebliche Energieeffizienz, ändert sich das Bild schlagartig: Viele Gastronomen nutzen das vorhandene Energiesparpotenzial in ihren Betrieben nicht. Problemzone Nummer eins ist dabei die Küche. Mit einer klar geregelten Datenerfassung für die Grossküchengeräte und der dazu geschaffenen, neuartigen Software soll nun Abhilfe geschaffen werden. Gastronomen können mit dem Tool die vorgesehenen Grossküchengeräte genau vergleichen, deren Energieverbräuche auf die Küche abstimmen und die betriebliche Energieeffizienz optimieren.

Es ist das beste Ergebnis seit sechs Jahren: Rund 35 Millionen Übernachtungen zählte die Schweizer Hotellerie im Jahr 2006. Im Vergleich zum Vorjahr ist dies eine Steigerung um 5,6 Prozent. Damit verzeichnete die Branche das zweitbeste Ergebnis seit 15 Jahren – nur im Jahr 2000 war sie erfolgreicher. Experten führen dieses Ergebnis unter anderem auch auf die beträchtlichen Investitionen der Betriebe in Qualität und Infrastruktur zurück. Doch die Medaille hat auch ihre Kehrseite: Der Betrieb eines Hotels verschlingt viel Energie, häufig nutzen die Betreiber das vorhandene Energiesparpotenzial nicht.

Problemzone «Küche»

«Das muss nicht sein», sagt Urs Jenny, Präsident des Vereins Enak (vgl. Kasten S. 11): «Mit einfachen Massnahmen lässt sich in der Gastronomie viel Energie einsparen.» Beispielsweise in der Küche, dem energieintensivsten Raum in Hotel- und Restaurationsbetrieben. «Die wenigsten Mitarbeitenden in einer Gastroküche sind darüber informiert, wie viel Kilowattstunden Energie für die Zubereitung eines Menüs gebraucht werden.» Im Durchschnitt sind es vier Kilowattstunden oder rund 80 Rappen, in Einzelfällen gar bis zu zwei Franken pro Gast.

Schlechte Lüftungsanlagen, Wärmeverluste beim Kochen, ständiger Bereitschaftsbetrieb von Küchengeräten, Stromspitzen durch gleichzeitiges Laufen leistungsstarker Küchengeräte sowie Apparate mit schlechter Energieeffizienz – die Gründe für den hohen Energieverbrauch in der Küche sind vielfältig. «In erster Linie gilt abzuklären, welche Küchengeräte zum Einsatz kommen, in welchem Zustand diese sind und wie sie eingesetzt werden», betont Jenny. So seien etwa alte Stahlplatten und Gusskochplatten noch weit verbreitet, obwohl Elektrokochherde mit Induktionstechnik eine bessere Energieeffizienz aufweisen würden. Beim Kochen auf dem Induktionsherd wird im Vergleich zu konventionellen Kochsystemen die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Auf diese Weise wird der Wärmeverlust minimiert. «Im Vergleich zur Gusskochplatte

Viele Gastronomen nutzen das vorhande Energiesparpotenzial in ihren Betrieben nicht.

verbraucht der Induktionsherd bis zu 70 Prozent weniger Energie», bestätigt Jenny.

Ein weiterer Schwachpunkt in der Energiebilanz der Gastroküche ist der Standby-Betrieb von Geräten: Experten schätzen, dass rund 40 bis 60 Prozent der Energiekosten in der Küche auf das Konto von dauernd in Bereitschaft stehenden Geräten geht. Deshalb die Empfehlung von Jenny: «Bei der Beschaffung neuer Küchengeräte sollte unbedingt auf die Energieeffizienz geachtet werden. Nicht das billigste ist das richtige Gerät, sondern jenes mit dem besten Kosten-Nutzen Verhältnis.»

«NICHT DAS BILLIGSTE IST DAS RICHTIGE GERÄT, SONDERN JENES MIT DEM BESTEN KOSTEN-NUTZEN VERHÄLTNIS.»

Mit intelligenter Software wider den Stromverbrauch

Um die Wirte und Hotelbetreiber im Energiesparen zu unterstützen, hat der Verein Enak die Software «Enak-Tech» entwickelt. Die Software basiert auf Datenblättern, welche die Enak zu den in Grossküchen gebräuchlichen Geräten führt. Diese werden periodisch überarbeitet, aufdatiert und auf der Webseite des Vereins www.enak.ch aufgeschaltet.

Mit der Software lässt sich der Energieverbrauch in der Küche überprüfen. «Die Gastronomen können damit wertvolle Gesamtkostenvergleiche anstellen. Beispielsweise, in dem sie den Energieverbrauch des Kühlschranks berechnen und diesen mit dem Energieverbrauch anderer Gerätetypen und -marken vergleichen», erklärt Jenny die Vorzüge des Instruments. Messungen der Enak haben beim Vergleich von Küchengeräten beachtliche Effizienzunterschiede von bis zu 35 Prozent zu Tage gefördert. Da die Software auch Anschaffungspreise, Amortisation sowie Einsatzzeit und Öffnungstage des Betriebs mit berücksichtigt, erhält der Gastronom überdies wertvolle Daten für allfällige Investitionen in neue Küchengeräte.

Der betriebswirtschaftliche Nutzen, den der Gastronom aus der Software zieht, liegt auf der Hand: Er minimiert damit die Betriebskosten in der Küche und fällt Investitionsentscheide auf der Grundlage fundierter Informationen.

Es funktioniert!

Dass es sich im Gastgewerbe durchaus lohnt, den Energieverbrauch zu überprüfen, beweist das Beispiel der Freizeit und Hotelanlage «Florida» in Studen im bernischen Seeland. Wie der Betreiber Urs Schwab gegenüber der Fachrevue «Gourmet» bestätigt, konnten durch gezielte Effizienzmassnahmen die Energiekosten des gesamten Komplexes um rund 30 Prozent gesenkt werden. Dies entspricht einer jährlichen Reduktion der Kosten von gut 30 000 Franken. Demgegenüber stehen Investitionen in der Höhe von 180 000 Franken.

Bei der Optimierung der Energieeffizienz stützte sich der Gastronom unter anderem auf das Produkt «Watt à la Carte» der BKW FMB Energie AG. Mit dieser Beratungsdienstleistung des Berner Stromkonzerns können laufende Energiekosten in Hotels und Gaststätten analysiert und Lösungsmöglichkeiten zugunsten der Energieeffizienz erarbeitet werden. Im Hotelkomplex Florida beispielsweise wurde nach eingehenden Analysen im Küchenbereich unter anderem der alte Gasherd durch einen modernen Induktionsherd ersetzt. Als Nebeneffekt dieser Massnahme konnte die Wärmeabstrahlung und somit die Küchentemperatur in der Küche bedeutend gesenkt werden. Die Lüftungsanlagen werden nun weniger stark beansprucht, was sich wiederum positiv auf die Energiebilanz auswirkt.

Weiter hat Schwab alte, überdimensionierte Apparate durch kleinere, effizientere Geräte ausgetauscht und eine Anlage zur Optimierung des Energie- und Spitzenstromeinsatzes in den Betrieb integriert. Allein mit letzterer Massnahme spart der Florida-Gastronom jährlich rund 60 Kilowattstunden Energie ein. «Ich kann allen Gastrounternehmern nur empfehlen, solche Massnahmen zur Steigerung der betrieblichen Energieeffizienz zu ergreifen», freut sich Schwab.

(rik)

Der Verein Enak

Der Verein «Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung», kurz Enak, wurde vor zehn Jahren gegründet. Ziel des Vereins ist es, die energetische Qualität von gewerblichen Apparaten in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu fördern. Er veröffentlicht laufend neue Erkenntnisse zur Energieeffizienz von gewerblichen Geräten, die er auf Datenblättern vermerkt und auf der Webseite www.enak.ch zum Herunterladen bereitstellt. Der Verein arbeitet auf eigene Initiative, wird aber vom Bundesamt für Energie BFE und dem EWZ sowie dem Schweizerischen Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme (SVGG) unterstützt.

Informationen:
www.enak.ch