

## Fact Sheet – Sofortmaßnahmen Küche

In Küchen gibt es eine Vielzahl energieintensiver Anwendungen. Sich hier nicht mit dem Thema Energie zu beschäftigen, kann teuer werden. Es geht nicht nur darum, neue Geräte anzuschaffen, sondern auch den Einsatz vorhandener Geräte zu planen. Unabhängig von der Betriebsgröße gibt es eine Vielzahl an organisatorischen Maßnahmen, die die Energiekosten in der Küche senken können.

### Die wichtigsten Sofortmaßnahmen aus dem Küchenbereich

Wir haben für Sie Effizienzmaßnahmen zusammengestellt, die Sie kurzfristig und ohne große Investition umsetzen können um Entlastung bei den Energiekosten zu erreichen.

#### Zusätzliche Wasser- und Stromzähler einbauen

Es empfiehlt sich, in der Küche die Geräte (z. B. Geschirrspüler, Kochgeräte und Kühlgeräte) separat zu betrachten. Gegebenenfalls lässt sich ein erhöhter Energieverbrauch rechtzeitig aufspüren. Zudem ist es für eine Optimierungsmaßnahme eine hilfreiche Planungs- und Kaufentscheidung.

#### Optimale Zubereitung

Die richtige Wahl des Zubereitungsgerätes und der korrekten zeitlichen Reihenfolge von Zubereitungsschritten erspart gerade bei sehr kleinen Portionen eine große Menge an Energie. Bei der Produktion von großen Mengen auf Vorrat sollte auf die richtige Vorportionierung und Erwärmung beziehungsweise Warmhaltung geachtet werden.

#### Wärmeschränke für Geschirr

Erwärmen Sie immer nur so viel beziehungsweise so wenig Geschirr wie notwendig vor. Jeder zusätzliche kalte Teller im Warmhalteschrank verursacht höhere Energiekosten. Die

Temperatur soll möglichst niedrig gehalten und Dauerbetrieb vermieden werden. Auf ausreichende Wärmedämmung ist zu achten (mindestens 4 cm).

### **Grillplatte anwendungsgerecht einsetzen**

Die Grillplatte soll nur dann eingesetzt werden, wenn es unbedingt erforderlich ist. Prinzipiell können auf Induktionsherden beziehungsweise Induktionsplatten alle Grillvorgänge erledigt werden.

### **Lastspitzen reduzieren**

Das gleichzeitige Einschalten mehrerer Großverbraucher belastet nicht nur das eigene Stromnetz, sondern könnte die Grundgebühr erhöhen und sich dadurch auf den Strompreis auswirken. Genaue Einschaltpläne für alle Großverbraucher können diese Lastspitzen reduzieren.

#### **TIPP**

Legen Sie Einschaltzeiten der Geräte fest wie z. B. Wäschetrocknen außerhalb der Kochzeit.

### **Volle Ladung**

Die Geschirrwaschmaschine voll auslasten, dazwischen vollständig abschalten. Spültemperaturen kontrollieren.

- Vorwaschen: 40 bis 45 °C (eventuell kalt)
- Waschen: 55 °C
- Spülen: 80 °C

### **Warmwasser in der Küche**

Das Aufheizen von Wasser und speziell das Verdampfen sind sehr energieintensive Prozesse. Verwenden Sie daher Wasser aus dem Warmwasserspeicher zum Kochen, anstatt kaltes Wasser elektrisch auf dem Herd aufzuheizen.

## **Standby vermeiden**

Standby-Betrieb von Kochherd, Grillplatte, Wasserbad, Warmhalteschrank, Getränkekühler etc. minimieren.

Mittel- und langfristig umsetzbare Energiespar- und Sanierungsmaßnahmen, Good-Practice-Beispiele und weitere Informationen finden Sie unter [klimaaktiv.at/energiesparen/tourismus](https://klimaaktiv.at/energiesparen/tourismus)

## **Erstellt von**

klimaaktiv Energieeffiziente Betriebe

E-Mail: [eebetriebe@energyagency.at](mailto:eebetriebe@energyagency.at)