



Mehr Nachhaltigkeit in der Küche:

Wie auch die Gastronomie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann.



Der Schutz der natürlichen Ressourcen geht alle an. Auch die Gäste in der Gastronomie wissen das und achten mehr und mehr darauf, was sie wo verzehren, aus welchem Anbau die Zutaten kommen und unter welchen Haltungsbedingungen tierische Lebensmittel erzeugt werden. Das sind naheliegende Kriterien. Gastronomen sollten aber noch einen Schritt weiter gehen und auch den Verbrauch von Wasser und Energie mit in ihre Überlegungen einbeziehen – schließlich erfordert die steigende Preisspirale schnelle Antworten.

Mit ein paar einfachen Ideen ist es möglich, diese Herausforderungen anzunehmen.

Das Einsparpotential beträgt bei Heißluft über 25 % und bei Dampf satte 35 %.



Naheliegende Einsparpotentiale

Die Reduzierung des Energieverbrauchs ist wahrscheinlich am naheliegendsten, wenn es um mögliche Einsparungen geht. Natürlich braucht man ein paar kreative Ideen, vielleicht auch Investitionen, aber am Ende wird es sich auszahlen. Ein erster Schritt ist beispielsweise die Art der Beleuchtung: Ein Wechsel hin zu LED-Beleuchtung und die Installation von Bewegungsmeldern in weniger frequentierten Bereichen des Gastronomiebetriebes sind ein Anfang.

Laut ENGIE Impact gehen in der Gastronomie fast 80 % der jährlichen Energiekosten auf das Konto energetisch ineffizienter Speisenzubereitung, Aufbewahrung und Lagerung. Da kann eine Aktualisierung des Küchenequipments durchaus Sinn machen. Denn neben Kühlschrank und Spülmaschine sind Kochgeräte die größten Energiefresser. Daher lohnt es sich, hier genauer hinzuschauen und einen Austausch in Betracht zu ziehen. Oftmals ist die Amortisationsdauer unter Einbeziehung der Einsparungspotentiale geringer als man denkt.

So sind zum Beispiel alle RATIONAL iCombi Pro Combi-Dämpfer nach dem neuen – seit Januar 2023 gültigen – Energy Star 3.0 Standard zertifiziert. Das heißt, dass der Energieverbrauch gegenüber dem im Jahr 2020 eingeführten Modell im Heißluftbetrieb noch mal um 10 % gesenkt werden konnte. Im Dampfmodus sogar um 13 %. Diese Werte sind noch beeindruckender, wenn man als Basis einen sechs Jahre alten Combi-Dämpfer heranzieht. Dann beträgt das Einsparpotential beim Garen mit Heißluft über 25 % und mit Dampf satte 35%. Die Senkung der variablen Kosten durch einen Geräteaustausch ist also durchaus eine Überlegung wert.

Energieverbrauchswerte im Blick

Der iCombi Pro heizt schnell auf und ist schnell im Einsatz. Ein Umstand, der sich positiv in der Stromrechnung niederschlägt. Um diese Einsparungen sichtbar zu machen, können alle Energieverbrauchswerte von Garen und Reinigung jederzeit im ConnectedCooking Cockpit angezeigt werden. Ein erster Schritt zu mehr Transparenz beim Ressourcenverbrauch und ein klares Statement für die Effizienz des iCombi Pro.

„Dank der RATIONAL-
Geräte konnten wir
den Wasserverbrauch
um etwa 50 %
reduzieren.“

Philip Watson, Head of Facilities,
Royal United Hospitals Bath



* im Vergleich zu einem Combi-Dämpfer
aus dem Jahr 2018

➔ **Sprechen Sie uns an.**
[rational-online.com](https://www.rational-online.com)

Mit digitalen Daten Energieverluste aufdecken.

Ein weiterer Vorteil ist die Nutzung und Analyse digitaler Daten. Mit diesen können Energieverluste leicht identifiziert werden. In ConnectedCooking, dem kostenlosen, digitalen Küchenmanagement von RATIONAL, können Energieverbrauchs- werte des iCombi Pro ganz leicht eingesehen werden. Die Beladungsdauer, also die Zeit, in der die Garraumtür zum Beladen offensteht, sowie die Leerlaufzeit nach dem Ende des Vorheizens, also die Zeit, in der das Gerät die Garraumtemperatur während des Beladens halten muss, werden angezeigt. Türöffnungs- und Leerlaufzeiten werden nun gleich mit dem Wert des Energieverlusts gekennzeichnet.

Den Wasserverbrauch kritisch hinterfragen.

Gemäß dem World Water Development Report der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2019 steigt der Wasserverbrauch weltweit immer weiter an. Gleichzeitig schrumpft die Menge an verfügbarem Trinkwasser signifikant. Dies sollte Motivation genug sein, Maßnahmen gegen Wasserverschwendung zu unternehmen. Das betrifft in erster Linie den Wasserbedarf zum Spülen und Reinigen, aber auch den Umgang mit Wasser bei der Zubereitung von Speisen. Sowohl beim Putzen von Gemüse und Fleisch als auch beim Garen der Speisen wird häufig zu viel Wasser verbraucht. Gemüse lässt sich wunderbar – mit minimalem Wassereinsatz – im Combi-Dämpfer knackig und ohne Verlust der Vitamine sowie der natürlichen Farbe dämpfen. Beim Garen einer Rinderbrust oder dem Dämpfen von Reis wurde sogar eine Wassereinsparung von 60 % gemessen.*

Wenn alles fertig ist und die Küche in den Feierabend geht, beginnt die Reinigung der Geräte. Und wieder ein Vorteil, den der RATIONAL iCombi Pro bietet. Zum einen ist die Menge des benötigten Wassers optimal auf das Reinigungsprogramm abgestimmt, zum anderen schon der Reiniger Active Green die Umwelt. Er ist phosphat- sowie phosphorfrei und reduziert die Reinigermenge signifikant, ohne dabei Kompromisse bei Reinigungskraft und Hygiene einzugehen.

Philip Watson, Head of Facilities des Royal United Hospitals Bath (Großbritannien) sagt dazu: „Dank der RATIONAL-Geräte konnten wir den Wasserverbrauch in unserer Küche um etwa 50 % zu reduzieren; zusätzlich zu einer maßgeblichen Einsparung beim Energieverbrauch.“

Natürlich sind das nur einige Anregungen, die helfen können, einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit zu leisten. Es gibt unzählige weitere Möglichkeiten, deren Wirksamkeit individuell je nach Betrieb erörtert werden sollten. Mit ein wenig Kreativität und dem Willen zu Investitionen, die mittel- und langfristig Sinn machen, kann die Kostenstruktur positiv beeinflusst werden.

Fachleute wie Küchenplaner oder Hersteller moderner Küchentechnologie beraten gerne.

