

Der Energie-Prophet

Während der VdF-Fachtagung referierte Fachplaner Urs Jenny, Inhaber der Creative Gastro Concept und Design AG sowie Präsident des ENAK, über Energieeffizienz. Dabei erläuterte er sachlich das Thema der Stunde – und konnte gleichzeitig das Publikum unterhalten.

Allgemein hält man Schweizer für etwas langsam und konservativ. Doch gut, dass es Urs Jenny gibt, denn er kämpft seit Jahren für ein Thema, das in Deutschland in der Großküchenbranche erst langsam ankommt: Energieeffizienz. Dabei geht es nicht um technische Gerätedetails in der Großküche, sondern er schlägt den Bogen weiter und blickt über den Tellerrand. Es gebe inzwischen alle möglichen Gastronomie-Konzepte, doch alle haben eines gemeinsam: „Sie haben nur dann Erfolg, wenn die Grundlagen und das Umfeld zu Beginn analysiert, das Ziel definiert und die anschließende Planung und Umsetzung konsequent und gradlinig erfolgt. Denn nur schlanke Konzepte schaffen in der heutigen Zeit einen hohen Erkennungswert beim Kunden und sind somit ein wichtiger Baustein zum Erfolg.“ Dabei spielt auch die Energie eine zunehmend stärkere Rolle.

Kochen benötigt Energie, sagt Jenny, das werde sich auch nicht ändern. Aber wie viel Energie muss dafür aufgewendet werden? Für ihn sei es wichtig, dass der Bauherr oder Betreiber schon früh erkenne, wie hoch der Verbrauch und die Anschlusswerte der Geräte sind, damit das Thema sensibilisiert werde. Wenn der Ansprechpartner verstehe, dass im Gegensatz zu einem Haushaltsgerät, das nur 500 Watt verbraucht, beispielsweise ein Geschirrabwäscher bis zu 48.000 Watt benötigt, werde die Dimension klar. Auch die Anschlusswerte geben dem Betreiber einer Großküche Aufschluss: Ein Anschlusswert von 200 bis 500 Kilowatt für eine Produktions- und Spülküche sind durchaus möglich. „Aus meiner Sicht sind diese Zahlen

eindrücklich und sollten uns zum Handeln, sprich Energiesparen, bewegen“, sagt Jenny.

2.000-Watt-Gesellschaft

An dieser Stelle lohnt der Vergleich des Energieverbrauchs der verschiedenen großküchentechnischen Geräte. Jenny nennt als Beispiel die Datenblätter des ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung, www.enak.ch; demnächst auch Vergleichsdaten von Lieferanten in Deutschland auf HKI Cert). Weitere Ansatzpunkte, um den Verbrauch zu reduzieren, seien die richtige Gerätezusammensetzung und -auslastung, die Kombination mit anderen Energiearten wie Gas und Dampf sowie die Optimierung der Kochprozesse und Rezepturen.

Außerdem fordert Jenny den Umstieg in die 2.000-Watt-Gesellschaft. Und das hat seinen Grund, wie der Fachplaner formuliert: „Denn werden wir in den nächsten Jahren nicht selbst aktiv, wird uns der Gesetzgeber über kurz oder lang dazu zwingen, Energie zu sparen.“ Zum Vergleich: Die Schweiz liegt derzeit bei einem Energieverbrauch von 5.600 Watt pro Bewohner und war 1960 das letzte Mal bei einem Verbrauch von 2.000 Watt. Inzwischen seien viele Verantwortliche in der Schweiz von der Idee überzeugt. Deshalb wurde beispielsweise für die Stadt Zürich ein Merkblatt für eine energetisch optimierte Planung gewerblicher Küchen herausgegeben. Mit dem Untertitel „Nachhaltige Stadt Zürich – auf dem Weg zur 2.000-Watt-Gesellschaft“ steht die Broschüre auf der ENAK-Homepage zum Download zur Verfügung.

Energie pro Menü

Ein wichtiger Punkt für eine bessere Energiebilanz, sei auch das Wissen um den Energiebedarf pro Tagesmenü. Der Koch wisse in der Regel nicht, wie viel Energie in einem Tagesmenü, das er zubereitet, stecke. Urs Jenny erklärt: „Der Energiebedarf für ein Tagesmenü kann zwischen 1,4 und 5,1 Kilowattstunden schwanken.“ Bei einem Verbrauch von 5,1 kWh für ein Tagesmenü sind laut Jenny die Energiekosten höher als die Kosten für die Beilagen. Wenn Gastronomen nun auf Convenience umstellen möchten, weil dann der Energieverbrauch sinke, liege ein Irrtum vor: Denn die Energie ist vorher beim Hersteller und beim Transport schon verbraucht worden.

In der Berechnung sind alle Energieträger enthalten. Ein tiefer Energieverbrauch bedinge entsprechend optimale Geräte, deren ideale Auslastung sowie eine Schulung der Mitarbeiter. Dabei könne schon ein entkoppelter Betrieb von Großverbrauchern Einsparungen bringen. Außerdem nennt Jenny die Möglichkeit,

anstelle eines Großgerätes lieber mehrere kleine zu betreiben, die nur bei Bedarf eingeschaltet werden. Für Heiterkeit während der VdF-Fachtagung sorgte Jennys folgender Vorschlag unter Berücksichtigung der Gesamtenergiebilanz der Küchenmitarbeiter: „Wenn die Küchenmannschaft mit dem Fahrrad zur Arbeit kommt, gibt es warmes Essen, kommt sie mit dem Auto, bleibt die Küche kalt.“

Faktor Mensch

Dieses Beispiel zeigt trotz des Humors einen sehr ernsten Punkt: Für das gesamte Gastgewerbe gelte laut Jenny, dass sich die Beteiligten vom Gastronomen über den Koch bis hin zum Fachplaner mit sehr viel mehr Themen beschäftigen müssen als nur mit dem Kochen. Doch das dürfe auch nicht zu weit gehen. So sagt Jenny: „Vergessen Sie nicht den Faktor Mensch. Denn ausschlaggebend für ein sehr gutes und innovatives Produkt sind immer noch die Personen, die Gastronomie zelebrieren, ihr fachliches Können und die Freude am Kochen.“



Forderte ein klares Bekenntnis zur Energieeffizienz und gab dazu zahlreiche Beispiele für die Großküchenplanung während der VdF-Fachtagung in Bad Neuenahr: Urs Jenny.