

Optimierte Küchenprozesse

Zeit-, Ressourcen- und Abfallmanagement

Wussten Sie dass...

...in Österreich, wie auf globaler Ebene, zählt Nahrungsmittelkonsum/Ernährung mit berechneten 20 bis **23 % der konsumbedingten Treibhausgasemissionen** zu den wichtigsten Treibern des Klimawandels,

...rund ein Drittel der Treibhausgasemissionen in diesem Bereich stammen aus der **Außer-Haus-Verpflegung**. Dabei hat die Herkunft der Lebensmittel, die Art des Anbaus, der Verarbeitungsgrad, die Fleischanteile und die Art der Stromversorgung einen wesentlichen Einfluss auf den Ausstoß von Klimagasen.

...jedes Lebensmittel muss erzeugt werden und verursacht entlang dieser Prozesskette Treibhausgas-Emissionen. Zählt man alle diese Emissionen zusammen, ist unsere Ernährung mit knapp **161 Mio. Tonnen CO₂-Äquivalente** verbunden.

...in Großküchen mit vielen Betriebsstunden machen die Anschaffungskosten nur einen Bruchteil der Betriebskosten aus – dadurch amortisieren sich neue Geräte schnell. Hier gilt das Motto: **„Sparen bei der Anschaffung ist teuer“** (z.B. hohe Betriebskosten, teure Umbauten von Kühlungsanlagen, Heizungen,...). Daher geht es bei der Neuanschaffung besonders um Energieeffizienz, Lebensdauer, Qualität, Reparatur- und Re-Use-Fähigkeit.

...ein weiterer Punkt in der Betrachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Großküchen ist der Umgang mit Lebensmitteln und vor allem mit der Reduktion von vermeidbaren **Lebensmittelabfällen**. Daher sind hier Maßnahmen zu definieren, wie Lebensmittel und Speisen effizient verwendet werden können (technische Lösungen wie bspw. eine ressourcenschonende Portionierung).

...innovative **Abfallkonzepte** sind beim Umbau und Neubau von Großküchen anzuwenden und welche Rolle spielen Re- & Upcycling Konzepte (Verwertung der biogenen Abfälle) dabei.

AUTOR

Christian Pladerer,
Österreichisches Ökologie Institut,
Abfall- und
Ressourcenmanagement
T +43 6991 523 61 01
pladerer@ecology.at

NEUE TRENDS +/-

Faktoren wie steigende Personalkosten, der Fachkräftemangel und die explodierenden Preise für Energie und andere Ressourcen beeinflussen die Planung von Profiküchen massiv.

Die Digitalisierung, die Fortschritte in der Küchentechnik und immer leistungsfähigere Multifunktionsgeräte erleichtern Planern dabei den Weg zum perfekten Arbeitsplatz.

Die Trends gehen hin zu kleineren, ergonomischen und klimatisierten Küchen mit geringeren Lagerkapazitäten, mit multifunktionaler Küchen- und Hygienetechnik, hohem Grad an Digitalisierung und einem Energie- und Ressourcen-Management.

Ein Trend geht hin zur Planung unter Gesamtkostenaspekten.

Top-Thema: nachhaltiger Küchenbetrieb

Worauf Sie achten sollten

Auf eine gute Planung der im Einsatz befindlichen **Geräte** kommt es an.

Alte Geräte haben lange Aufheizzeiten und sind daher Stromfresser. Moderne Geräte sind mit rasch reagierenden Sensoren und automatischer Steuerung ausgestattet.

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 bzw. Warmhaltung** geachtet werden. (klimaaktiv)

Genauere Einschaltpläne für alle Großverbraucher können **Lastspitzen reduzieren**. Legen Sie daher Einschaltzeiten der Geräte fest

Verwenden Sie beim Kochen nur so viel **Wasser** wie notwendig.

Garen Sie die Speisen knapp unterhalb des Siedepunktes. Dies reduziert den aufwändigen **Verdampfungsprozess**.

Geben Sie einen **Deckel** auf die Kochgefäße und reduzieren Sie dementsprechend die Kochzeit und damit die Heizleistung.

Bei größeren Öfen kann die **Abwärme** z.B. zur Warmwasserbereitung genutzt werden.

Reduktion von **Lebensmittelabfälle** durch effiziente Planung

Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen an **soziale Einrichtungen**

Gute **Abfalltrennsysteme** erleichtern die Entsorgung und helfen Geld sparen

HILFREICHE ADRESSEN

Regionale Förderungen für die Beratung zum Österreichische Umweltzeichen sowie anderer betrieblicher Fördermöglichkeiten (Energie, Abfall, Beschaffung, etc.) in den Bundesländern:

www.umweltzeichen.at/de/f%C3%BCr-Interessierte/f%C3%B6rderungen

INFORMIERE DICH BEI DEN BESTEN

Max Stiegl, Haubenkoch, Gut Purbach

Sigi Kröpfel, Veganer Haubenkoch
Christian Hügelsberger, Leiter Betriebsküche, Land Oberösterreich
Gerhard Schöberl, Abteilungsleiter Lebensmittel, Kuratorium Wiener Pensionistenhäuser

Österreichische Mensen Betriebs-gesellschaft mbH
Landhausküche Niederösterreich,
3109 St.Pölten. Landhaus 1 – optimierte Küchenbetrieb

HILFREICHE GÜTESIEGEL/ ZERTIFIKATE



Österreichisches Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpflegung

Top-Thema: nachhaltiger Küchenbetrieb

Mehr Tipps und Infos für Sie

smart KITCHEN

ist ein Event mit einem Workshopcharakter! GastronomInnen, Küchenpersonal, KöchInnen, KüchenchefInnen oder Lehrlinge aus den unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben nehmen an den Veranstaltungen teil, um gemeinsam zu kochen und über die Thematik der Lebensmittelverschwendung zu diskutieren. (www.smart-kitchen.at)

United Against Waste

Gemeinsam verfolgen Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs ein ambitioniertes Ziel: Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2030 um die Hälfte reduziert werden. Ein Online-Schnelltest ermöglicht eine Hochrechnung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle im eigenen Betrieb. Im Beratungsangebot KÜCHENPROFI[T] unterstützen Küchenprofs bei der Optimierung des Wareneinsatzes. Das Moneytor ermöglicht Großküchen-Betreibern die Performance ihrer Standorte beim Lebensmittelabfall laufend zu überwachen (www.united-against-waste.at).

Mehr Infos und Themenblätter
(nden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at