

Sauberes Geschirr mit weniger Energie

Kaum ein gewerbliches Küchengerät ist so häufig im Einsatz wie der Geschirrspüler. Ab 2024 treten neue Deklarationsvorschriften in Kraft, welche die Wahl effizienter Apparate erleichtern. Wer zudem das Personal richtig schult, spart zusätzlich Strom.

Saubere Gläser sowie einwandfreies Geschirr und Besteck sind die Visitenkarte einer erfolgreichen Gastronomie, entsprechend hoch sind die Ansprüche an Geschirrspüler. Diese Geräte sind in der Gastroküche deshalb häufig im Dauerbetrieb, dementsprechend entfällt auf sie ein beträchtlicher Anteil des Energieverbrauchs. Um bei Neuanschaffungen den künftigen Stromverbrauch abschätzen zu können, braucht es zwingend vergleichbare Informationen. Aus diesem Grund tritt 2024 eine neue Deklarationsvorschrift in Kraft (vgl. Kasten 1). Die Schweiz ist dabei weiter als die EU. Neben dem Stromverbrauch führt die Vorschrift auch zu Transparenz beim Wasserverbrauch und der Reinigungsleistung.

Wärmerückgewinnung und Isolation

Beim Spülvorgang sind hohe Temperaturen erforderlich, was viel Strom zur Erwärmung der Waschlauge verbraucht. Wichtig ist deshalb, ein Gerät anzuschaffen, das über eine Wärmerückgewinnung verfügt. Heute wird diese Vorrichtung bei den meisten Modellen als Option angeboten. Dabei wird die Abwärme aus der Innenluft sowie aus dem Abwasch- und Nachspülwasser gewonnen. Über einen Wärmetauscher wird das zulaufende Kaltwasser vorgewärmt; es wird entsprechend weniger Energie benötigt, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Eine Wärmerückgewinnung senkt bei Untertischmodellen den Stromverbrauch um etwa zehn Prozent, bei anderen Maschinen sogar um 20 Prozent. Eine zusätzliche Motivation, auf effiziente

Geräte zu wechseln, ist das Förderprogramm Ecogastro.org mit Unterstützung des Bundesamts für Energie: Es übernimmt bis zu 30 Prozent des Kaufpreises des Neugeräts.

Weniger Lärm und Dampf

Eine Luft-Wärmerückgewinnung saugt den Dampf ab, bevor die Maschine mit dem gereinigten Geschirr geöffnet wird. Das hilft, die Raumluft zusätzlich zu entlasten. Ein doppelwandiges Gehäuse und eine isolierte Haube senken den Stromverbrauch ebenfalls. Als positiven Nebeneffekt reduzieren diese Dämmungen das Lärmaufkommen, was die Arbeitsbedingungen in der Küche verbessert.

Deklaration für mehr Transparenz

Die neue Deklarationspflicht gilt per 1. Januar 2024 für gewerbliche Hauben- und Untertisch-Spülmaschinen. Deklariert werden muss der normgerecht erhobene Energie- und Wasserverbrauch sowie die Reinigungsleistung. Von den Anforderungen nicht betroffen sind Band- und Korbtransportmaschinen, Utensilien- sowie wasserwechselnde Untertisch-Spülmaschinen.

Faktenblatt und weitere Infos zum Thema:
www.bfe.admin.ch/gewerbliche-geschirrspueler

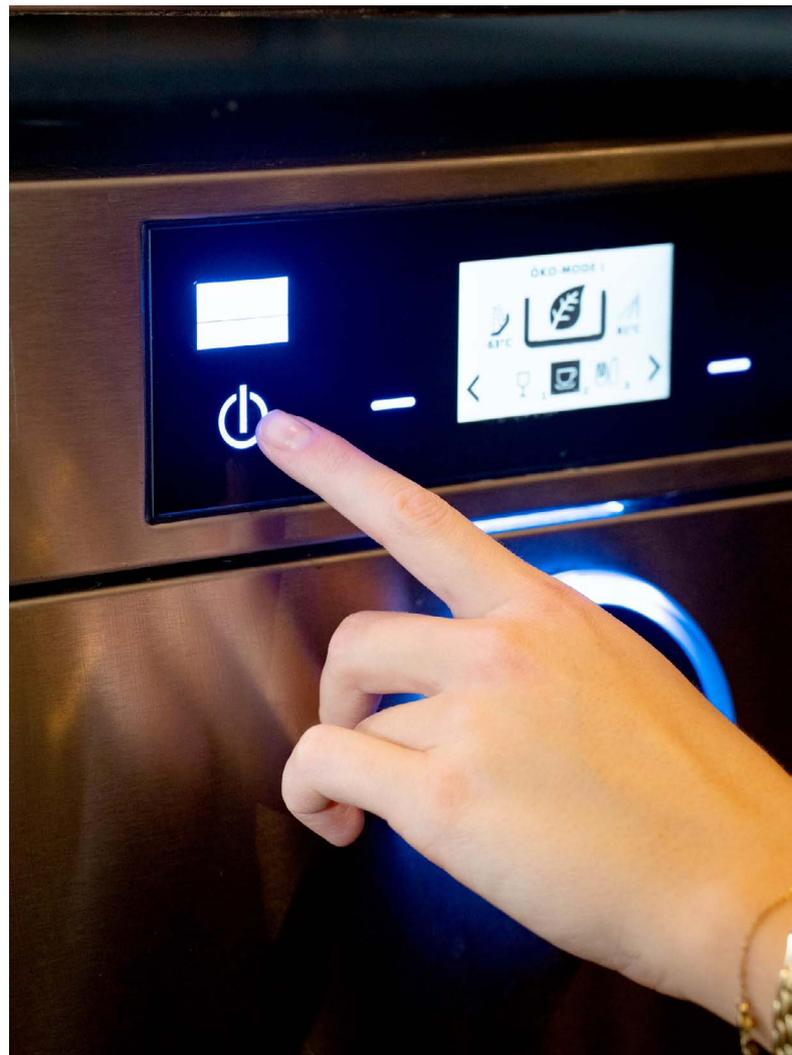
Weil das Warmwasser immer häufiger mit erneuerbaren Energien aufbereitet wird, ist es besonders sinnvoll, wenn auch die neue Spülmaschine an das bestehende Warmwassernetz angeschlossen ist und ins Gesamtsystem des Gebäudes integriert wird. Schliesslich sind moderne Geräte mit Steuerungen ausgerüstet, die etwa bei längerer Inaktivität die Wassertemperatur absenken und so Verluste reduzieren, oder bei Nichtgebrauch die Haube schliessen, sodass die Restwärme im Innern der Maschine verbleibt.

«Wir wollen den Stromverbrauch senken»

Besonders energieeffiziente Geschirrspüler sind bereits heute auf dem Markt. Gute Erfahrungen hat damit zum Beispiel das Hotel Arte in Olten gemacht. Das Tagungshotel direkt am Bahnhof hat an 365 Tagen im Jahr geöffnet. Das Restaurant verfügt über 160 Sitzplätze und ist täglich 18 Stunden geöffnet. Man kann sich leicht vorstellen, wie viel schmutziges Geschirr anfällt: «Die Gläserabwaschmaschine steht bei uns praktisch pausenlos im Einsatz», erklärt Direktor Thomas Steidle. Nachdem das Hotel bereits im Sommer eine grosse Korbmaschine ersetzt hatte, stand vor Kurzem der Ersatz der Gläserabwaschmaschine an. Für Steidle war klar, dass man erneut auf ein möglichst stromsparendes Gerät setzen wollte. «Die starke Strompreiserhöhung zwingt uns, wenn immer möglich den Verbrauch zu optimieren», begründet Steidle die Wahl. Bereits seit Längerem setzt das «Arte» auf Wärmerückgewinnung. Ein Vorboiler nimmt die Abwärme auf, sodass das Waschwasser schon bei 35 Grad vortemperiert ist. Trotzdem ist das neue Gerät gegenüber dem Vorgängermodell nochmals sparsamer. Übers Jahr gerechnet dürfte das Hotel damit 384 Kilowattstunden oder zwölf Prozent sparen. Das bedeutet, dass der Mehrpreis gegenüber einem konventionellen Gerät nach sieben Jahren wieder eingespielt ist. Auch in der täglichen Anwendung lässt sich die Effizienz verbessern, wenn das Personal richtig geschult ist, weiss Steidle: «Beim Austausch des sauberen Korbes durch einen Korb mit verschmutzten Gläsern sollte die Haube möglichst kurz geöffnet sein, um den Wärmeverlust tief zu halten.»

Weitere Sparmassnahmen

Dass die Küche insgesamt ein beträchtliches Strom- und damit Kostensparpotenzial hat, ist Steidle bewusst: Im «Arte» sorgt eine elektronische Lastensteuerung dafür, die Verbrauchsspitzen zu kappen. Denn neben dem Stromverbrauch wird dem Gastrobetrieb als Grossverbraucher auch die abgerufene Spitzenleistung verrechnet. Werden beispielsweise Tiefkühltruhen bei Lastspitzen kurz vom Netz genommen, schadet das den Lebensmitteln nicht, der Betrieb kann so jedoch die Spitzenleistung tief halten. In Zukunft will Steidle prüfen, ob zusätzlich Strom gespart werden kann, wenn die Standby-Zeit gewisser Küchengeräte verkürzt wird. In der «Arte»-Küche beginnt die Arbeit zwar um 9 Uhr morgens, doch längst nicht alle Geräte müssen schon von Beginn weg eingeschaltet werden: «Möglicherweise bietet sich hier mit einem gestaffelten Einschalten ein weiteres Sparpotenzial», vermutet Steidle.



Wer das Gerät nicht schon frühmorgens, sondern erst dann in Betrieb nimmt, wenn es nötig ist, spart zusätzlich Strom.

SV-Group: Besserer Komfort, tiefere Kosten

Auch der SV-Betrieb der IWC in Neuhausen/SH arbeitet seit diesem Frühling mit einer effizienteren Spülmaschine. «Die alte Maschine war in die Jahre gekommen und war ohnehin zu klein dimensioniert für unsere Ansprüche», sagt Thomas Rutz von der zuständigen SV Group. Bereitet die Küche einst 70 Mittagessen, hat sich die Zahl im Lauf der Jahre verdoppelt. «Die neue Maschine musste grösser sein, zudem war uns wichtig, dass aufgrund der engen Platzverhältnisse die Belastung mit Dampf nicht ansteigt», so Rutz. Entsprechend sei klar gewesen, dass man auf ein Gerät mit Wärmerückgewinnung setze. Das Resultat ist erfreulich: Das leistungsfähigere Gerät verbraucht gegenüber dem Vorgänger trotz der höheren Kapazität pro Korb ein Viertel weniger Strom und spart so übers Jahr 550 Franken Kosten.

Das Team weiss Bescheid

Neben effizienten Geräten mit Wärmerückgewinnung braucht es aber auch ein gut geschultes Team, um das volle Potenzial der modernen Spüler zu nutzen, wie Stephan Künzle, Energieberater Geschäftskunden bei der ewz, erklärt. Wie andere Geräte auch benötigt der Geschirrspüler eine gewisse Zeit, bis er nach dem Einschalten die Betriebstemperatur erreicht hat. «Man sollte die Maschine nur um diese Aufheizzeit früher einschalten und nicht schon beim Betreten der Küche.» Damit das ganze Team Bescheid weiss, empfiehlt es sich,

diese Aufheizzeit gut sichtbar am Gerät zu notieren. Die Maschine muss auch nicht gleich aufgeheizt werden, sobald das erste Geschirr anfällt. Besser, man füllt zuerst den Stauraum, sodass das Gerät möglichst spät eingeschaltet werden muss und dann intensiv genutzt werden kann. Weitere Tipps von Künzle: Es reicht meist aus, das Geschirr nur kalt vorzuspülen. Und weil Spülmaschinen trotz allem Wrasen, also Dampf, abgeben, sind Kühlräume und Kühlgeräte möglichst weit weg von den Spülmaschinen zu platzieren. Banal, aber in der Praxis dennoch nötig ist schliesslich Künzles Hinweis: «Es ist entscheidend, die Maschine nur laufen zu lassen, wenn der Geschirrkorb voll ist.»

Nicht zu früh einschalten

Ein Geschirrspüler benötigt eine gewisse Zeit, bis er betriebsbereit ist. Messen Sie diese Zeit und deklarieren Sie die Aufheizfrist auf dem Gerät. So wird der Apparat nicht zu früh eingeschaltet und benötigt nicht unnötig Strom, bis er das erste Mal genutzt wird. Bei Betriebschluss dann sollte das Gerät nicht nur über die Folientastatur oder den Touchscreen abgeschaltet werden, sondern komplett vom Netz genommen werden. Auch bei längeren Betriebsunterbrüchen empfiehlt sich die komplette Abschaltung: Wird etwa nach dem Mittagsservice der Wassertank gewechselt und das Spülgerät erst wieder am Abend benötigt, sollte die Stromzufuhr ganz abgeschaltet werden.

Text: Pieter Poldervaart für EnergieSchweiz
Fotos: Martin Bichsel für EnergieSchweiz

EnergieSchweiz
Bundesamt für Energie BFE
Pulverstrasse 13
CH-3063 Ittigen
Postadresse: CH-3003 Bern

Infoline 0848 444 444
infoline.energieschweiz.ch

energieschweiz.ch
energieschweiz@bfe.admin.ch
twitter.com/energieschweiz