

11. Juni 2026

Merkblatt für den Bau und Betrieb energieeffizienter Gewerbeküchen



© Shutterstock

Autoren

Moritz Müllener und Martin Räber, Eartheffect AG

Dieser Bericht wurde im Auftrag von EnergieSchweiz erstellt.
Für den Inhalt sind alleine die Autoren verantwortlich.

Dieses Merkblatt zeigt praxisnah auf, wie Gewerbeküchen energieeffizient geplant, gebaut und betrieben werden können. Dazu gehören technische Aspekte wie die Auswahl und Dimensionierung der Geräte, die Integration von weiteren Gewerken (Lüftung, Kälte, Elektro) sowie Energieberechnungen und Gerätevergleiche. Gleichzeitig werden organisatorische Massnahmen wie Schulung des Personals, Energiemanagement, Monitoring und gezielte Betriebsabläufe berücksichtigt, um Energieverluste zu vermeiden, etwa durch unnötigen Warmhaltebetrieb, unkoordinierte Einschaltzeiten oder Zweckentfremdung von Geräten. Das Merkblatt richtet sich an Betreiberinnen und Betreiber von Gastronomiebetrieben, Kantinen und Hotels, die den energieeffizienten Betrieb sicherstellen und kontinuierlich optimieren möchten. Ebenfalls angesprochen sind Planende, Architektinnen und Architekten sowie Küchenbauerinnen und Küchenbauer, die bei der Konzeption und Umsetzung von Gewerbeküchen eine zentrale Rolle spielen.

Inhaltsverzeichnis

1.	Energieeffizienz als Ausschreibungskriterium	3
2.	Anforderungen an den Betrieb von Küchen	3
2.1	Betrieb von Gewerbeküchen.....	3
2.2	Externe Energieberatungen	4
2.3	Organisatorisches Energiemanagement	4
2.4	Schulung der Mitarbeitenden	4
2.5	Regelmässige Reinigung und Wartung	5
2.6	Laufende Überprüfung während der Nutzungsphase.....	5
3.	Massnahmen bei Planung und Bau von Küchen	6
3.1	Auslegung einer Küche.....	6
3.2	Wahl geeigneter Geräte und Anlagen	6
3.3	Messkonzept.....	7
3.4	Schnittstellen zu Lüftungs-, Elektro- und Kälteplanenden	7
3.5	Energieberechnung und Gerätevergleich	8
3.6	Abnahme der Küche	8
4.	Weiterführende Informationen	9
4.1	EnergieSchweiz für Unternehmen	9
4.2	PEIK-Energieberatung für KMU.....	9
4.3	Energiefranken.....	9
4.4	EcoGastro	9
4.5	GastroSuisse	9
4.6	HotellerieSuisse	9
4.7	Verband Schweizer Gastroplaner.....	9
4.8	Culina	10
4.9	FCSI (Schweiz)	10
4.10	SVG.....	10
4.11	United Against Waste	10

1. Energieeffizienz als Ausschreibungskriterium

In der öffentlichen Beschaffung ist die Nachhaltigkeit systematisch zu berücksichtigen (BöB/IVöB Art.2). Darunter fallen auch Anforderungen zu Energieeffizienz. Auf der «Wissensplattform nachhaltige öffentliche Beschaffung» WöB werden eine Vielzahl an praxisnahen Hilfsmitteln bereitgestellt. Zum Beispiel Merkblätter zur nachhaltigen Beschaffung von Waren und Dienstleistungen wie z.B. Verpflegungsdienstleistungen, oder Bau und Immobilien. Diese enthalten Empfehlungen und mögliche Kriterien für Ausschreibungen.

Zu Aspekten der Kreislaufwirtschaft bietet der Leitfaden «Kreislauffähige Beschaffung» wertvolle Empfehlungen, etwa zu Produktdesign, Reparierbarkeit und Ersatzteilverfügbarkeit sowie zu ergänzenden Dienstleistungen wie Reparatur, Rücknahme und Verwertung.

Zur Sicherstellung energieeffizienter Lösungen können anerkannte Standards und Labels – wie eine Zertifizierung der gesamten Küche nach EcoGastro und die Geräte-Labels von EcoGastro, Topten sowie Energy Star – als verbindliche Kriterien festgelegt werden. Die Einhaltung dieser Vorgaben sollte während der Planung, Umsetzung und Nutzung überprüfbar sein, um die Wirksamkeit der Massnahmen zu gewährleisten.

Quellen

- www.woeb.swiss
- [Verpflegung – WöB](#)
- [Empfehlungen Ernährung und Gemeinschaftsgastronomie – WöB](#)
- [Elektrogeräte – WöB](#)
- [Kreislauffähige Beschaffung – WöB](#)

Im Unterschied zur öffentlichen Beschaffung besteht für private Beschaffungen keine gesetzliche Forderung, Nachhaltigkeitskriterien zu berücksichtigen. Empfehlungen und freiwillige Standards können jedoch als Orientierung dienen. Die Berücksichtigung von Energieeffizienz bietet wirtschaftliche Vorteile, da Betriebskosten gesenkt und die Lebensdauer von Geräten verlängert werden können. Checklisten oder Vergleichstabellen können privaten Beschaffenden helfen, geeignete und energieeffiziente Produkte auszuwählen.

2. Anforderungen an den Betrieb von Küchen

2.1 Betrieb von Gewerbeküchen

Die Arbeits- und Unterstützungsprozesse in der Gastronomie sind energieintensiv. Aus Perspektive der Energieeffizienz ist es wichtig zu betonen, dass es nicht darum geht, den Betrieb generell einzuschränken, sondern die Verschwendung von Energie, also den «Betrieb ohne Nutzen» so weit wie möglich zu reduzieren.

Im Betrieb werden Geräte häufig nicht bedarfsgerecht eingesetzt. Die Menü- und Produktionsplanung erfolgt in der Regel ohne Berücksichtigung des Geräteeinsatzes. Oft werden zu Schichtbeginn vorsorglich viele Geräte eingeschaltet, die dann oft ungenutzt bleiben. Dies führt zu grossen und vermeidbaren Energieverlusten. Eine bewusste Sensibilisierung des Personals für den effizienten Einsatz der Geräte kann diese Verluste erheblich reduzieren. Dazu gehört, Geräte nur bei tatsächlichem Bedarf einzuschalten und deren Nutzung im Rahmen der Produktionsplanung zu berücksichtigen.

Wärmegeräte stellen die grösste Gruppe an Küchengeräten dar und decken ein breites Spektrum an Funktionen ab, von einfachen Kochplatten über Fritteusen bis hin zu Kombidämpfern und Multifunktionsgeräten. Sie sind für die Hauptprozesse der Essenszubereitung verantwortlich und gleichzeitig der grösste Verursacher des Energieverbrauchs in einer gewerblichen Küche. Die Wahl des Gerätes, dessen Leistungsfähigkeit

und der effiziente Einsatz haben somit einen entscheidenden Einfluss auf den Gesamtenergiebedarf eines Betriebs.

2.2 Externe Energieberatungen

Energieberatungen tragen dazu bei, den aktuellen Energieverbrauch in der Küche zu analysieren und die Wirksamkeit bestehender Massnahmen zu überprüfen. Fachleute identifizieren Schwachstellen wie ineffiziente Geräte, falsche Einstellungen oder ungenutzte Energiesparoptionen, und leiten daraus konkrete Handlungsempfehlungen ab.

Die Ergebnisse der Beratungen werden dokumentiert und nachverfolgt, sodass Anpassungen, Modernisierungen oder Nachrüstungen umgesetzt werden können und ein langfristig optimaler, energieeffizienter Betrieb gewährleistet ist. Energieberatungen sollten zudem integraler Bestandteil des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses und eng mit Monitoring- und Schulungsmassnahmen verknüpft sein.

2.3 Organisatorisches Energiemanagement

Ein organisiertes Energiemanagement sorgt dafür, dass der Energieeinsatz in der Küche systematisch erfasst, überwacht und gesteuert wird. Im Mittelpunkt stehen die organisatorischen Abläufe, wie die Planung von Produktionszeiten, die Koordination von Geräteeinsatz und die Schulung des Personals in energieeffizienten Arbeitsweisen.

Regelmässige Kontrollen und ein Monitoring der Verbrauchsdaten ermöglichen es, ineffiziente Abläufe zu erkennen und gezielt zu verbessern. Auf dieser Basis können Massnahmen zur Optimierung des Betriebs abgeleitet, priorisiert und überprüft werden. So wird ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess etabliert, der langfristig Energieverbrauch und Betriebskosten reduziert, ohne die Qualität der Küche oder des Küchenbetriebs zu beeinträchtigen.

2.4 Schulung der Mitarbeitenden

Rund die Hälfte des möglichen Energieeinsparpotenzials in Grossküchen hängt direkt vom Verhalten der Mitarbeitenden ab. Daher ist eine gezielte Schulung von zentraler Bedeutung. Mitarbeitende sollten regelmässig darin geschult werden, Geräte effizient zu nutzen und Arbeitsabläufe optimal zu gestalten. So wird ein möglichst sparsamer Einsatz von Energie (Strom, Wärme, Kälte) und Wasser sichergestellt.

Klare, verständliche und standardisierte Bedienkonzepte unterstützen die konsequente Anwendung energieeffizienter Arbeitsweisen. Dazu gehört auch, dass Einschaltzeiten von Geräten bedarfsgerecht geplant werden, sodass nicht unnötig alle Geräte gleichzeitig zu Beginn des Betriebs eingeschaltet werden. Gleichzeitig ist es wichtig, das Bewusstsein für den Energieverbrauch zu stärken und die Mitarbeitenden aktiv in Optimierungen einzubeziehen, etwa durch Feedbacksysteme oder interne Wettbewerbe.

Schulungen sollten zudem bei Einführung neuer Geräte, Umbauten oder Personalwechseln wiederholt werden, um das Wissen stets aktuell zu halten.

Ein Bewusstsein über die unterschiedlichen Startzeiten und Betriebsbereitschaften von Geräten sowie der bedarfsgerechte Einsatz dieser Geräte können den Energieverbrauch deutlich senken. Ein Ausschalten der Geräte in Pausen lohnt sich energetisch immer. Es werden hierbei drei Kategorien unterschieden:

1. Geräte, die schnell betriebsbereit sind (z.B. Kombidämpfer): Das Ausschalten dieser Geräte bei Nichtgebrauch soll immer erfolgen.
2. Geräte, die eher lange Startzeiten aufweisen: Das Ausschalten dieser Geräte bei Nichtgebrauch ist ab wenigen Minuten angezeigt (z.B. Kaffeemaschinen), ab rund 20 Minuten (z.B. Geschirrspüler) oder gar erst nach rund einer Stunde (z.B. Kühlvitriolen).
3. Geräte mit langen Startzeiten, aber mit nutzbarer Auszeit: Aufgrund des trägen Verhaltens dieser Geräte lassen sich diese auch nach dem Ausschalten noch rund 30 Minuten lang nutzen (z.B. Bain-Maries) bis hin zu 1-2 Stunden (Pizzaöfen).

Die Geräte sollten nur unmittelbar vor dem jeweiligen Arbeitsprozess eingeschaltet werden. Aufkleber pro Gerät mit Angaben zur benötigten Startzeit und der frühesten, nötigen Betriebsbereitschaft sind ein einfaches Mittel, den Einsatz der Geräte bedarfsgerechter zu steuern und unnötige Laufzeiten zu vermeiden.

2.5 Regelmässige Reinigung und Wartung

Die regelmässige Reinigung und Wartung von Küchengeräten und Anlagen wird in der Praxis häufig unterschätzt, spielt jedoch eine zentrale Rolle für die Energieeffizienz, die Betriebssicherheit und die Lebensdauer der Geräte. Verschmutzungen und technische Mängel führen nicht nur zu erhöhtem Energieverbrauch, sondern auch zu Leistungseinbussen und einem höheren Störungsrisiko.

Typische Beispiele für vermeidbare Effizienzverluste sind vereiste Verdampfer in Kühl- und Gefriergeräten, verschmutzte Kondensatoren, verstopfte Filter in Lüftungsanlagen oder verkalkte Wasserführungen bei Spülmaschinen und Kombidämpfern. Solche Zustände erhöhen den Energiebedarf teilweise massiv, da die Geräte länger und mit höherer Leistung arbeiten müssen, um die gewünschte Wirkung zu erzielen.

Ein strukturierter Reinigungsplan stellt sicher, dass alle relevanten Komponenten in angemessenen Intervallen gereinigt werden. Ergänzend dazu ist ein Wartungsplan für die regelmässige fachgerechte Kontrolle, Justierung und Instandhaltung der Geräte und technischen Anlagen notwendig. Durch diese systematische Vorgehensweise lassen sich Energieverluste minimieren, Betriebsunterbrüche reduzieren und die Funktionsfähigkeit der Küche langfristig sichern.

2.6 Laufende Überprüfung während der Nutzungsphase

Ziel der Überprüfung in der Nutzungsphase ist es sicherzustellen, dass die Küche im täglichen Betrieb tatsächlich energieeffizient genutzt wird. Dazu gehört die Dokumentation, dass die Mitarbeitenden regelmässig geschult wurden, die Bedienkonzepte verstanden haben und die Geräte sachgerecht einsetzen.

Das Nutzerverhalten wird regelmässig überprüft und begleitet, um sicherzustellen, dass Geräte korrekt verwendet, Energiesparfunktionen aktiviert und unnötige Standby- oder Warmhaltezeiten vermieden werden. Ein kontinuierliches Monitoring des Energieverbrauchs ermöglicht die Identifikation von Optimierungspotenzialen und die frühzeitige Erkennung von Abweichungen vom geplanten Energieeinsatz.

- Geräte sollten nur unmittelbar vor dem Produktionsprozess eingeschaltet werden.
- Warmhaltefunktionen sind nur dann sinnvoll, wenn sie tatsächlich benötigt werden.
- Zweckentfremdung, wie das Warmhalten auf einer Grillplatte, sollte vermieden werden, da dies den Energiebedarf merklich erhöht.

Auf Grundlage der erfassten Daten können gezielt Massnahmen zur Verbesserung von Betriebsabläufen, Geräteeinsatz oder organisatorischen Prozessen abgeleitet werden. Diese Massnahmen werden in das

bestehende Energiemanagement integriert, wodurch ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess etabliert wird und langfristige Energieeinsparungen gesichert werden.

3. Massnahmen bei Planung und Bau von Küchen

3.1 Auslegung einer Küche

Die Auslegung einer Gewerbeküche sollte stets bedarfsgerecht erfolgen, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden. Grösse, Ausstattung und Gerätezusammenstellung der Küche sind auf das Produktionsvolumen, die gastronomische Ausrichtung und die zu produzierende Anzahl Mahlzeiten abzustimmen. Nur so lassen sich sowohl Investitionskosten als auch langfristige Betriebskosten optimieren.

Besondere Aufmerksamkeit gilt der Anordnung der Arbeitsbereiche. Koch-, Vorbereitungs-, Reinigungs- und Lagerzonen sollten so geplant werden, dass Transportwege minimiert und Geräte effizient genutzt werden können. Synergien zwischen wiederkehrenden Prozessen, wie die mehrfache Nutzung von Wasser oder Restwärme, sollten gezielt genutzt werden, um Energieverluste zu reduzieren. Wo möglich sollten Arbeitssteckdosen zentral geschaltet werden, um Geräte bei Nichtgebrauch vollständig ausschalten zu können und Standby-Verluste zu vermeiden.

Ebenfalls zu berücksichtigen ist die Standortwahl der Geräte: Kältegeräte beispielsweise sollten nicht in direkter Sonneneinstrahlung, nicht in der Nähe warmer Abluft oder anderer Fremdwärmequellen und nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit aufgestellt werden. Die Einhaltung dieser Grundsätze trägt entscheidend dazu bei, dass Geräte effizient arbeiten und die Betriebsenergie optimal genutzt wird.

Aus energetischer Sicht sollten insbesondere Kochgeräte und Spülmaschinen, wo immer möglich, an einen Warmwasseranschluss angeschlossen werden. Dies reduziert den Energiebedarf für die Erwärmung des Wassers in den Geräten. Dabei ist jedoch zu beachten, dass diesbezüglich ein Zielkonflikt bestehen kann: Ein direkter Warmwasseranschluss kann, abhängig von der Wasserhärte, die Verkalkung der Geräte begünstigen oder besondere Anforderungen an Wasseraufbereitung und Wartung mit sich bringen.

3.2 Wahl geeigneter Geräte und Anlagen

Bei der Auswahl von Geräten und Anlagen für Gewerbeküchen ist eine hohe Energieeffizienz entscheidend. Geräte sollten nachweislich effizient sein, z. B. durch anerkannte Labels oder Zertifikate, und gleichzeitig zum Produktionsvolumen sowie zum gewählten Kochsystem passen. Dabei ist zu beachten, dass die Leistung eines Gerätes direkten Einfluss auf Investitionskosten und Betriebskosten hat: Hohe Leistungswerte erhöhen die Anschaffungskosten und können bei ungeeignetem Einsatz hohe Lastspitzen verursachen, die sich in erhöhten Energiekosten widerspiegeln.

Energieintensive Geräte sollten daher bedarfsgerecht dimensioniert und im Betrieb effizient gesteuert werden. Energiemanagementfunktionen wie automatische Abschaltfunktionen, Energiesparprogramme oder bedarfsgerechte Steuerungen sind besonders wichtig, um unnötigen Energieverbrauch in der Gebrauchsphase zu vermeiden.

Neben der Energieeffizienz ist die Lebenszyklusbetrachtung von Bedeutung. Hierbei sollten Anschaffungs- und Betriebskosten sowie der Energieverbrauch über die gesamte Lebensdauer berücksichtigt werden. Bei der Auswahl von Geräten ist zudem die Flexibilität für unterschiedliche Produktionsmengen und zukünftige Anpassungen wichtig, damit die Küche langfristig effizient betrieben werden kann.

Schliesslich unterstützt ein bewusst gesteuertes Gerätemanagement die Minimierung von Lastspitzen. Werden Geräte gleichzeitig eingeschaltet, entstehen oft unnötige Leistungsspitzen, die sich auf die Stromrech-

nung auswirken, ohne den tatsächlichen Energieverbrauch zu erhöhen. Eine zeitlich gestaffelte Inbetriebnahme und koordinierte Nutzung der Geräte reduziert diese Spitzenlasten und trägt zu einem stabilen und wirtschaftlichen Betrieb bei.

Ein strukturiertes Vorgehen unterstützt eine energieeffiziente und zugleich bedarfsgerechte Gerätewahl. Empfehlenswert ist eine Beschaffung in drei klaren Schritten:

1. Bedürfnisabklärung: Zunächst wird geprüft, ob ein zusätzliches Gerät tatsächlich erforderlich ist oder ob bestehende Geräte oder angepasste Arbeitsabläufe denselben Zweck erfüllen können.
2. Definition der Anforderungen: Anschliessend werden die technischen und betrieblichen Anforderungen festgelegt, etwa Leistung, Kapazität, Funktionsumfang sowie qualitative Anforderungen an das Resultat.
3. Gerätevergleich: In einem nächsten Schritt werden unterschiedliche Modelle und Technologien miteinander verglichen. Zentrale Kriterien sind dabei die Energieeffizienz, die Lebenszykluskosten, der Wartungsaufwand sowie der Platzbedarf. Für viele energieeffiziente, gewerbliche Küchengeräte existieren Labels, welche die Gerätewahl unterstützen können (EcoGastro, Topten).

3.3 Messkonzept

Ein systematisches Messkonzept ist die Grundlage für die Erfassung des Energieverbrauchs in Gewerbeküchen. Es definiert, welche Energieflüsse gemessen werden, an welchen Punkten die Messungen erfolgen und welche Messgeräte eingesetzt werden. Dadurch können die tatsächlichen Verbräuche der verschiedenen Geräte, Anlagen und Gewerke zuverlässig dokumentiert werden. Ein klar definiertes Messkonzept ermöglicht den Vergleich zwischen Planung und realem Betrieb und dient als Basis für Optimierungen.

Die Systemgrenzen sollten im Vorfeld klar festgelegt werden. Dazu gehört die Abgrenzung zwischen den relevanten Küchenanlagen, Hilfsanlagen und Versorgungsmedien. Messungen können für Strom, Wärme, Kälte, Lüftung und Wasser durchgeführt werden. Für aussagekräftige Ergebnisse empfiehlt sich die Installation von privaten Zählern, die unabhängig vom Netzbetreiber den Verbrauch aufzeichnen. Auf dieser Grundlage können Energieeinsparpotenziale identifiziert, Effizienzmassnahmen überprüft und der Erfolg von organisatorischen Anpassungen dokumentiert werden.

3.4 Schnittstellen zu Lüftungs-, Elektro- und Kälteplanenden

Die frühzeitige und enge Koordination zwischen allen beteiligten Fachdisziplinen – insbesondere Lüftung, Elektro und Kälte – ist entscheidend für die Gesamtenergieeffizienz einer Gewerbeküche. Nur wenn die Systeme aufeinander abgestimmt und auf die tatsächlich zu erwartenden Lasten der Küchengeräte ausgelegt werden, lassen sich Überdimensionierungen, unnötige Investitionskosten und Energieverluste vermeiden.

Eine koordinierte Planung ermöglicht zudem, redundante Anlagen, ineffiziente Teillösungen und widersprüchliche Dimensionierungen frühzeitig zu erkennen und zu verhindern. Klar definierte Schnittstellen, Verantwortlichkeiten sowie eine laufende Abstimmung zwischen Planung und Ausführung sichern einen reibungslosen Bauablauf und einen energieeffizienten späteren Betrieb. Der Einsatz von Planungssoftware, Energieberechnungen und Simulationen unterstützt dabei, Leistungsbedarfe und Energieverbräuche bereits in der Projektierungsphase realistisch abzuschätzen.

Wo immer möglich, sollte die Planung die Nutzung von Wärmerückgewinnung berücksichtigen. Dies betrifft insbesondere Lüftungsanlagen und Kühlanlagen, deren Abwärme für die Vorwärmung von Wasser oder für Raumheizungen genutzt werden kann. Eine gezielte Wärmerückgewinnung reduziert den Gesamtenergiebedarf der Küche, senkt Betriebskosten und trägt zu einem nachhaltigeren Betrieb bei.

In der Praxis ist die Lüftung häufig überdimensioniert – unter anderem aufgrund unklarer normativer Vorgaben, pauschaler Sicherheitszuschläge oder fehlender Angaben zum tatsächlichen Gerätebetrieb. Die berechneten Luftmengen können je nach Annahmen und Gerätekonfiguration stark variieren. Auswertungen einzelner Energieberater zeigen teilweise markante Abweichungen. Eine solche Überdimensionierung führt nicht nur zu höheren Investitionskosten und grösserem Platzbedarf, sondern auch zu überhöhten Luftwechselraten, gesteigertem Energieverbrauch sowie einer Beeinträchtigung der thermischen Behaglichkeit in Küche und angrenzenden Bereichen.

Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die Schlüsselrollen und Verantwortlichkeiten bei der Planung von bedarfsgerechten Lüftungsanlagen:

Gastronominnen und Gastronomen	Gastroplanerinnen und Gastroplaner	Lüftungsplanerinnen und Lüftungsplaner
• Definition Nutzungsflächen (Küche, Free Flow, Gast- und Nebenräume) • Gewähltes Kochsystem • Mengengerüste • Sitzplatzkonzept	• Betriebszeiten Geräte • Berechnung Gleichzeitigkeitsfaktoren • Anzahl/Typ Geräte • Elektrische Anschlussleistung Geräte • Angabe sensible/latente Wärmeabgabe Geräte • Gerätestandorte	• Bestimmung Luftmengen • Über-/Unterdruck-Management • Bestimmung Lüftungssystem Gast- und Nebenräume • Konzept zur Wärmegewinnung • Regelkonzepte • Aktive Kühlung ja/nein • Angaben Energieverbrauch

3.5 Energieberechnung und Gerätevergleich

Zur Optimierung energieeffizienter Küchen empfiehlt es sich, den Energiebedarf möglichst frühzeitig zu berechnen und unterschiedliche Geräte systematisch miteinander zu vergleichen. Dabei sollten Energie- und Wirtschaftlichkeitskennzahlen herangezogen werden, um verschiedene Geräteoptionen objektiv zu bewerten.

Der Einsatz von Simulationssoftware oder standardisierten Berechnungsmethoden ermöglicht eine realistische Abschätzung des Energiebedarfs der geplanten Küche. Auf dieser Basis können insbesondere die Auswahl der Geräte, deren Dimensionierung sowie die Einbindung in die technischen Anlagen hinsichtlich Effizienz, Betriebskosten und Investitionsbedarf geprüft werden.

Die Ergebnisse solcher Gerätevergleiche sollten dokumentiert werden, um fundierte Entscheidungen während Planung, Ausschreibung und Realisierung zu ermöglichen. Zusätzlich ist eine Lebenszyklusbetrachtung sinnvoll, welche neben dem Energieverbrauch auch Wartungs-, Unterhalts- und Ersatzkosten berücksichtigt, um eine langfristige wirtschaftliche und nachhaltige Lösung sicherzustellen.

3.6 Abnahme der Küche

Ziel der Abnahme ist es, sicherzustellen, dass die realisierte Küche den geplanten energetischen Anforderungen entspricht. Dabei wird die Dokumentation der Auslegung, Dimensionierung und Energieberechnungen sowie der Gerätevergleiche geprüft.

Gleichzeitig erfolgt ein Abgleich mit den Ausschreibungsvorgaben, um sicherzustellen, dass die gelieferten Geräte, Anlagen und Anordnungen den definierten Effizienzstandards entsprechen. Eine Funktionskontrolle der Geräte, Lüftung, Kühlung und weiteren Anlagen überprüft deren sachgerechte Installation und Betrieb.

Die Ergebnisse der Abnahme werden in einem Protokoll festgehalten. Abweichungen und notwendige Massnahmen zur Nachbesserung werden dokumentiert, um einen energieeffizienten Betrieb langfristig sicherzustellen.

4. Weiterführende Informationen

Für vertiefte Informationen und Unterstützung stehen folgende Organisationen und Plattformen zur Verfügung:

4.1 EnergieSchweiz für Unternehmen

EnergieSchweiz ist ein Programm des Bundesrates. Es unterstützt Unternehmen bei Energiethemen und informiert über Beratungsangebote und Förderprogramme.

www.energieschweiz.ch

4.2 PEIK-Energieberatung für KMU

PEIK ist die professionelle Energieberatung für KMU von EnergieSchweiz. Über 200 akkreditierte Energieberaterinnen und Energieberater sind schweizweit für PEIK tätig. PEIK übernimmt 50% der Beratungs- und Umsetzungskosten und mit einfachen Massnahmen lassen sich häufig 10–15% der Energiekosten einsparen.

<https://peik.ch>

4.3 Energiefranken

Energiefranken ist eine von EnergieSchweiz unterstützte Plattform, die eine Übersicht aller Schweizer Förderprogramme für Energie und Mobilität bietet. Hier können Unternehmen passende Fördermöglichkeiten für ihre Projekte finden.

www.energiefranken.ch

4.4 EcoGastro

EcoGastro fördert und zertifiziert energieeffiziente gewerbliche Küchengeräte wie z.B. Kombidämpfer, Multifunktionsgeräte und Spülmaschinen. Geräte mit dem EcoGastro-Label zeichnen sich durch einen nachweislich reduzierten Energieverbrauch aus. Zudem bietet EcoGastro Weiterbildungsangebote wie Workshops und die eLearning-Plattform EcoGastro.Train zur praxisnahen Schulung von Mitarbeitenden und Betrieben an. Darüber hinaus entwickelte EcoGastro eine Weiterbildung und Zertifizierung für Küchenplanerinnen und Küchenplaner im Bereich Energieeffizienz an und zertifiziert energieeffiziente, gewerbliche Küchen.

www.ecogastro.org

4.5 GastroSuisse

Der Branchenverband GastroSuisse informiert über das Energieeinsparpotenzial in gastronomischen Betrieben und bietet Ressourcen und Hilfsmittel zur Umsetzung von Energiesparmassnahmen.

www.gastrosuisse.ch → «Energie sparen und erneuerbare Energien»

4.6 HotellerieSuisse

Der Branchenverband bietet praxisorientierte Hilfsmittel und Checklisten für die Hotellerie, um die Energieeffizienz in verschiedenen Bereichen wie Küche, Lüftung und Heizung zu steigern. Dazu zählen auch Förderprogramme und Projekte zur finanziellen Unterstützung.

www.hotelleriesuisse.ch → «Gemeinsam Energie sparen und Kosten reduzieren»

4.7 Verband Schweizer Gastroplaner

Der Verband Schweizer Gastroplaner ist der Zusammenschluss von Fachplanenden für Grossküchen in der Schweiz. Er fördert Qualität, Unabhängigkeit und Innovation in der Küchenplanung und setzt sich für

funktionale, effiziente und zukunftsorientierte Lösungen ein. Der Verband engagiert sich aktiv im Bereich Energieeffizienz und war gemeinsam mit EcoGastro pilotmässig an der Erstdurchführung spezifischer Weiterbildungen für Gastroplanende beteiligt. Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Merkblatts sind bereits erste Mitglieder weitergebildet und zertifiziert. Weitere Durchführungen sind ab 2026 geplant, wodurch die Mitglieder ihre Schlüsselrolle in der Planung energieeffizienter Gewerbeküchen weiter stärken können.

www.schweizergastroplaner.ch

4.8 Culina

Der Schweizer Verband für Grossküchen-Technik wahrt die Interessen seiner Mitglieder sowie deren Endkunden. Sämtliche Mitglieder haben einen Standort in der Schweiz und die Gastronomie als ihre Zielgruppe. Der Verband bietet zudem eine unabhängige und transparente Plattform für moderne Grossküchenlösungen.

www.culina.swiss

4.9 FCSI (Schweiz)

Foodservice Consultants Society International (FCSI) ist eine globale Vereinigung unabhängiger professioneller Fachkräfte und umfasst über 1'300 Mitglieder in 46 Ländern. Seit 1999 engagiert sich FCSI Schweiz im Bereich Planung und Beratung der Gastronomie, mit Schwerpunkt der Systemgastronomie.

www.fcsi.ch

4.10 SVG

Der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie vertritt und erreicht die Betriebe in der Deutschschweiz. Der Verband fördert den Erfahrungsaustausch und die Netzwerkpfege innerhalb der Branche und zwischen den einzelnen Mitgliedern.

www.svg.ch

4.11 United Against Waste

Lebensmittelabfälle sind in einer erweiterten Betrachtung der Energieeffizienz von Gewerbeküchen relevant, da entlang der gesamten Wertschöpfungskette Energie für Produktion, Verarbeitung, Kühlung, Zubereitung und Entsorgung aufgewendet wird. United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss der Schweizer Lebensmittelbranche. Das Netzwerk engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

<https://united-against-waste.ch>