

## Wirtschaftlich & ökologisch ...



Foto: Witty

...&nbsp;Warum sich dies in Großküchen nicht ausschließt.&nbsp;Ein Gastbeitrag von Dr. Gregor Golz, Head of Science bei Witty, Partner für Hygienelösungen  
Energiekosten sind eine der größten finanziellen Belastungen ?in Großküchen machen sie bis zu 20 Prozent der Betriebsausgaben aus. Daher wird es zunehmend wichtiger, nachhaltige Lösungen zu finden, die sowohl wirtschaftlich rentabel als auch ökologisch verantwortungsbewusst sind.

Besonders in Großküchen können durch gezielte Maßnahmen erhebliche Einsparungen erzielt werden, ohne dabei die Qualität der Dienstleistungen zu beeinträchtigen oder die Umwelt zu belasten. Laut einer Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) sind die Energiekosten im Dezember 2023 im Vergleich zum Vorjahr um durchschnittlich 32,6 Prozent gestiegen. Es ist herausfordernd, den Energieverbrauch zu senken, ohne die Sicherheit und den Komfort der Gäste zu gefährden. Maßnahmen wie die Reduzierung der Heiztemperatur oder der Beleuchtung stoßen hier oft an Grenzen. Daher liegt ein besonderes Augenmerk auf den Möglichkeiten zur Energieeinsparung in den Großküchen, einem zentralen Bereich mit hohem Energieverbrauch.

Effizienz & Hygiene: Nachhaltige Lösungen für Großküchen

In Großküchen der Gastronomie und Hotellerie sind effiziente Ressourcennutzung und strikte Einhaltung der Hygienestandards entscheidend. Durch den Einsatz modernster Technologien und nachhaltiger Praktiken können nicht nur die Betriebskosten gesenkt, sondern auch höchste Hygienestandards gewährleistet werden. Eine ganzheitliche Lösung

umfasst neben der Auswahl der richtigen Spülchemikalien auch die Optimierung der Prozesse zur Einsparung von Wasser, Energie und Kosten.

Checkliste für effizientes Geschirrspülen

Energieeinsparung durch niedrige Spültemperaturen: Die Wahl eines gewerblichen Niedrigspülmittels ermöglicht es, die Spültemperaturen signifikant zu senken. Durch die Reduktion der Tanktemperatur von 65 auf 50 Grad Celsius können bis zu 30 Prozent der Stromkosten pro Spülgang eingespart werden. Bei aktuellen Energiepreisen von 20 bis 25 Cent pro Kilowattstunde bedeutet dies jährliche Einsparungen von 5.000 bis 6.000 Euro.

Hygiene als oberste Priorität: Die Auswahl von Spülchemikalien sollte höchsten Hygienestandards entsprechen. Zertifizierungen und Normen wie die DIN EN Standards für gewerbliches Spülen gewährleisten die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben und die Sicherheit der Gäste.

Nachhaltigkeit und Klimaschutz: Gastronomie und Hotellerie stehen vor der Herausforderung, ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz zu verbessern und nachhaltige Praktiken zu etablieren. Die Einhaltung der CSRD-Richtlinien erfordert die Offenlegung der CO<sub>2</sub>-Bilanz und fördert die Umstellung auf umweltfreundliche Spülprodukte zur Ressourcenschonung.

Verbesserung der Arbeitsbedingungen: Durch das Spülen bei niedrigen Temperaturen entsteht weniger Dampf, was das Arbeitsumfeld für das Küchenpersonal angenehmer macht und das Risiko für Schimmelbildung reduziert. Dies trägt zur Mitarbeiterzufriedenheit bei, was in der dynamischen und vom Fachkräftemangel betroffenen Gastronomie- und Hotelbranche von großer Bedeutung ist.

?Grün? und kosteneffizient schließen sich nicht aus: Warum brauchen die Herausforderungen unserer Zeit ganzheitliche Lösungen?

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit sind wesentliche Anforderungen der Gegenwart, insbesondere im Hinblick auf den Klimaschutz und gesetzliche Vorgaben wie die CSRD-Richtlinien, die ab 2025 eine Offenlegung der CO<sub>2</sub>-Bilanz verlangen. Eine nachhaltigere Wirtschaftsweise bietet nicht nur Transparenz, sondern auch Chancen zur Kostenreduktion. Grüne Produktlinien für das gewerbliche Spülen reduzieren den Chemieeinsatz durch den Einsatz von Enzymen, die effektive Reinigung bei niedrigen Temperaturen ermöglichen und zu verringertem Energieverbrauch sowie geringeren CO<sub>2</sub>-Emissionen führen. Produktlabels wie das EU Ecolabel bieten Orientierung bezüglich Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit.

Witty-Klik Energy Verde bietet Betreibern von Großküchen eine Vielzahl von Vorteilen ? und das allein durch die Wahl des Spülmittels, ohne dabei Investitionskosten zu haben.

Durch den Einsatz des einzigen gewerblichen Niedrigspülmittels auf dem Markt lassen sich signifikante Energieeinsparungen realisieren, ohne dass dabei Abstriche bei der Hygienesicherheit gemacht werden müssen. Die Zertifizierung durch den Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands gewährleistet, dass alle hygienerelevanten Standards eingehalten werden, was besonders in Umgebungen mit strengen Vorschriften für Lebensmittelsicherheit und -hygiene von entscheidender Bedeutung ist. Darüber hinaus leistet Witty-Klik Energy Verde durch den reduzierten Einsatz von Chemikalien und die damit verbundenen niedrigeren CO<sub>2</sub>-Emissionen einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Dies unterstützt Gastronomiebetriebe und Hotels nicht nur dabei, ihre ökologischen Fußabdrücke zu minimieren, sondern auch langfristig Kosten zu senken.

Ein weiterer Vorteil ist das Spülen bei niedrigeren Temperaturen, was nicht nur den Energieverbrauch verringert, sondern auch das Arbeitsumfeld für das Küchenpersonal verbessert. Weniger Dampf und geringere Hitzeentwicklung tragen dazu bei, dass die Arbeitsbedingungen angenehmer sind und das Risiko von Schimmelbildung in der Küche reduziert wird. Zu erwähnen ist außerdem das chlorfreie Verfahren, das speziell für Niedrigtemperaturspülungen optimiert ist. Diese Eigenschaft gewährleistet nicht nur eine schonende Behandlung des Spülguts, sondern trägt auch zur Reduzierung der Umweltbelastung bei, insbesondere in sensiblen Umgebungen wie der Lebensmittelverarbeitung. Insgesamt bietet Witty-Klik Energy Verde eine umfassende Lösung für Betreiber von Großküchen, die sowohl ökonomische als auch ökologische Vorteile mit sich bringt und gleichzeitig höchste Standards in Sachen Hygiene und Sicherheit erfüllt.