

Pressemitteilung

Erfolgreiche VdF-Workshops auf der Mensatagung 2010

Pro Energieeffizienz in Studentenwerken

Berlin, September 2010

Der Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) veranstaltete auf der diesjährigen Mensatagung vom 14. bis 16. September in Göttingen zwei gut besuchte Workshops zur Energieeffizienz. Die rund 70 Teilnehmer aus den Studentenwerken diskutierten vor allem die Chancen von kurz- bis mittelfristig rentablen Lösungen.

Was können wir heute in den Gastronomien des Deutschen Studentenwerkes (DSW) anpacken, um sofort mit dem Energiesparen zu beginnen? Das war eine zentrale Frage in den beiden Workshops rund um Energetik und Energieeffizienz. Die beiden VdF-Referenten Alfred Mueller und Hans-Peter Nollmann zeigten in einem Streifzug durch die Welt der Großküchenplanung auf, wo es Ansätze zum Energiesparen gibt: bei den baulichen Voraussetzungen, den Techniken inklusive Energiemanagementanlagen, den Prozessen und in der Schulung der Mitarbeiter. „Wir könnten schon heute viel mehr Energie und damit bares Geld sparen. Doch es mangelt an drei Dingen in unserer Branche: an Transparenz, an Wissen und an Bewusstsein,“ verdeutlichte Alfred Mueller.

Stichwort Energieverbräuche der Geräte: Das heiß diskutierte Thema unter den Teilnehmern demonstrierte einmal mehr, dass hier Handlungsbedarf besteht. So sind einerseits die Energieverbräuche der Geräte im Echtzeitbetrieb noch nicht bekannt. „Daran arbeiten wir vom VdF derzeit

gemeinsam mit dem Schweizer Verein ENAK,“ so Mueller. Denn aus den in Datenblättern aufgeführten Anschlusswerten lässt sich das, was im Stromzähler aufläuft, nicht ersehen. Andererseits kennen viele Betreiber deutscher Großküchen ihren Aufwand für Energie oftmals gar nicht. Mit dem Ergebnis: Wo keine Daten erfasst werden, lassen sich keine konkreten Optimierungsmaßnahmen einleiten bzw. durchsetzen.

„Eine sehr effektive und kurzfristig zu realisierende Maßnahme ist, Energieoptimierungsanlagen einzusetzen. Hier besteht ein immenses Potenzial, das noch lange nicht ausgeschöpft ist,“ weiß VdF-Berater Hans-Peter Nollmann. Eine Umfrage unter den Teilnehmern zeigte: Knapp ein Viertel aller Workshop-Teilnehmer hatte eine Energieoptimierungsanlage angeschafft, aber längst nicht alle waren mit dem Ergebnis zufrieden oder nutzten sie auch. „In der Tat waren die Anlagen der ersten Generation technisch nicht ausgefeilt – da sank schon mal durch den Betrieb der Energieoptimierungsanlage die Temperatur in einer Kippbratpfanne und damit die Garqualität merklich ab,“ bestätigt Nollmann die Erfahrungen mit den ersten Modellen. „Doch die heutigen Techniken zeigen sehr gute Ergebnisse und amortisieren sich meist innerhalb der ersten zwei Jahre.“ Erfahrungsgemäß generieren die Anlagen durch das Lastmanagement einen bis um 30 Prozent geringeren Energieaufwand.

Weitere kurzfristig auszuschöpfende Sparpotenziale liegen im (Energie-) korrekten Umgang mit den Techniken. „Wer Heißluftdämpfer nur zur Hälfte mit Gargut bestückt oder bei Spülmaschinen halbvolle Körbe mit Spülgut auf Weg durch die Maschine schickt, verschwendet Ressourcen und Geld,“ zeigt Nollmann eine typische Situation auf. Doch es fehle in der Praxis sowohl an intensiven Schulungen für Mitarbeiter als auch an organisatorischen sowie prozesstechnischen Voraussetzungen, um die Techniken nach State of the Art einzusetzen.

Um ein wirklich tragfähiges, nachhaltiges Energiekonzept auf die Beine zu stellen, sei aber vor allem eines notwendig, so die beiden VdF-Experten:

Der Fachplaner muss frühzeitig, möglichst am ersten Tag der Ideenfindung zum Neubau oder Umbau hinzugezogen werden.

Fazit der Teilnehmer: Ein spannendes Zukunftsthema, das es sich auch finanziell lohnt, intensiver anzugehen.

Auf der im kommenden Frühjahr stattfindenden DSW-Tagung „Sanieren und Bauen“ in Bochum werden dazu sicher weitere gemeinsame und interessante Strategien und konkrete Lösungsansätze vorgestellt.

(vdf)

Pressekontakt:

VdF e.V.

c/o Pressebüro Claudia Dirschauer

Auf der Burgstädt 10

32312 Lübbecke

fon 05741 – 37 00 02

fax 05741 – 37 00 03

vdf@pressebuero-dirschauer.de

+++++ Objektive Beratung und innovative Planung unter Berücksichtigung der ökonomischen sowie ökologischen Belange – dafür stehen die Planer und Berater des VdF. Die Systemplaner für Verpflegung in der Betriebsgastronomie, Hotellerie, in Mensen, Kliniken, Altenheimen, für die Schulverpflegung, Flight Catering und Schiffsküchen finden Sie unter www.vdfnet.de/Mitglieder. ++++++