



Pressemitteilung

VdF-Fachtagung: Energieeffizienz in der Außer-Haus-Verpflegung „Deutschland ist sieben Jahre hinter der Schweiz zurück“

Berlin, Juni 2009

Um Energieeffizienz in der Außer-Haus-Verpflegung zu realisieren, braucht es mehr Transparenz, so Referent Urs Jenny auf der 26. VdF-Fachtagung in Dresden. Der Präsident des ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbung) forderte in einem viel beachteten Vortrag anlässlich der Fachtagung des Verbandes der Fachplaner ein Umdenken – das in der Schweiz längst stattgefunden hat. Dort treten in Kürze staatlich vorgegebene Richtlinien in Sachen Energieeffizienz in Kraft, die auch Planer und Ausstatter für die Großküche zu beachten haben.

„Energieeffizienz ist momentan sicher ein Modethema,“ so VdF-Vorstand Peter Triebe. „Doch es ist an der Zeit, in Deutschland eine systematische Energieverbrauchs-Analyse aller Arbeitsbereiche, aller Prozesse und Geräte anzugehen. Nur das bringt uns und unseren Kunden wirklich weiter – ehrliche Daten zu Energieverbräuchen.“ Ein Aspekt, den der engagierte Gastreferent aus der Schweiz mit interessanten Fakten untermauerte: Energieeinsparungen laut Prospekt, Vorführung oder im Vergleich mit dem eigenen Altmodell führen zu wundersamen Buchungen oder besser: Luftnummern, die mit den gemessenen Energieeinsparungspotenzialen sprich mit der Wirklichkeit nichts zu tun haben.

Jenny weiß, wovon er spricht: Der ENAK ist in der Schweiz eine Art „Stiftung Warentest“, der Energieverbräuche aller relevanten Techniken für die Hotellerie und Gastronomie nach standardisierten Verfahren misst, in energetische Datenblätter fasst und in einer Datenbank Anwenden, Planern und Ausstattern zugänglich macht. Damit bietet der ENAK das

Fundament für das in der Schweiz gesetzlich verankerte energieeffiziente Verhalten sowie einem verbindlichen Energiemanagement.

Auch hierzulande ist der deutsche Regierungsentwurf für ein Energieeffizienzgesetz zur Abstimmung an die Länder gegangen und nimmt damit die Forderungen aus der EU-Richtlinie über Endenergieeffizienz auf.

Doch Gesetz hin, Richtlinie her: Ohne echte Transparenz im Markt sprich seriöse Daten könne das neue Energiezeitalter nicht beginnen. Und auch das Bewusstsein bei Gastronomen sei in Sachen Energieeinsparung leider noch rudimentär. „Vielen ist noch nicht einmal der hohe Anteil der Energiekosten in einem Menü bewusst.“ Nach ENAK-Analysen werde für die Zubereitung einer warmen Mahlzeit im Durchschnitt 3 Kilowattstunden Energie verbraucht – je nach Tarif entspricht das Energiekosten von 70 Cent bis zu einem Euro. Zudem müsse der Gast mehr für die Energiekosten in einem Menü als für die Beilage zahlen: „Unseren Berechnungen nach kostet die Beilage einer durchschnittlichen GV-Mahlzeit 40 Rappen (Anmerkung: ca. 27 Cent beim Tageskurs vom 15.6.09); der Energiepreis für das gesamte Menü beträgt etwa 60 Rappen (ca. 40 Cent).“

Neue Geräte benötige der Markt nicht, die vorhandenen Techniken seien gut. „Aber wir müssen die richtigen Geräte an den richtigen Ort stellen“, verdeutlichte Jenny am Rande der Fachtagung. „Deutschland ist heute etwa so weit wie wir in der Schweiz vor sieben Jahren. Um jetzt einen Schritt voran zu kommen, müssen die Daten von einer starken und zugleich neutralen Stimme, die Gehör findet, eingefordert werden. Insofern freut es mich sehr, dass der VdF das Thema ganz oben auf die Agenda gesetzt hat.“

Fotohinweis:

Fotos zum Referenten und der Fachtagung stehen im Internet unter:

<http://www.vdfnet.de//Pressebilder.4151>

+++++ Objektive Beratung und innovative Planung unter Berücksichtigung der ökonomischen sowie ökologischen Belange – dafür stehen die über 200 Mitglieder 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. ++++++