

# Energie-Optimierung im Blickpunkt

Zur Herbsttagung des Verbandes der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) trafen sich Ende September Mitglieder und Gäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz in Gelsenkirchen. Das Tagungs-Thema „Energie-Einsatz in Großküchen - Wirtschaftlichkeit und Ökologie“ beleuchteten zehn Referenten aus unterschiedlichen Blickwinkeln.

Rund hundert Tagungs-Teilnehmer, inklusive VdF-Mitglieder und Gäste, trafen sich im Gelsenkirchener Hotel Maritim. Gastgeber und Mitveranstalter der Herbsttagung war die in Gelsenkirchen beheimatete Firma Küppersbusch. Nach der erweiterten Vorstandssitzung und Tagung der Projekt- und Arbeitsgruppen am ersten Tagungstag und einem geselligen Begrüßungsabend befaßte man sich am Folgetag mit dem Themenkreis des Energie-Einsatzes in Großküchen, dessen Wirtschaftlichkeit und Ökologie, mit den Schwerpunktthemen

■ Kriterien der Energie-Auswahl (Elektro-Energie, Erdgas und Flüssiggas)

■ Energie-Normen und EG-Richtlinien (DIN, EN, ISO, JEC, u.a.)

■ Richtwerte/Verbrauch für Großküchen und

■ Energie-Optimierungsanlagen. Nach der Eröffnung der Herbsttagung durch den Vorsitzenden Küppersbusch Reinhard Jammers und den VdF-Vorstandsvorsitzenden Alfred Mueller, übernahm Dipl.-Ing. Hans-Werner Rothmann vom gastgebenden Unternehmen die Moderation und erzielte dem ersten der insgesamt fünf Referenten des ersten Tages das Wort:

Dipl.-Ing. Hans-Werner Kessel von der RWE Energie, Essen, befaßte sich in seinem 30minütigen Referat mit dem



Auf Besichtigungstour in Hause Küppersbusch. Die Verbandsmitglieder informieren sich über aktuelle Angebote und Entwicklungen.

Foto: Mahan

Thema 'Elektro-Energie im Großkücheneinsatz'. Zunächst appellierte er an die teilnehmenden Fachplaner, der Energie-Einsparung Priorität einzuräumen, weil sie die Wirtschaftlichkeit der Stromerzeugung erhöhe, eine Alternative zum Kraftwerksausbau darstelle, als Energie-Dienstleistung ein vermarktbare Produkt sei, den ökologisch vorteilhaften und vertretbaren Stromerzeugungsförderer und den Wettbewerbsfähigkeit der Stromkunden im Betrieb erhöhe.

Als Schwerpunkte der RWE-Energieberatung im Großküchen-Bereich nannte er die Großküchenplanung und Geräteausrüstung, die Lüftung und Wärmerückgewinnung, die Beleuchtung in Produktions- und Gasträumen, die Kühlung mit Direkt- und Eispeicheranlagen, die Wärmerückgewinnung aus der Abwärme von Kühlanlagen und die Energiekosten/Leistungsoptimierung. Dies geschehe in für Kunden kostenlosen Basisberatungen sowie zielgruppenorientierten Aktionsberatungen (Pilotprojekte). Dafür führe die RWE interne Beraterberatungen für den gewerblichen Bereich durch, Aktionsprogramme (Me-

dienstellung, Presseinformationen, externe Informationsveranstaltungen für Lehrkräfte, Praktiker und Interessierte) und einzelbetriebliche Beratungen zur Anlagentechnik, zur ökonomischen Geräte-Anwendung u.a..

## Wirtschaftlichkeit

Bei der Betrachtung der Wirtschaftlichkeit des Stromerzeugnisses bei der Wärmeanwendung im Vergleich zu anderen Energieträgern, z.B. Gas, käme es jedoch aufgrund der von zahlreichen Parametern beeinflussten Energiekosten-Rechnung oftmals zu Mißverständnissen. Der Grund dafür sei, daß die Energiekosten-Ermittlung üblicherweise für Einzelgeräte vorgenommen werde und nicht wie erforderlich im Rahmen einer umfassenden Betriebsanalyse.

Hans-Werner Kessels Ausführungen zeichneten sich aus durch große Praxisnähe und stellten so für die Tagungsziel-

## Elektro-Handrührmaschinen

**RASE-Rührer**

schoniger Einsatz für jedes Rührgut, auch hervorragend zum Pökeln, schnell und mühelos - 70% Zeitersparnis in 4 verschiedenen Größen und Motorstärken, für jede Küche geeignet.

RASE-Maschinen - 46127 Essen  
Hindenburgstr. 36, Tel. 02019224033



nehmer eine wertvolle Bereicherung ihrer Kenntnisse dar. Ergänzend zum Bereich der Energie-Auswahl folgten die beiden Referate von Dipl.-Ing. Bernd Weiner, Thyssenag, Duisburg, über „Erdgas und Umwelt“ und Dipl.-Ing. agr. Gerhard Grimminger, Westfalergas, Münster, zum Thema „Flüssiggas“.

Daraufhin konzentrierten sich die beiden Folge-Referate auf „Geräte- und anwendungstechnische Unterscheidungen bei den verschiedenen Energiearten“ am Beispiel Herde und Bratpfannen durch Dr.-Ing. Heyjo Jakobi und bei Kochgasen und Heißluftdampfern durch den Tagungs-Moderator Dipl.-Ing. Hans-Werner Rothmann, beide Küppersbusch, Gelsenkirchen.

## Rege Diskussion

Den Abschluß der Fachvorträge des ersten Tages bildete eine anschließende rege Diskussion der Teilnehmer.

Nach dem Mittagessen traf man sich zur Mitgliederversammlung des VdF, tauschte Informationen zu aktuellen Themen aus (Vergabepraktiken bei öffentlichen Aufträgen), verabschiedete die Geschäftsordnung und ging nochmals auf die Arbeit der einzelnen Projekt- und Arbeitsgruppen ein. Anschließend stand eine Werksbesichtigung beim Küchenausstatter Küppersbusch auf dem Programm, die, nach einem Durchgang durch den Ausstellungsraum des Unternehmens, in die Versuchsküche und abschließend durch die Produktionshallen führte. Als gesellschaftlichen Tagungs-Höhepunkt lud das gastgebende Unternehmen zu einer abendlichen Theatervorführung nach Bochum ein.

Vier weitere Fachvorträge setzten die Veranstaltung am dritten Tag fort:

■ Dipl.-Ing. Bernhard Klauk, Küppersbusch: „Normen - EG-Richtlinien, Zusammenhänge und Anwendungen“

■ Dipl.-Ing. Dieter Plöger, In-

genieurbüro Plöger, Bad Oeynhausen: „Installationseinflüsse durch Energiewahl“

■ Michael Meyran, Ecotron, München, und Dipl.-Ing. Michael Stocker vom Ing.-Büro Duschl: „Erweiterte Aufgabenbewältigung moderner Energie-Management- und Optimierungssysteme und deren

höhere Einsparergebnisse“.

■ Arno Paloch, Firma Präzisa, Dinslaken, hielt das letzte Referat „Optimieren des Energiebezuges unter dem Aspekt einer kurzen Amortisationszeit und ohne Betriebsstörungen“. Schlussspunkt der informativen VdF-Herbsttagung bildete noch-

mal eine rundliche Diskussionsrunde zu den vorangegangenen Fachvorträgen.

Die Frühjahrstagung des VdF wird vom 25. bis 27. April 1996 in Luzern und Weggis Schweiz stattfinden, vorbereitet und organisiert von den schweizerischen Verbands-Mitgliedern und mitveranstaltet von mehreren Sponsoren. C. Mathas