



In der Frontcooking-Küche werden die Gerichte vor den Augen der Gäste fertig zubereitet.

Energie-Optimierung im Mitarbeiterrestaurant PUK: Energieeffizienz – «Best practice»

Ein aktueller Bericht aus einem Gastronomiebetrieb, bei dem im Zusammenhang mit der Energieeffizienz auch die weiteren Betriebskosten gesenkt werden konnten.
Ein Erfahrungsbericht mit einer echten Win-Win Situation.

Anfang 2014 wurde das neue Mitarbeiter- und Patientenrestaurant der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich definitiv in Betrieb genommen. Ein Gastronomiebetrieb, welcher durch den ENAK-Präsidenten Urs Jenny bzw. durch seine Creative Gastro Concept & Design AG geplant wurde. Zudem führt seit dem 1. Januar 2015 der ENAK-Vizepräsident Walter Knuip diesen Betrieb.

Woran zeigt sich die ökologische Sensibilität?

Bereits die Bauherrschaft hat bei der Neuplanung ein Konzept erarbeitet, welches den Flächenbedarf für die Gastronomie enorm reduziert hat. Die Konzentration der Restaurantfläche von zwei etagengetrennten Einheiten auf ein Restaurant, welches zudem über den Free-Flow direkt an

die Produktions- und Fertigungsküche angegliedert ist, erspart viele interne Transportwege und Liftstunden. Durch die Planung wurde die Schnittstelle zwischen Küche und Free-Flow offen gestaltet. Ein Umstand, welcher heute im täglichen Betrieb enorme Vorteile in der Nachproduktion und Gästekommunikation bietet. Anstelle von zusätzlichen Frontmitarbeitenden sind gleich die Küchenmitarbeitenden dafür besorgt, dass die Gäste im Mitarbeiterrestaurant frisch zubereitete Mahlzeitenkomponenten in den warmen und kalten Selbstwahlbuffets vorfinden und selber schöpfen können. Fragen zur Zusammensetzung der Zutaten und Allergene werden in der Regel gleich an die Köche gestellt und durch diese fachkompetent beantwortet. Die effiziente Anordnung der sowohl für die Produktion als auch für die Fertigung benötigten Küchengeräte ermög-

licht je nach Gästeandrang die direkte Zubereitung der Speisen ohne Regeneration oder lange Warmhaltezeit. Für die Gäste können dadurch in den vorhandenen Buffets viel mehr Komponenten in kleinen frischen Portionen angeboten werden.

Ein Teil der Trennzone zwischen Küche und Free-Flow ist als Frontküche eingerichtet. Hier kommt die leistungsstarke Lüftung in der Küche zum Tragen. Mit energieeffizienten Induktionsgeräten werden hier im WOK, Grill oder in der Pfanne die verschiedensten Gerichte vor dem Gast fertig zubereitet und auf Wunsch milder oder schärfer abgeschmeckt.

Food Waste wird zu Biogas

Mit der Selbstwahl und Portionierung hat sich die durchschnittliche Portionengrösse von früher 400-450 g beim Portionenverkauf auf 350-400 g beim Verkauf über die Waage reduziert. Die Reduktion der Portionengrösse zeigt sich zum Leidwesen der Ernährungsberatung aber weniger in der Figur der regelmässigen Gäste, als vielmehr in der Menge Speiseabfall in der Abräumstation: Der Vergleich zu den Vorjahren zeigt eine Verminderung von Food Waste um einen Drittel. Sowohl die Küchenabfälle als auch die Speisereste werden in der Abwaschküche direkt zerkleinert und in einen Kellertank gespült, aus welchem sie in regelmässigen Abständen durch einen Tanklastwagen abgepumpt und abgeholt werden. Das daraus gewonnene Biogas wird zum Teil gleich wieder für den Betrieb des LKW genutzt. Mit dieser sauberen Art im Umgang von Speiseresten konnte dank gezielter Planung auf einen Extra-Kühlraum und -Lifttransport verzichtet werden, was wiederum Strom spart.

Anschlusswerte und Spitzenlast im Stromverbrauch

Da es sich um einen Umbau in einem bestehenden Gebäude handelte, bestanden grosse Einschränkungen bei den Anschlusswerten. Hier konnte sich die Gastroplanung auf die Energievergleichsmöglichkeiten der Software ENAK-Tech stützen und den Energieverbrauch in der Ausschreibung der Küchengeräte berücksichtigen.



Speiseresten werden zu Biogas verarbeitet.

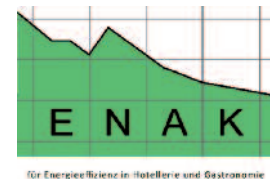


Der Freeflow-Bereich ist direkt an die Küche angegliedert.

Um die Spitzenlast zusätzlich zu reduzieren, wurde ein Teil der Geräte mit Gasbetrieb installiert. Alle Massnahmen zusammen haben den positiven Effekt, dass (im Vergleich der kWh vor und nach dem Umbau) die Anschlusswerte um 30 % und der Energieverbrauch um 40 % reduziert werden konnten.

Fazit nach den ersten Betriebsmonaten

Bei aller Sensibilität zum sparsamen Umgang mit der Energie und zur Unterstützung aller nachhaltigen Themen innerhalb der Gastronomie steht nach wie vor die Gästezufriedenheit an erster Stelle. Die Praxis zeigt glücklicherweise klar auf, dass es sich dabei nicht um einen Widerspruch, sondern im Gegenteil um eine sinnvolle Ergänzung handelt. In den nach dem Umbau frei gewordenen Räumlichkeiten ist die Finanzbuchhaltung eingezogen. Abgesehen davon, dass sich die Mitarbeitenden über die schönen neuen Büros freuen, haben sich die Optimierungsmassnahmen auch von der wirtschaftlichen Seite her gelohnt. Reduzierte Lohn-, Strom- und Entsorgungskosten helfen, in den nächsten Jahren die wirtschaftlichen Ziele zu erreichen.



Wenn Sie sich gerne selber ein Bild vom Betrieb machen möchten, sind Sie als Gast jederzeit gerne willkommen.
Restaurant Obstgarten, Lenggstrasse 31, 8032 Zürich

Walter Knup, Leiter Gastronomie Psychiatrische Universitätsklinik Zürich und Vizepräsident der ENAK

