

Marcel Moser

Verkäufer Kältetechnik
bei der Bouygues Energies & Services

**Cornelia
Escher**

Abteilungsleiterin
Kältetechnik bei der
Bouygues Energies
& Services

Stephan Frech

Verlagsleiter GOURMET,
moderiert die Gesprächsrunde

**Daniel
Haldimann**

Leitung Produktmanagement
und verantwortlich für den
Export bei der Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG

**Lukas
Leutwyler**

Geschäftsführer und
Inhaber der Leutwyler
Kühlanlagen AG





Sabine Born

Redaktion GOURMET

Thomas Baumgartner

Verkaufsleiter und Mitglied
der Geschäftsleitung der
Pitec AG

Christoph Hauser

Inhaber der Hauser Gastro AG

Das Culina-Roundtable über die Folgen der Stromkrise in Hotellerie und Gastronomie:

Das Sparpotenzial ist gross!

Die Stromkrise fordert – nach der Corona-Pandemie – Gesellschaft und Wirtschaft erneut heraus. Betroffen sind auch Hotellerie und Gastronomie, die mit Thermik- und Kühlgeräten einiges zum sparsamen Umgang von Energie beitragen können. Expertinnen und Experten aus der Branche, allesamt Mitglieder von Culina, dem Schweizer Verband für Grossküchen-Technik, erörterten anlässlich eines Roundtable-Gesprächs bei der Salvis AG in Oftringen das Strom-Sparpotenzial in den Gastro- und Systemküchen und gaben ihre Einschätzung zur Lage bekannt. Das anregende und informative Roundtable-Gespräch wurde durch GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech moderiert.

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann



Stephan Frech, Verlagsleiter GOURMET, moderiert die Gesprächsrunde.



Lukas Leutwyler, Geschäftsführer und Inhaber der Leutwyler Kühlanlagen AG.

Dem Schweizer Verband für Grossküchen-Technik Culina liegt viel daran, das Sparpotenzial im Bereich der Gastronomie zu eruieren, aber auch aufzuzeigen, was es für die Hotel- und Gastrobetriebe und insbesondere deren Gerätschaften bedeutet, wenn der Ernstfall eines Stromausfalls eintreten sollte und die Behörden als Ultimo Ratio das Netz jeweils für einige Stunden abschalten. Zum Einstieg aber erst einmal die Frage in die Runde – für wie realistisch erachten Sie ein solches Szenario überhaupt?

Marcel Moser: Ich denke nicht, dass es zu Netzabschaltungen kommt. Das würde massive Schäden und Proteste in der Bevölkerung und in der Wirtschaft auslösen. Um das zu verhindern, finde ich es richtig und wichtig, dass wir an diesem Tisch konkrete Optimierungsmöglichkeiten aufzeigen. Das fängt bei Wartungsangeboten zur Optimierung von Maschineneinstellungen an und reicht bis zu einfachen Tipps, wie man beispielsweise Tiefkühlgeräte von minus 24 auf minus 19 Grad reduzieren kann, ohne das Tiefkühlgut zu beschädigen. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, Strom einzusparen.

Daniel Haldimann: Ich bin der gleichen Meinung. Es wird nicht nötig sein, das Netz abzuschalten, sofern kein weiteres Atomkraftwerk ausfällt. Nichtsdestotrotz ist es wichtig, sich auf den Ernstfall vorzubereiten.

Lukas Leutwyler: Die Stromsparappelle des Bundes zeigen auch bereits Wirkung, der Energieverbrauch entwickelt sich rückläufig. Trotzdem bleibt weiterhin unklar, ob es im Winter zu Engpässen kommen wird. Ich denke, wir haben bis heute auf sehr grossem Fuss gelebt – und jetzt einmal aufzuzeigen, was alles an Sparpotenzial möglich ist, finde ich einen wichtigen Aspekt.

Christoph Hauser: Auch ich gehe nicht von Netzunterbrüchen aus. Da werden zuerst andere Register gezogen. Wir haben noch wahnsinnig viel Spielraum und Luft nach oben. Aber klar, mit der aktuellen Weltsituation kann niemand mit Sicherheit sagen, in welche Richtung es geht.

Daniel Haldimann: Da hast Du vollkommen recht. Ich denke aber auch, dass vieles seitens der Medien aufgebauscht wird.

Lukas Leutwyler: Ich bin der Meinung, man muss schwarzmalen, sonst nützen die Appelle gar nichts.

Und wenn wir den Fokus jetzt auf die Gastronomie richten...

Christoph Hauser: Dann kann man sagen: Kühlanlagen sind stärker betroffen als Thermikanlagen. Letztere kann man kurzzeitig mit Grill oder Feuerküchen ersetzen, da gibt es viele Möglichkeiten, und entsprechende Anfragen häufen sich bei uns. Wenn es um die Kühlung von Lebensmitteln geht, wird es schwieriger.

Marcel Moser: Obwohl es im Winter mit den Kühlräumen weniger dramatisch ist als im Sommer. Aber trotzdem, würde man beispielsweise die Waren draussen im Schopf kühlen, käme man sogleich in den Clinch mit den HACCP-Richtlinien.

Thomas Baumgartner: Wobei, sollte es tatsächlich zu Abschaltungen kommen, sprechen wir von einer Notlage und dann wird kaum jemand HACCP-Richtlinien einfordern.

Würdet Ihr denn bestätigen, dass das Bewusstsein für Energie-Effizienz in der Gastronomie durch die momentane Stromkrise geschärft wird?

Lukas Leutwyler: Ganz klar ja. Ich bin aber auch der Meinung: Wer seinen Betrieb energetisch bereits auf einem hohen Niveau saniert und optimiert hat, ist jetzt eher bereit, zusätzliche Optimierungen in die Wege zu leiten und zu realisieren.

Christoph Hauser: Auf einmal haben die Kunden ein Ohr dafür, wenn wir bei neuen Geschirrspül-Anlagen über das Einsparpotenzial von Wasser und die Nutzung von Abwärme sprechen. Mit den steigenden Energiepreisen wird der Druck zum Handeln grösser. Bei uns ist zum Beispiel auch die Nachfrage nach energieeffizienten Induktionskochherden markant gestiegen.

Marcel Moser: Bei euch sind es alte Kochherde, die durch Induktionsherde ausgetauscht werden, bei uns Kühlmöbel mit alten Ringdichtungen. Neue Modelle verbrauchen viel weniger Energie. Ich

i

Einfache und coole Energiespartipps

- Kühlraumtüren schnell schliessen
- Kühlschrankdichtungen kontrollieren
- Klimaanlagentemperatur erhöhen
- Abwärme nutzen
- Sollwerte prüfen

denke auch – das Bewusstsein wird jetzt gestärkt und bietet die Chance für zusätzliche Aufträge.

Christoph Hauser: Das stimmt schon, der Umweltschutz hat vor allem dann eine Chance, wenn man ihn in ein Business verpackt.

Wie wollen Gastronomen ihre Gäste bedienen, wenn der Strom knapp wird? Stichworte wie das Kochen auf Holzfeuer oder Grill sind bereits gefallen – welche Ideen schweben den Gastronomen sonst noch vor?

Christoph Hauser: Ein Kunde will beispielsweise weniger Waren ans Lager nehmen und stattdessen möglichst frisch produzieren. Ein interessantes Konzept, wobei das Problem damit teilweise auf den Lieferanten verlagert wird. Sprich: Ohne Kälteanlagen kommen wir nicht aus.

Daniel Haldimann: Das ist interessant, wir erfahren eher das Gegenteil, nämlich dass Kundinnen und Kunden zur Vorproduktion von In-house-Convenience übergehen und damit die Produktion von den Essenszeiten entkoppeln. Das spätere Regenerieren auf einer Holzfeuerung ist dann keine grosse Sache mehr. Und auch hier sind Kühl- und Tiefkühlgeräte essenziell.

Christoph Hauser: Ich denke, das zeigt gut die beiden Tendenzen auf. Die einen produzieren vor, die anderen kochen frischer. Es wird individueller. Was vermutlich gar nicht so schlecht ist. Es kann auch eine Chance sein.

Daniel Haldimann: Die Vorproduktion bedingt aber auch, dass man Geräte wie den Kombiteamer füllt, um das Potenzial voll auszuschöpfen. Das

empfehlen wir seit 30 Jahren, aber in der momentanen Situation erhalten solche Forderungen mehr Rückhalt.

Christoph Hauser: Die Empfangsbereitschaft der Kundinnen und Kunden für solche Informationen und Empfehlungen ist tatsächlich gestiegen – vor allem im Zusammenhang mit den Energiekosten und der Energie-Situation. Und das hängt damit zusammen, dass die Strompreise allmählich wirklich wehtun.

Wie erlebt Ihr das im Bereich der Kälteanlagen?

Lukas Leutwyler: Ein Kunde von mir hat seine Vorräte reduziert und einen Kühlraum ausser Betrieb gesetzt – nicht zuletzt wegen der guten Lieferbereitschaft seitens der Produzenten.

Marcel Moser: Das finde ich einen guten Ansatz, die Kühlraum-Kapazitäten zu reduzieren. Allenfalls muss man das kulinarische Angebot etwas anpassen bzw. reduzieren, aber auf diese Weise kommt man nicht in Konflikt mit den HACCP-Richtlinien.

Lukas Leutwyler: Vielleicht ist die Produktauswahl ein weiterer Ansatz, dass man also weniger heikle Produkte wählt und beispielsweise auf UHT-Milch umstellt. Eine Detailhandelskette erliess kürzlich zudem die Vorschrift, Getränkekühler um zwei Grad zu erhöhen und die Klimaanlage bei 20 Grad zu begrenzen.

Cornelia Escher: Bei uns waren die Getränkekühler ebenfalls ein Thema. Die Empfehlung lautete, die Temperatur von fünf auf acht Grad

Gebündelte Kompetenz am Roundtable in Oftringen: Mitglieder des Fachverbands Culina diskutieren über die Stromkrise und die Auswirkungen auf die Branche, aber auch darüber, welche Massnahmen die Energieeffizienz erhöhen.





Thomas Baumgartner, Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung der Pitec AG.



Marcel Moser, Verkäufer Kältetechnik bei der Bouygues Energies & Services.

zu erhöhen und die Werbung in der Nacht mittels Zeitschaltuhr auszuschalten. Wir reden hier von bis zu 1000 Filialen. Das Potenzial ist also riesig, auch wenn solche Initiativen teilweise Nachrüstungen erfordern und insbesondere die Gastronomie nach der Coronapandemie kaum finanzielle Polster für zusätzliche Investitionen hat.

Christoph Hauser: Das sehe ich etwas anders. Die Gastronomie wurde in der Pandemie gut unterstützt. Ich spüre im Moment an der Front ganz andere Sorgen, der Personalmangel wiegt für die Gastronomie fast noch schwerer. Und wenn ich die Öffnungszeiten aufgrund des Personalmangels ohnehin reduzieren muss, kann ich ohne weiteres einen Kühlraum ausser Betrieb nehmen. Diese Tendenz ist da.

In einem Punkt sind sich alle einig: Das Sparpotenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft und auch in der Gastronomie noch gross.



Thomas, die Firma Pitec hat auch Kontakte zu den Grossverteilern, wie sieht es bei ihnen aus, sind diese im Vorteil und gut organisiert?

Thomas Baumgartner: Ich spüre dort einen ähnlichen Optimismus wie in dieser Runde, nämlich, dass es gar nicht erst zum Ernstfall kommt. Denn längst nicht alle Grossverteiler haben Notstromaggregate, um ihre Produktionsanlagen am Laufen zu erhalten. Und Generatoren lassen sich auch nicht auf die Schnelle besorgen. Hier spricht man von Lieferfristen von bis zu 20 Monaten.

Ich denke aber, wir müssen klar unterscheiden: Das Rössli im Dorf kann vielleicht draussen auf dem Outdoorgrill ein feines Essen zubereiten, ein grosses Kantonsspital kann das nicht. Auch eine Umstellung der Prozesse und Systeme auf eine frischere Produktion ist nur beschränkt möglich. In den Grossbetrieben gibt es kaum Schrauben, an denen man drehen kann.

Wobei letztlich auch für das Rössli der Grill-Event zur Herausforderung werden kann, wenn automatische Schiebetüren, Kassen- und Bezahl-systeme oder Tankstellen nicht mehr funktionieren. Da gibt es viele vor- und nachgelagerte Herausforderungen, die mit einer Netzabschaltung zusammenhängen.

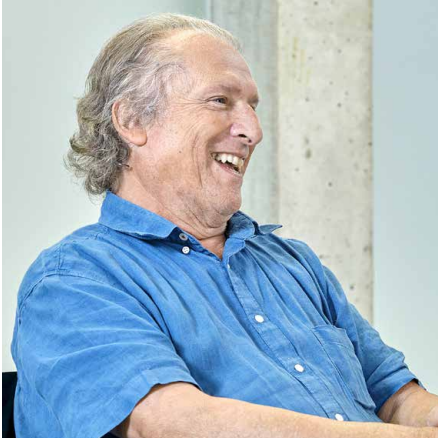
Würdet Ihr also sagen, die Gastronomie ist systemrelevant?

Lukas Leutwyler: Die Kälteanlagen sind mit Sicherheit systemrelevant.

Christoph Hauser: Das denke ich auch, stellen wir Kälteanlagen ab, müsste man das gesamte Kühl- und Tiefkühl-Sortiment entsorgen. Das ist kaum denkbar. Man muss aber auch sehen, dass die diskutierten Netzabschaltungen im Vierstunden-Rhythmus die höchste von mehreren Eskalationsstufen bildet. Zuvor gibt es weitere Schritte, die der Bund ergreifen würde, wie Einschränkungen oder Verbote für nicht zwingend benötigte Anlagen und Geräte wie Leuchtreklamen, Rolltreppen oder Strassenbeleuchtungen, dann Kontingentierungen für Grossverbraucher. Dieses Sparpotenzial liegt weit über 70 Prozent. Erst dann käme es zu Netzabschaltungen für einige Stunden.

Trotzdem müssen wir auch über den Einfluss von Stromunterbrüchen auf die Geräte sprechen!

Daniel Haldimann: Das stimmt, ein Betreiber muss wissen, welche seiner Thermik-Geräte nach einem Stromunterbruch automatisch wieder einschalten und welche nicht. Denken wir an



Christoph Hauser, Inhaber der Hauser Gastro AG.



Cornelia Escher, Abteilungsleiterin Kältetechnik bei der Bouygues Energies & Services.



Daniel Haldimann, Leitung Produktmanagement und verantwortlich für den Export bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Prozesse wie das Übernachtgaren. Unsere Geräte gehen nach einem Stromunterbruch automatisch wieder in Betrieb und gleichen den Temperaturabfall aus.

Könnte man als Plädoyer bis dahin also zusammenfassend sagen: Investitionen in die Energieeffizienz sollte man jetzt priorisieren und in diesem Zusammenhang auch gleich die Abläufe hinterfragen und allenfalls anpassen?

Christoph Hauser: Ja klar. Die Systemgastronomie ist da schon länger dran, aber kleinere Betriebe haben noch viel Potenzial, machen in der Gesamtbilanz letztlich aber trotzdem ein grosses Stück des Kuchens aus.

Lukas Leutwyler: Ich finde die Differenzierung zwischen Klein- und Grossbetrieben etwas schwierig. Viel einfacher scheinen mir Pauschalforderungen, dass also alle Betriebe unabhängig ihrer Grösse zehn oder 15 Prozent Strom einsparen müssen. Und wenn wir von den Auswirkungen eines Stromunterbruchs auf die Geräte sprechen, müssten wir auch die Kälteanlagen thematisieren. Stichwort: CO₂-Anlagen.

Ein wichtiger Aspekt. Kannst Du das erklären? Wo ist CO₂ enthalten, und welchen Einfluss hat ein Stromunterbruch auf CO₂-Geräte?

Lukas Leutwyler: CO₂ ist ein Betriebsmittel von Kälteanlagen und erheblich umweltfreundlicher als die üblichen Stoffe wie R-134a, R-513A oder R-449A. Diese Anlagen stehen unter hohem Druck. Bei einem Stillstand kann der Druck je nach Umgebungstemperatur aber hohe Werte erreichen, und sogenannte Überdruckventile lassen das Gas bei einem Stillstand ab. Wir wären bei einem Netzunterbruch aber kaum in der Lage, das Gas innert nützlicher Frist aufzufüllen. Ein

vorausdenkender Betrieb nimmt vielleicht ein paar Flaschen an Lager, aber irgendwann sind die Vorräte erschöpft.

Marcel Moser: Wir sprechen hier erst von ein paar tausend Anlagen. Es gibt inzwischen aber Vorschriften, dass ab einer gewissen Anlagengrösse nur noch mit natürlichen Kältemitteln wie CO₂ oder Propan gekühlt werden darf.

Lukas Leutwyler: Ich sehe in der Kälte und auch in der Wärme noch ein weiteres Problem – und zwar bei angeschlagenen und älteren Steuerungen, die nach einem Stromausfall zum Teil neu programmiert werden müssen. Je komplexer die Anlagen sind, desto mehr Manpower erfordert das Hochfahren von Anlagen und Steuerungen, und die ist nicht vorhanden.

Christoph Hauser: Wobei selbstladende Stützbatterien das gut überbrücken. Ich sehe hier weniger ein Problem.

Daniel Haldimann: Ich auch nicht unbedingt. Viel wichtiger scheint mir, der Politik zu vermitteln, dass eine Stromabschaltung erhebliche Probleme verursachen würde, zumal sich die Tendenz zum Tiefkühlen im Aufwind befindet. Der Trend zu Inhouse-Convenience ist ganz klar da – bei schlechtem Wetter wird vorproduziert, bei schönem Wetter serviert.

Cornelia Escher: In einer Krise wird auch der Ruf nach Fördergeldern laut. Etliche Betriebe fahren am Limit und verkraften keine gröberen negativen Einflüsse mehr. Müssten wir nicht auch über Überbrückungskredite und Härtefallregelungen reden?

Christoph Hauser: Fördermassnahmen für energieeffiziente Investitionen ja. Hier müssten auch die Verbände das Bewusstsein ihrer Mitglieder schärfen. Aber im Krisenfall einen Sonderzug für die Gastronomie zu fahren, käme bei der

Bevölkerung schlecht an, nachdem die Gastronomie bereits in der Corona-Pandemie grosszünftig entschädigt wurde.

Thomas Baumgartner: Ich denke, wir haben ein grundlegendes Problem in der Branche. Viele Betriebe sind defizitär, und eine Marktberreinigung ist zwingend nötig. Vielleicht fördert die Krise Überlegungen, ob die Weiterführung eines Betriebs unter diesen Voraussetzungen noch Sinn macht. Im Gegensatz dazu gibt es zum Glück sehr viele erfolgreiche Gastrobetriebe.

Krisen sind also auch ein Beschleunigungsfaktor zur Marktberreinigung. Gibt es – abschliessend – weitere Chancen oder wichtige Learnings, die eine Stromkrise hervorbringen kann?

Thomas Baumgartner: Im Energiesektor müssen wir unbedingt Regulatoren abbauen, Windräder realisieren, Solarpanels in den Alpen und auf den Hausdächern realisieren. Nachhaltige Energie muss viel schneller umgesetzt werden können. Langfristig wird uns aber wahrscheinlich der Personalmangel ebenso grosse Probleme bereiten.

Christoph Hauser: Statt die Berge sollte man zuerst die Autobahnen mit Solarpanels belegen und eine Dezentralisierung anstreben, also mit sogenannten Kleinkraftwerk-Unternehmen die Energie lokal produzieren und auch dort verbrauchen. Und man müsste die Leute dazu anhalten, Energie nicht zu verschleudern.

Marcel Moser: Ich lege meinen Kundinnen und Kunden vor allem die technischen Wartungsangebote ans Herz. Bereits in der Minimalvariante kontrollieren wir regelmässig, dass Kompressoren sauber laufen, der Pendelschutz integriert ist und Dichtungen intakt sind. So lässt sich viel Energie sparen und die Laufzeit der Geräte verlängern.

Lukas Leutwyler: Ich empfehle, einen Rundgang durch das Gebäude zu machen und bei jeder Stromverbrauchsstelle zu überlegen, wo kann ich noch etwas einsparen. Das ist eine erstaunlich effiziente Möglichkeit, die Effizienzschraube anzuziehen.

Daniel Haldimann: Mein Schlussplädoyer geht in eine ähnliche Richtung. Würden wir alles umsetzen, was wir seit Jahren wissen, wäre bereits viel gewonnen. Vielleicht gibt ja die Krise den bisher fehlenden Kick, in der Gastronomie Prozesse zu überdenken und Hilfe zu holen. Ein Coaching durch die Gerätelieferanten oder eine Coaching-Firma könnte wertvolle Inputs liefern.

Cornelia Escher: Ich plädiere für eine Schocktherapie – ein provoziertes Stromunterbruch während mehrerer Stunden analog zum autofreien Sonntag, um zu realisieren, was passiert, wenn es soweit ist – und das Ganze mit einer proaktiven Kommunikationskampagne unterstützen: Das kann passieren, so gehe ich damit um, hier erhalte ich Hilfe.

Christoph Hauser: Oder ganz einfach ein Marketing draus machen wie der Sternepark Gantrisch, der Massnahmen gegen die Lichtverschmutzung ergriffen hat und sich zum Kompetenzzentrum nachhaltiger Beleuchtung formiert, weil er den Nachthimmel zum Schutz von Tieren und Pflanzen erhalten will.

Der Verlag GOURMET bedankt sich für das engagierte Gespräch.

Ein angeregter Austausch insbesondere zwischen den beiden Lagern Kälte und Thermik.



Culina Geschäftsstelle

Abendweg 4
8038 Zürich
Tel. 044 487 10 48
info@culina.swiss
www.culina.swiss
