



## PRESSEINFORMATION

Europaweite Zusammenarbeit  
und Kooperation mit:

**CEFACD** – europäischer  
Verband der Hersteller  
häuslicher Heiz- und Kochgeräte

**EFCEM** – europäischer  
Verband der Hersteller von  
Großkücheneinrichtungen

**ZVEI** – Zentralverband  
Elektrotechnik- und  
Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT, den 19.10.2022

### Energiekrise – auch in der gewerblichen Küche

Der Krieg in der Ukraine hat auch in Deutschland vieles verändert. Der Verbraucher merkt es vor allem an gestiegenen Preisen. Am drastischsten sind die Kosten für Energie gestiegen. Treibstoff, Gas und Strom stellen die Politik vor große Herausforderungen, denn der bange Blick auf den Winter – sprich auf die Heizsaison – offenbart, dass die Versorgungssicherheit mit Energie gefährdet ist. Und selbst, wenn Heizung und Licht im Winter nicht plötzlich aus gehen, werden die gestiegenen Energiepreise viele Haushalte vor große Probleme stellen. Probleme, denen Betreiber von gewerblichen Küchen in gleichem Maße ausgesetzt sind.

Gesamtwirtschaftlich betrachtet stellen gewerbliche Küchen einen nennenswerten Energieverbraucher dar. Dabei muss berücksichtigt werden, dass eine dezentrale Lebensmittelzubereitung, wenn also alle ausschließlich selbst zuhause kochen würden, deutlich energieintensiver wäre. Paradoxerweise entpuppt sich die hohe Qualität von gewerblicher Küchentechnik in der aktuellen Lage als ein Problem. Denn was Energieeffizienz angeht, so hat die Technik in den letzten Jahren teilweise immense Fortschritte gemacht. Die Langlebigkeit der Geräte, die teilweise problemlos über Jahrzehnte hinweg betrieben werden können, verhindert jedoch den raschen Geräte austausch hin zur effizienteren Technologie.

Dennoch gibt es zahlreiche Ansätze, wie gewerbliche Küchen ihren Energieverbrauch reduzieren können. Hierdurch drosseln sie nicht nur ihre eigenen steigenden Betriebskosten, sie tragen, über die Reduktion des gesamtwirtschaftlichen Energieverbrauchs, auch zur Stabilisierung der Versorgungssicherheit bei. Und dem Klima kommt es natürlich auch zu gute.

Was in gewerblichen Küchen im Hinblick auf die Gerätetechnik konkret getan werden kann um Energie zu sparen, haben die Unternehmen des HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. im Leitfaden „*Klima schützen und Kosten senken - Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen*“ auf 26 Seiten zusammengefasst. Dabei wird u.a. auch darauf eingegangen, was man bei Neuinvestitionen berücksichtigen sollte.

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9  
60528 Frankfurt am Main  
www.hki-online.de

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0  
📠 +49 (0) 69 25 62 68-100  
✉ info(at)hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:  
Postfach 71 04 01  
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden  
Konto-Nr. 141 027 727  
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727  
SWIFT-BIC: NASSDE55

Der Leitfaden steht ohne Registrierung zum kostenlosen Download auf [www.hki-online.de/de/artikel/12](http://www.hki-online.de/de/artikel/12) zur Verfügung.

Unterstützt wird der Leitfaden durch „DEUTSCHLAND MACHT'S EFFIZIENT“, eine Initiative des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz.

Link: <https://www.hki-online.de/pdf/2020.0210%20HKI%20Leitfaden%20Final%20%20Logo.pdf>

**Weitere Infos:**

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Lyoner Str. 9

60528 Frankfurt am Main

☎ +49 (0) 69/256268-0

✉ [info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de)

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9  
60528 Frankfurt am Main  
[www.hki-online.de](http://www.hki-online.de)

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0  
☎ +49 (0) 69 25 62 68-100  
✉ [info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de)

Postanschrift Frankfurt:  
Postfach 71 04 01  
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden  
Konto-Nr. 141 027 727  
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727  
SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle