

Markt nicht notwendig ist“, sagt Jürgen Steinmaßl. Drittens hänge der Strombedarf steckerfertiger Kühlmöbel von einer Vielzahl von Faktoren ab, auf die die Produzenten der Kühlmöbel zum Teil keinen Einfluss hätten. So zum Beispiel Umweltbedingungen am Standort, Pflege, Nutzungsgrad, Alter des Kühlmöbels oder Temperatureinstellungen. Schnell könne sich dadurch in Summe der Strombedarf verdoppeln. Viertens resümiert Jürgen Steinmaßl: „Überrascht haben uns die hohen Strombedarfs-Bandbreiten innerhalb einzelner Kühlmöbelgruppen. Ein Blick auf die Energieeffizienz lohnt sich absolut,

denn vergleichsweise kleine Beträge können sich zu stolzen Summen auftürmen. So kann ein Getränkekühler mit knapp 900 Litern Nennvolumen über zehn Jahre rund 3.100 Euro kosten, ein anderer, mit einem um 360 Liter geringeren Fassungsvermögen, 11.500 Euro. Die Entscheidung für einen zusätzlichen Getränkekühler wird häufig in Sekundenschnelle getroffen, kann den Marktinhaber aber in Summe um 8.400 Euro mehr belasten als nötig.“

Ähnlich verhalte es sich bei den Tiefkühltruhen. Eine Truhe mit rund 645 Liter Nennvolumen könne über zehn Jahre 5.700 Euro kosten, eine andere, mit 395 Liter (knapp 40 Prozent weniger Nennvolumen) wiederum über zehn Jahre 21.000 Euro. „Das entspricht Mehrkosten in Höhe von rund 15.000 Euro. Sicher ein gewichtiger Grund, die Pros und Contras verschiedener Kühlmöbel gründlich gegeneinander abzuwägen.“

Die Studie finden Sie unter unter:



[gastgewerbe-magazin.de](http://gastgewerbe-magazin.de) > Magazin Code 0161



*Weniger Kühlgut im Kühlschrank hilft entgegen der landläufigen Meinung nicht beim Energiesparen. Im Gegenteil: Ein leerer Kühlschrank mit passiver Kühlung verbraucht sogar mehr Energie.*

## DER PERFEKTE PLATZ IM KÜHLSCHRANK

**Die richtige Befüllung der Kühlgeräte hängt entscheidend vom Kühlschranktyp ab.**

„Grundsätzlich sind bei der Befüllung eines kommerziellen Kühlschranks mit moderner Kühltechnik keine Regeln zu beachten, da es keine Temperaturunterschiede im Innenraum gibt“, sagt Gastro-Cool Geschäftsführer Christian Machers. Sein Unternehmen entwickelt maßgeschneiderte Profi-Kühlgeräte für den Point of Sale. Insbesondere die

Hersteller von kommerziell einsetzbaren Kühlschränken bieten vielfach „dynamisch kühlende“ Geräte an. Das bedeutet, die Kühlluft wird über eine Umluftkühlung aktiv und gleichmäßig im Innenraum verteilt. Unterschiedliche Kühlzonen oder unerwünschte „Wärmeecken“ im Kühlschrank gibt es nicht. Diese technische Ausstattung

sei empfehlenswert, wenn die Türen häufig geöffnet werden und Kühlluft herausströmt wie zum Beispiel im Gastronomie-Service Bereich oder bei der Selbstbedienung im Lebensmitteleinzelhandel. Das Kühlgut könne so nach Belieben verteilt werden. „Bei passiver Kühlung spielen die Temperaturzonen und damit die Verteilung



von Speisen, Getränke, Obst oder Gemüse sehr wohl eine Rolle. Hier gelten auch im Kühlschrank die physikalischen Gesetze, nach denen warme Luft nach oben strömt“, sagt Christian Machers. Die Temperaturen können im Kühlschrank zwischen 0 °C und 10 °C variieren. Auf der unteren Glasplatte herrschen Temperaturen zwischen 0 °C und etwa 2 °C. Hierhin gehören leicht verderbliche Lebensmittel. „Dieser Bereich ist ideal geeignet für Fisch oder Fleisch. Besonders dann, wenn die Lebensmittel noch nicht gegart und sensibel sind. Empfehlenswert ist auch die Lagerung im Bereich des Verdampfers – also weit hinten im Kühlschrank. Auch hier ist es besonders kalt“, sagt Christian Machers. Der oberste und mittlere Bereich des Kühlschranks sollte den Lebensmitteln vorbehalten sein, die bereits gekocht

oder gebraten sind, abgedeckt eingestellt werden oder noch verpackt sind. Ähnlich der Regalbestückung in einem Supermarkt sollte man diejenigen Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft oder die bereits geöffnet sind, in Griffweite platzieren. „Auf diese Weise werden die Waren nicht in den Tiefen des Kühlschranks vergessen und überlagern nicht. Durch dieses Vorgehen wird die Produktfrische in Gastro-Kühlschränken beziehungsweise Lagerkühlschränken sichergestellt.“

### SPARSAM KÜHLEN

Zudem räumt Christian Machers mit einem Vorurteil aus der Praxis auf: „Es bringt nichts, den Kühlschrank mit nur wenig Kühlgut zu befüllen, in der Hoffnung dadurch Energie einzusparen. Wa-

ren speichern Kälte deutlich besser als Luft, so dass ein fast leerer Kühlschrank sogar mehr Energie verbraucht.“ Zudem sollten Nutzer darauf achten, warme Speisen vor dem Einstellen in den Kühlschrank abkühlen zu lassen. Apropos Energieeinsparung: Im kommerziellen Bereich haben sich Kühlgeräte mit einer Glastür bewährt. „Auf diese Weise können die Kunden oder das Servicepersonal ihre Ware bei geschlossener Tür aussuchen und beim Öffnen der Türen gezielt greifen. Die Tür kann schnell wieder geschlossen werden, und es entweicht nur wenig Kühllälte. Im Vergleich zur blickdichten Tür lassen sich im täglichen Betrieb bis zu 30 Prozent Energie einsparen“, erklärt Christian Machers. > isk  
[www.gastro-cool.de](http://www.gastro-cool.de)

## LIEBHERR

### ENERGIEEFFIZIENT UND PLATZSPAREND

Vor dem Hintergrund steigender Energiekosten und der Diskussion über den Klimawandel kommt dem Punkt Energieverbrauch in Bezug auf Küchengeräte und Kühltechnik eine hohe Bedeutung zu. Energieeffiziente Profigeräte, die rund um die Uhr im Einsatz sind, können hierbei zu einer signifikanten Einsparung der Energiekosten beitragen. Liebherr bietet Gastronomiegeräte, die laut Hersteller in Kältequalität, Funktion und Hygiene für höchste Anforderungen konzipiert und energiesparend sind – auch bei häufigen Türöffnungen,

bei Einlagerung von großen Mengen an Lebensmitteln oder Getränken oder hohen Umgebungstemperaturen im Küchenbereich. Die „ProfiPremiumline“ ist unter anderem mit selbstschließenden Türen und einem integrierten Fußpedal-Türöffner ausgestattet. Der tiefgezogene Edelstahl-Innenbehälter mit Reinigungsablauf gewährleistet Stabilität sowie Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Die Klartext-Elektronik mit integrierter Echtzeit-Uhr entspricht den HACCP-Anforderungen. Diese übersichtliche Elektronik ist zur Aufzeichnung der Temperatur mit einer seriellen Schnittstelle, einem potenzialfreien Kontakt



Das Profiline Kühlgerät „GKPV 6572“ mit Umluftkühlung hat eine Isolierglastür und gewährleistet durch eine separat schaltbare Deckenbeleuchtung den schnellen Überblick über die eingelagerten Lebensmittel.

und einer Infrarot-Schnittstelle ausgestattet. Dies ermöglicht die Vernetzung mit zentralen Dokumentations-Systemen genauso wie das Auslesen der gespeicherten Daten direkt an der Gerätesteuerung. [www.liebherr.com](http://www.liebherr.com)

## AHT

### ZERTIFIZIERT UND AUSGEZEICHNET

AHT Cooling Systems ist Anbieter von steckerfertigen, gewerblichen Kühl- und Tiefkühlgeräten. Neben der seit vielen Jahren erfolgreichen Produktion und Vermarktung von Supermarkt- und Eiscremetruhen produziert das Unternehmen mit Sitz in Österreich seit einigen Jahren auch Convenience-Präsentier und Kühlregale im Stammwerk in Rottenmann. Die umweltorientierten und durch den Einsatz von Propan als Kältemittel vollkommen FCKW- und FKW-freie Geräte erhielten bereits zahlreiche Ökologie-Awards

und Zertifikate. Speziell für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung liefert AHT eine breite Palette an Kühl- und Gefriergeräten. In Deutschland vertreibt das Unternehmen zudem auch Edelstahl-Kühlgeräte der Firma Friulinox. Diese Produktpalette umfasst neben Getränkekühlern, Kühl- und Tiefkühlschränken in Gastronormausführung auch Glastürkühlschränke sowie Kühlarbeitstische und Schnellabkühler und Schockfroster. Dazu gehören unter anderem Unterbaugeräte und Einfahr- und Durchfahrgeräte für Hordenwagen. Der Vertrieb erfolgt über Frigoristen und Großküchen-einrichter. [www.aht.at](http://www.aht.at)



AHT bietet unter anderem Produkte für eine ansprechende Kühlpräsentation.