



## Einsparpotential bei Kühlungen

---

### **1. Richtige Kühltemperatur ermitteln**

Muss das Bier wirklich auf zwei Grad runtergekühlt werden oder reichen auch vier? Oder sechs? Oder acht Grad? Welche Temperaturen benötigt das Fleisch, welche das Gemüse? Wer hier die richtige Temperatur wählt, kann viel Geld sparen – denn ein Kühlgrad mehr oder weniger macht rund 5% Energieunterschied aus. Eine Menge.

### **2. Guten Standort wählen**

Direkt neben der Kochfläche oder Geräten mit warmer Abluft mag ein Kühlschrank vom Handling für die Küche sinnvoll erscheinen, aber bei höherer Temperatur im Umfeld muss mehr gekühlt, sprich mehr Energie aufgewendet werden. Ein Platz an der Außenwand bietet sich zum Beispiel an.

### **3. Den Kühlschrank auffüllen**

Je mehr (kalte) Ware im Kühlschrank, desto weniger Luft muss gekühlt werden. Allein deswegen sollte regelmäßig aufgestockt werden. Es helfen auch Schaumstoff- oder Styropor-Elemente dann, wenn ein Fach vorübergehend leer bleibt. Heiße Gerichte sollte man an der Luft abkühlen lassen.

### **4. Kühlrippen regelmäßig reinigen**

Bei privaten Umzügen sieht man ihn, den Staub auf den Kühlrippen. Kein gutes Zeichen: Je mehr Staub, desto schlechter die Wärmeabfuhr (weil es dämmend wirkt) und desto ineffektiver die Kühlung.

### **5. Zeitschaltuhren verwenden**

Natürlich nicht bei Waren, die permanent kühlpflichtig sind. Aber wenn die Bar schließt oder die Disco – müssen die Getränke weiter kalt gehalten werden? Und muss die Eismaschine im Betrieb bleiben? In der Regel wohl nicht. Zeitschaltuhren helfen für effektives Ein- und Ausschalten.

### **6. Ausreichend Abstand zur Wand halten**

Auch wenn der Platz hinter dem Tresen und in der Küche eng und begehrt ist – je dichter der Kühlschrank an der Wand steht, desto höher der Energieverbrauch. Das Gerät muss ja nicht gleich mitten im Raum stehen, aber 10 Zentimeter oder mehr sollten Sie ihm schon gönnen.