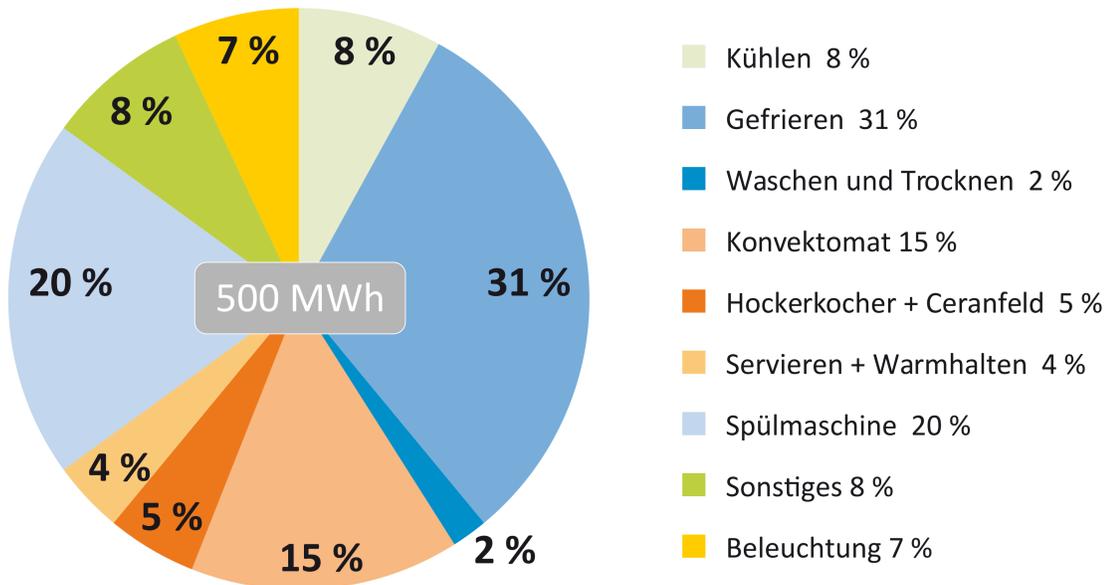


Energieverbrauch in Schulküchen – Handlungsoptionen

Energieverbrauch der 22 Schulküchen in Prozent (ges. 500 MWh/a)



Zentrale Zahlen

- Eine Million Essen
- mehr als eine Million Tonnen CO₂
- 600 Millionen Mahlzeiten
- Pro Mahlzeit ca. 1,25 kg CO₂, davon 950 g im Bereich Lebensmittel und 300 g im Bereich der Küchentechnik

Maßnahmen im Bereich Verhalten und Investitionen

Investitionen:

- Effiziente Gefrier- und Kühlgeräte verwenden
- Mehr Plus-Kühlen statt Gefrieren ermöglichen
- Konvektomaten und Kochgeräte effizient einsetzen
- Auf LED-Beleuchtung umrüsten
- Effiziente Spülmaschinen verwenden

Verhalten:

- Effizientes Spülen
- Gefrier- und Kühlgeräte in den Ferien abschalten
- Pflege und Wartung der Kühl- und Gefriergeräte
- Abschalten von Stand-by-Verbrauchern

Klimaeffizientes Kühlen und Gefrieren



Gefrieren – 31 % des gesamten Energieverbrauches

Energieverbrauch von Gefriergeräten (in Praxisküchen)

