



Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.

*dgh for future*

*Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft*



### **SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion**

**Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Großküchengeräte nur dann einschalten, wenn sie auch tatsächlich genutzt werden**

Die einfachste Methode, Energie in der Großküche zu sparen, ist es, elektrisch- und gasbetriebene Großküchengeräte nur dann einzuschalten, wenn sie auch tatsächlich gebraucht werden und bei Nichtgebrauch wieder auszuschalten. Speziell moderne Induktions- und Gasgeräte benötigen keine langen Aufwärmzeiten mehr. Das Team muss die Notwendigkeit sehen, sparsam mit Strom und Gas umzugehen. Erklären und begründen Sie daher die ergriffenen Maßnahmen, damit die Mitarbeitenden sie konsequent umsetzen.

Schlagworte: Großküchengeräte, Bewusstmachung, Motivation.

Quellen:

Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik (HKI) (2019): Klima schützen und Kosten senken – Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen.

<https://www.hki-online.de/pdf/2020.0210%20HKI%20Leitfaden%20Final%202%20Logo.pdf>

Foodservice Consultants Society International (FCSI) Deutschland-Österreich e. V. (2022): Wie Gastronomen Energie und Kosten sparen können.

<https://www.fcsi.de/wie-gastronomen-energie-und-kosten-sparen-koennen/>

(alle aufgerufen am 21.02.2025)

Ein Tipp von Andreas Helm, 28. Februar 2025