



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 vorheizen, wenn tatsächlich notwendig

Heizen Sie Großküchengeräte nur vor, wenn es tatsächlich notwendig ist. Um ein zu langes Vorheizen zu vermeiden, bringen Sie Hinweise auf die Vorheizzeit auf jedem Gerät an. Somit verringert sich die Unsicherheit bei den Anwendenden und die Geräte werden rechtzeitig, aber nicht zu früh, geheizt.

Haben Sie ausländische Mitarbeitende? Dann sollte darauf geachtet werden, dass die entsprechenden Hinweise auf allen Geräten in den notwendigen Sprachen angebracht sind.

Schlagworte: Großküchengeräte, Vorheizen, Hinweise.

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%20%20Logo.pdf>

DEHOGA Bundesverband (2024): Energiekampagne: In der Küche (2): Mit dem richtigen Gerät und den richtigen Gewohnheiten Energie sparen.

https://energiekampagne-gastgewerbe.de/system/files/2021-01/esb_05_kueche_teil_ii.pdf

(alle aufgerufen am 02.05.2025)

Ein Tipp von Andreas Helm, 9. Mai 2025