



engelke Pasta Olio Vino

Lüftungsoptimierung und gasbetriebene Küchengeräte

Lars Engelke eröffnete im Juli 2006 das "engelke Pasta Olio Vino", das sich seitdem zu einer festen Größe in Eppendorf entwickelt hat.

Wer exclusive Produkte mit hoher Qualität ersteinen oder diese in dem Bistro gelich frisch verzehren möchte, ist hier richtig.

Handgemachte Pasta und Suppen sowie saisonale- und regionale Spezialitäten werden täglich frisch hergestellt. Das Angebot wird ergänzt durch eine verführerische Auswahl hausgemachter Marmeladen, Chutneys, Dressings sowie Öl- und Essigsorten.

Auch um die Energieeffizienz bei der Herstellung der Produkte hat sich der Inhaber Gedanken gemacht.

Der elektrisch betriebene Gasherd und der Pastakocher wurden durch effiziente gasbetriebene Geräte ausgetauscht. In der Küche wurden zudem die vorhandenen Umluft- und Entfeuchtungsgeräte durch eine zentrale Abluft ersetzt, die weniger Strom verbraucht.

Die Einsparungen sind in der Tabelle aufgeführt.

Der energieeffizienten Entwicklung weitere Produkte steht nun nichts mehr im Wege.



Eingesparte Kilowattstunden Strom pro Jahr	35.908 kWh
Verbrauchte Kilowattstunden Erdgas pro Jahr	19.970 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	5.250 €
CO2 – Vermeidung pro Jahr	16,6 t