



CHECKLISTE

LANGFRISTIGE ENERGIEEINSPARMASSNAHMEN IN DER GASTRONOMIE



Ziel:

Nachhaltige Reduktion des Energieverbrauchs durch Investitionen und Prozessoptimierung.

Diese Maßnahmen erfordern Investitionen, sparen aber langfristig Kosten!

1. KÜHL- & LÜFTUNGSSYSTEME OPTIMIEREN

- Energieeffiziente Kühlgeräte (A+++), regelmäßige Wartung
 - Wärmerückgewinnung aus Kühlgeräten, Ofen & Lüftungssystemen
 - Intelligente Steuerung der Lüftung nach Bedarf
-

2. EIGENSTROM & HEIZSYSTEME NUTZEN

- Photovoltaikanlagen für Eigenstromerzeugung
 - Blockheizkraftwerk oder Brennstoffzellenheizung für Wärme & Strom
 - Smarte Thermostate & energieeffiziente Heizsysteme
-

3. EFFIZIENTE KÜCHENTECHNIK EINSETZEN

- Induktionsherde statt Elektroherde nutzen
 - Moderne Spülmaschinen mit Wärmerückgewinnung
 - Zentrale Warmwasserbereitung statt Einzelboiler
-

4. GEBÄUDEOPTIMIERUNG & DÄMMUNG

- Dreifachverglaste Fenster & Fassadendämmung
 - Intelligente Verschattungssteuerung für optimale Klimatisierung
-

5 PROZESSOPTIMIERUNG & FÖRDERUNG

- Energieberatung & regelmäßiges Energieaudit
- Förderprogramme von BAFA, KfW & DEHOGA nutzen
- Schulung der Mitarbeitenden zu effizienten Abläufen