



CHECKLISTE

# LANGFRISTIGE ENERGIEEINSPARMASSNAHMEN IN DER GASTRONOMIE



**Ziel:**

Nachhaltige Reduktion des Energieverbrauchs durch Investitionen und Prozessoptimierung.

Diese Maßnahmen erfordern Investitionen, sparen aber langfristig Kosten!



RADEBERGER GRUPPE

DEUTSCHE BIERKULTUR

## 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