

FÜR EILIGE

DIE 10 BESTEN ENERGIESPARTIPPS FÜR DIE GASTRONOMIE



1. KÜCHENGERÄTE EFFIZIENT NUTZEN:

Energieeffiziente Geräte mit hoher Effizienzklasse nutzen (EU-Label A++)

Ersparnis: bis zu 30 % weniger Stromverbrauch pro Gerät

Durchschnittlich: 3.500 kWh/Jahr (~1.000 €) pro Küchengerät

Geräte nur einschalten, wenn sie benötigt werden

Ersparnis: bis zu 1.200 kWh/Jahr (~350 €) durch optimierten Betrieb

Restwärme von Öfen und Herden nutzen

Ersparnis: bis zu 500 kWh/Jahr (~150 €) durch geringere Nachheizzeit

2. KÜHLUNG OPTIMIEREN:

Kühlgeräte in gut belüfteten, kühlen Räumen aufstellen

Ersparnis: bis zu 10 % weniger Energieverbrauch je Gerät

Durchschnittlich: 500–1.000 kWh/Jahr (~150–300 €)

Türdichtungen regelmäßig prüfen & reinigen

Ersparnis: bis zu 5 % weniger Kühlenergie

Durchschnittlich: 200–500 kWh/Jahr (~60–150 €)

3. BELEUCHTUNG ANPASSEN:

Glühlampen durch LED-Leuchtmittel ersetzen

Ersparnis: bis zu 90 % weniger Strom für Beleuchtung

Durchschnittlich: 3.000–5.000 kWh/Jahr (~900–1.500 €)

4. HEIZUNG EFFIZIENT BETREIBEN:

Raumtemperatur um 1°C senken (spart bis zu 6 % Heizkosten)

Ersparnis: 1.500–3.000 kWh/Jahr (~450–900 €)

ERFOLGSKONTROLLE: WAS TUN MIT DEN ERGEBNISSEN?

- Liste der größten Stromverbraucher erstellen.
 - Geräte oder Systeme mit besonders hohem Verbrauch markieren.
 - Verbrauchsdaten an einem zentralen Ort notieren und mit früheren Werten vergleichen.
-

QUELLEN:

- *DEHOGA Wirtschaftlichkeitsrechner:*
<https://energiekampagne-gastgewerbe.de/wirtschaftlichkeitsrechner>
- *Energieeinsparpotenziale in der Gastronomie:* Verbraucherzentrale, DEHOGA, EnergieAgentur NRW
- *LED-Beleuchtung:* Deutsches Energieberater-Netzwerk (DEN e.V.)
- *Heizkostenreduktion:* Bundesverband der Energie- und Wasserwirtschaft (BDEW)
- *Wassersparen in der Gastronomie:* Umweltbundesamt