



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:

- **Glühbirnen 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