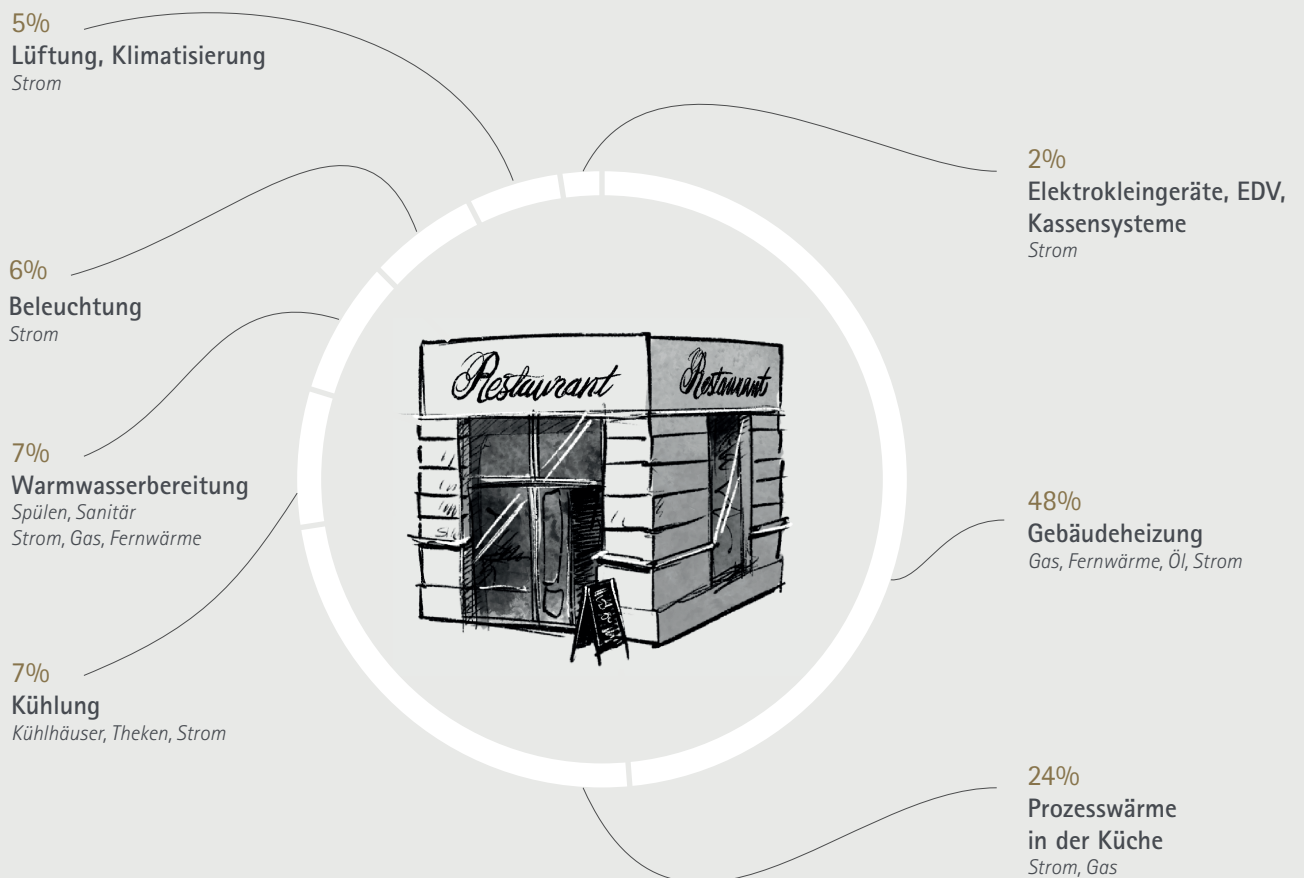




ENERGIEMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE: WIE EIN EFFIZIENTER UMGANG MIT ENERGIE KOSTEN REDUZIERT UND GLEICHZEITIG RESSOURCEN SCHONT

Diese Unterlagen helfen dir, den Energieverbrauch im Blick zu behalten,
Sparpotenziale zu entdecken und so Kosten zu sparen und gleichzeitig die
Umwelt zu schonen.

HAUPTENERGIEVERBRAUCH IN DER GASTRONOMIE:



PRAKTISCHE TIPPS:

- 1. Allgemeine Bestandsaufnahme: Wo geht der Strom hin?**
z. B. Vergleich mit Branchenwerten
- 2. Heimliche Stromfresser erkennen**
z. B. Alle Energiequellen einzelnen analysieren, Verbräuche dokumentieren und vergleichen
- 3. Sofortmaßnahmen ergreifen ohne größere Investitionen**
z. B. Regelmäßige Erfolgskontrollen durchführen
- 4. Reduktion des Energieverbrauchs durch Investitionen und Prozessoptimierung**
z. B. Langfristige Prozess-, Geräteoptimierung und Förderungen nutzen
- 5. Systematische Kontrolle des Energieverbrauchs**
z. B. Regelmäßige Messungen zur Identifikation von Einsparpotenzialen



Erfolgsschlüssel: Einbeziehung der Mitarbeiter
z. B. langfristige Konzeptentwicklung mit Mitarbeitern inkl. Schulungsangeboten

GESETZLICHE RAHMENBEDINGUNGEN:

Die EU-Richtlinie zur **Gesamtenergieeffizienz von Gebäuden (EPBD)** wird in Deutschland durch das **Gebäudeenergiegesetz (GEG)** umgesetzt. Ein Energieausweis ist bei Kauf, Miete oder Pacht verpflichtend. Heizungen mit fossilen Brennstoffen dürfen nur noch bis zum 31.12.2044 betrieben werden. Förderprogramme unterstützen Investitionen in effiziente Technik – z. B. für Kühlung oder Heizung, auch in Mietobjekten.

Das **Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG)** regelt die Vergütung für selbst erzeugten Strom.

Beispiel: Eine Wärmepumpe kann förderfähig sein, Energiekosten senken und überschüssige Energie ins Netz einspeisen.

CHECKLISTEN IM ANHANG:

- Checkliste Sofortmaßnahmen Energieeinsparungen
- Für Eilige: Die 10 besten Energiespartipps für die Gastronomie
- Checkliste Stromfresser identifizieren in der Gastronomie
- Checkliste Langfristige Maßnahmen Energie

Bei weiterem Interesse an dem Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie wenden Sie sich gerne an Ihre/n bekannte/n Ansprechpartner/in oder die Vertriebsabteilung der Radeberger Gruppe KG.