

ewz-Energiespartipps. Gastronomie.

Der Energieverbrauch in einem Gastronomiebetrieb ist enorm. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie die Geräte mit grossem Energieverbrauch kennen und diese möglichst effizient einsetzen.

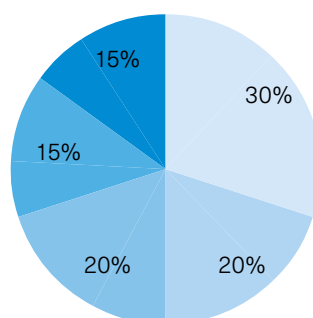
Die Grafik zeigt die durchschnittliche Verteilung des Energieverbrauchs in einem Gastronomieunternehmen auf. Die Bereiche «Kochen», «Kühlung», «Beleuchtung» und «Lüftung» spielen dabei eine massgebende Rolle, da sie zusammen rund 85% des Verbrauchs ausmachen.

Unter ewz.ch/energiecheck können Sie Ihren Betrieb virtuell auf dessen Energiesparpotenzial checken. Gerne zeigen wir Ihnen in einer persönlichen Beratung auf, wie gross Ihr individuelles Energiesparpotenzial ist.

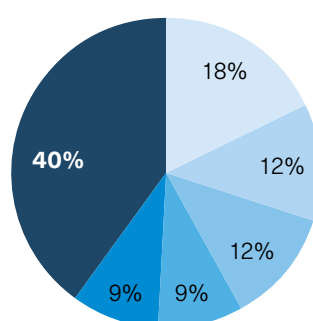
Kochen.

- Ersetzen Sie Gussplatten- durch Induktionsherde.
- Befüllen Sie Bainmaries und Suppentöpfe immer mit Warmwasser.
- Trennen Sie Zusatzgeräte (z. B. Vakuum-Gerät, Hold-o-mat, Waage etc.), die nicht verwendet werden, konsequent vom Netz.
- Heizen Sie Geräte nicht unnötig lange vor und schalten Sie diese vorzeitig aus (Restwärme nutzen).

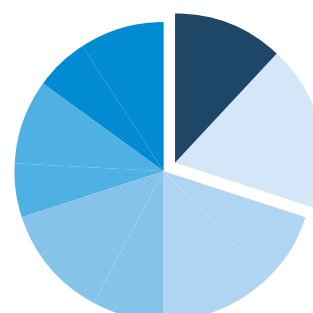
Verbrauch IST.



Verbrauch SOLL.



- Kochen
- Kühlung
- Beleuchtung
- Lüftung
- Diverses (Büro, Wäsche etc.)
- Sparpotenzial bis zu 40%



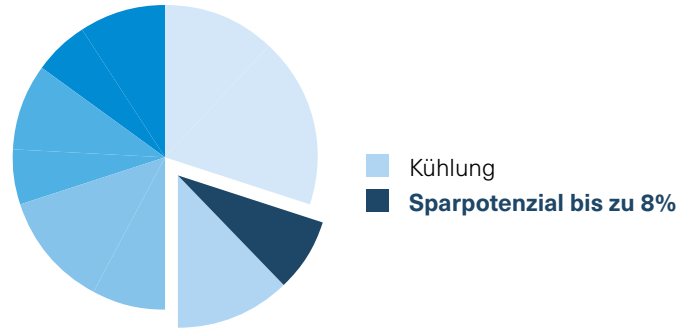
- Kochen
- Sparpotenzial bis zu 12%

Praxisbeispiel:

Verkürzen Sie die Betriebszeit des Salamanders um eine Stunde pro Tag und sparen Sie CHF 310 pro Jahr.

Kühlung.

- Die richtige Temperatur im Kühlgerät ist entscheidend – zu tief gewählte Temperaturen verursachen einen unnötigen Mehrverbrauch von rund 3% pro Grad.
- Nutzen Sie das Lagervolumen des Kühl- bzw. Gefriergerätes und schalten Sie leere Geräte aus.
- Eine gute Lagerordnung und demzufolge nur kurz geöffnete Kühlgeräte helfen beim Energiesparen.
- Verwenden Sie nur geschlossene Geräte für die Lagerung.
- Verzichten Sie bei der Lagerung auf Kühlgeräte mit Glastüren und -deckeln.
- Nutzen Sie die Abwärme der zentralen Kühlanlage.
- Achten Sie auf saubere Kondensatoren und funktions-tüchtige Dichtungen Ihrer Kühlgeräte.
- Ersetzen sie alte und defekte Geräte.

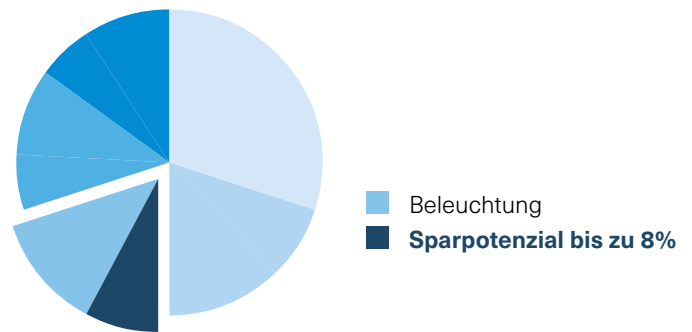


Praxisbeispiel:

Eine Getränkekühlgondel mit Rollläden verbraucht jährlich 5000 kWh. Dies entspricht einem durchschnittlichen Jahresstromverbrauch in einer 5-Zimmer-Wohnung bzw. Kosten von rund CHF 1000.

Beleuchtung.

- Sparen Sie über 80% an Energie durch den Einsatz energiesparender Leuchtmittel (z. B. LED).
- Eine bedarfsgesteuerte Beleuchtung (z. B. Präsenzmelder/ Tageslichtsteuerung) bewirkt eine weitere Effizienzsteigerung.
- Ersetzen Sie in den Kühlräumen die Heizung (Glühlampen) durch LED-Leuchtmittel.

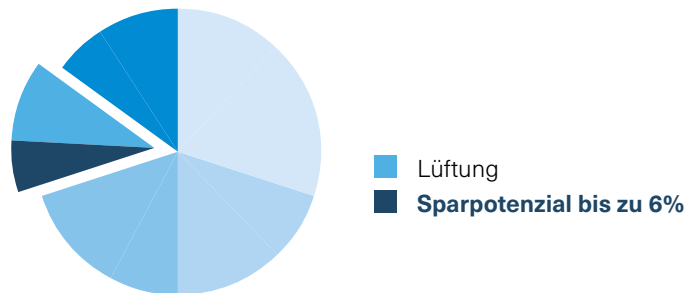


Praxisbeispiel:

Bei einem Wechsel von Halogen zu LED-Leuchtmitteln können Sie jährlich rund CHF 1500 sparen.

Lüftung.

- ewz empfiehlt eine nach effektivem Bedarf automatisierte Lüftungssteuerung (z. B. CO₂-Fühler). Bei manueller Lüftung achten Sie auf eine bedarfsgerechte Verwendung.
- Lassen Sie die Lüftungsanlagen regelmässig warten, um einen unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.
- Reduzieren Sie die Betriebszeiten der 2. Stufe (max. Stufe).



Praxisbeispiel:

Jährlich sparen Sie knapp CHF 900, indem Sie die Küchenlüftungsanlage eine Stufe niedriger einstellen.

ewz
Energielösungen
Tramstrasse 35
8050 Zürich
Telefon 058 319 47 12
energieloesungen@ewz.ch
www.ewz.ch/energieloesungen
www.ewz.ch/dieMöglichmacher

ewz
Energielösungen
Albulastrasse 110
7411 Sils i.D.
Telefon 058 319 68 68
graubuenden@ewz.ch