

Energie- und materialeffiziente Gastrobetriebe

Stromsparende LED-Lampen installieren, Geräte nur bei Bedarf einschalten, dank Recycling weniger Gebühren zahlen - obwohl solche Massnahmen bekannt sind, gehen sie im Alltagsbetrieb eines Restaurants oft vergessen. Dabei zeigen Untersuchungen, dass durch einfache Optimierungen und Verhaltensänderungen der Stromverbrauch um bis zu 40% gesenkt werden kann (1).



eco zug – kostenlose Effizienzberatung für Ihren Gastrobetrieb

Das Beratungsprogramm eco zug hilft, Effizienzpotenziale im Energie- und Materialbereich zu nutzen. Während einer rund einstündigen Begehung in Ihrem Betrieb schlägt Ihnen ein Experte auf Ihre Situation angepasste Optimierungsmassnahmen vor.

Sie verpflichten sich dabei nicht, eine der vorgeschlagenen Massnahmen zu implementieren. Allerdings werden erfahrungsgemäss zwei Drittel der Vorschläge umgesetzt. Denn auf diese Art Ressourcen zu schonen, zahlt sich aus:

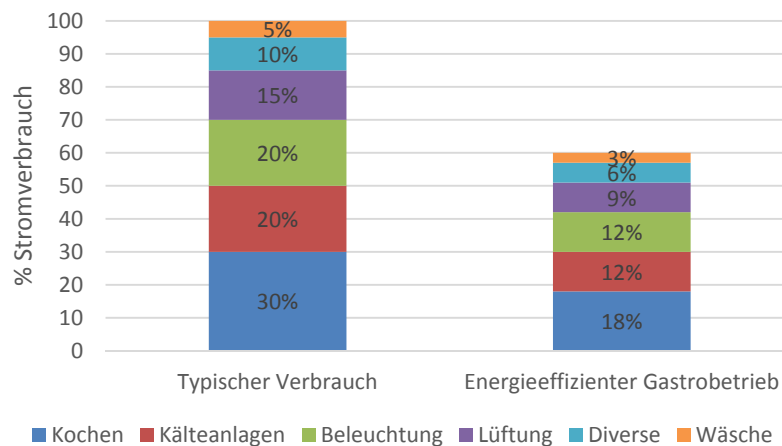
- Sie reduzieren Ihre Kosten
- Sie schonen die Umwelt
- Ihre Gäste und Mitarbeitenden schätzen Ihren Einsatz.

Die Beratung ist für Gastrobetriebe in den Gemeinden Zug, Baar, Cham und Steinhausen kostenlos.

Anmelden können Sie sich über das Online-Formular auf: www.eco zug.ch

Der Stromverbrauch eines Gastronomiebetriebs kann typischerweise durch einfache Massnahmen um bis zu 40% gesenkt werden

Die wichtigsten Massnahmen hierzu sind aus der Grafik unten ersichtlich. Besonders in den Bereichen Kochen, Kälteanlagen und der Beleuchtung kann viel Elektrizität eingespart werden.



Grafik: Vergleich des Stromverbrauches eines typischen und eines energieeffizienten Gastrobetriebes. Quelle Daten (1).

Strom

- Beleuchtung:**
 Durch den Umstieg auf LED im Gastraum, den Arbeitsträumen und bei der Aussenbeleuchtung senken Sie den Strombedarf für die Beleuchtung im Schnitt um 50%. (3). Inzwischen sind im Handel auch Warmlicht-LED's erhältlich. Weitere Massnahmen betreffen den Einsatz von Bewegungsmeldern und eine bestmögliche Ausnutzung des Tageslichts.
- Kälteanlagen:**
 Kühlschränke der Effizienzklassen A+++ haben noch einen halb so grossen Energieverbrauch wie vergleichbare Geräte aus dem Jahr 2007. Achten Sie besonders bei der Beschaffung von neuen Geräten auf deren Energieeffizienz. Auf topten.ch finden Sie Ratgeber zur Auswahl Ihres neuen Kühlschranks oder Luftbefeuchters. Durch regelmässige Wartung (Ersatz Dichtungen, Reinigung Verflüssigergitter) können Sie den Stromverbrauch weiter senken.
- Küchengeräte:**
 Bei Neuanschaffungen sind energieeffiziente Kochgeräte wie Induktionskochherde, Kombisteamer, gut isolierte Wärmeschränke (1) oder Geschirrspüler mit Warmwasseranschluss und Spülmitteldosierung zu wählen. Vergleichen Sie bei einer Neuanschaffung nicht nur den Einkaufspreis sondern auch die anfallenden Betriebskosten (4). Ausführliche Informationen zu den besten Geräten finden Sie auf topten.ch
- Lüftungsanlage:**
 Reduzieren Sie die Laufzeit der Lüftung auf das nötigste und stellen sie die Geräte auf die kleinste ausreichende Leistungsstufe ein. Genauso entscheidend ist aber, dass Sie Filter und Wärmetauscher regelmässig reinigen: das ist aus hygienischen Gründen wichtig und hilft zudem, dass ihre Anlage effizient arbeitet.

Auch in anderen Bereichen existieren einfache Optimierungsmassnahmen:

Heizung

- *Raumtemperatur /Thermostat:*
Die Raumtemperatur ist auf maximal 22 °C (Thermostatventile) einzustellen, in Nebenräumen und nach Betriebsschluss sollte die Temperatur tiefer liegen. Eine um 1 Grad tiefere Raumtemperatur spart rund 6% Heizenergie. Die meisten Heizungsanlagen und Umwälzpumpen sind zu gross. Beim Ersatz einer Heizungsanlage ist die Dimension zu prüfen (1).

Mobilität

- *Öffentlicher Verkehr:*
Motivieren Sie Ihre Gäste mit dem Öffentlichen Verkehr anzureisen. Hängen Sie die aktuellen Fahrpläne gut sichtbar in Ihrem Restaurant auf.

Organisation

- *Kochverhalten:*
Einfache Verhaltensänderungen können einen grossen Einfluss auf den Energieverbrauch haben. Deckel auf den Kochtöpfen, das Garen von Speisen unterhalb des Siedepunkts, das Einschalten der Geräte nach Bedarf oder das Verwenden von Chrom- statt Gusseisenpfannen können den Energiebedarf in der Küche massgeblich reduzieren, ohne dabei in teure neue Geräte zu investieren (1) (4).
- *Kommunizieren Sie Ihr Engagement:*
Informieren Sie Ihre Gäste über Ihr Engagement und Nutzen Sie dies für Ihr Marketing.

Material

- *Wassereinsatz:*
Der Einsatz von Mischdüsen und anderen Wasserspararmaturen senkt den Wasserverbrauch um 70%. Toiletten sollten ein Spülvolumen von maximal 6 Litern aufweisen und mit einer Spartaste ausgerüstet sein.
- *Regionale Produkte:*
Setzen Sie auf regional und ökologisch produzierte Produkte. Damit reduzieren Sie massgeblich Transportwege und Ihre Gäste werden die Regionalität schätzen.
- *Foodwaste:*
Durch eine Fachgerechte Menuplanung lassen sich die Lebensmittelabfälle und damit auch Kosten reduzieren. Halten Sie Ihr Lager klein und überprüfen Sie regelmässig dessen Bestand. Formulieren Sie ihre Speisekarten offen und versuchen Sie Überschüsse zu verwerten. (2)
- *Label:*
Mit Hilfe von labelinfo.ch werden Sie objektiv über Labels informiert. Auch lässt die Datenbank Vergleiche zwischen verschiedenen Labels zu. Es handelt sich um die grösste Label-Datenbank der Schweiz.
- *Abfallmanagement:*
Durch das konsequente Vermeiden und das getrennte Sammeln von Abfällen sparen Sie Gebühren und helfen dabei, Ressourcen zu schonen.

Quellen

1. Energie.ch
2. Lebensmittelabfall vermeiden Hotellerie Suisse
3. EnergieSchweiz, Bundesamt für Energie. Effiziente Beleuchtung im Haushalt. 2014.
4. ENAK, Migros Gastronomie spart Energie

5. labelinfo.ch, PUSCH

Impressum & Kontakt

Institut WERZ
Hochschule für Technik Rapperswil
Grafenauweg 4
CH 6300 Zug

T: 055 222 41 71
info@ecozug.ch