

Effizienz schont Ihr Energiebudget

So spart Ihr Gastronomiebetrieb
einfach Energie



Nützliche Tipps für tieferen Energieverbrauch



Energiebewusstes Verhalten lohnt sich. So sparen Sie viel Energie, ohne Geld zu investieren.

Küchengeräte, die nicht in Betrieb sind, verbrauchen auch keinen Strom. Entsprechend sollten die Kaffeemaschine und der Tellerwärmer nicht früher angeworfen werden, als es fürs Aufheizen der Geräte nötig ist. Ein Kleber am Apparat mit der Angabe der Uhrzeit hilft den Mitarbeitenden, sich energiebewusst zu verhalten. Dasselbe gilt fürs Ausschalten.

Türen schliessen, Lichter löschen

Jedes Öffnen von Kühl- und Tiefkühlschränken bringt einen Kälte- und Energieverlust mit sich. Achten Sie darauf, diese Türen nur so lange wie unbedingt nötig offen zu halten. Auch das Licht sollte nicht länger brennen als nötig: Mit solch einfachen Massnahmen sparen Sie viel Energie.

Kleine Massnahmen, grosse Wirkung

Häufig könnte ein Betrieb mit einer verbesserten Organisation der Küchenabläufe und der Anordnung von Geräten sein Sparpotenzial wesentlich besser ausschöpfen. So sollen Kühlgeräte nicht neben Wärmequellen platziert werden. Und bei heissen Speisen bleibt mit einem Deckel die Wärme in der Pfanne.

Dicht halten ist wichtig

Zahlreiche Kühlgeräte verbrauchen mehr Strom als nötig, weil ihre Dichtungen in die Jahre gekommen sind. Ein Effizienzcheck im eigenen Betrieb oder eine Energieberatung bringen solche Schwachstellen ans Tageslicht. In vielen Fällen ist der Ersatz der Dichtungen eine Kleinigkeit – und vermeidet unnötige Stromverluste, die sich über die Jahre summieren.

Systematisch vorgehen mit dem Effizienzkonzept

Weniger Strom geht immer: Mit einem Effizienzkonzept kommen Sie Schwachstellen auf die Spur und können kleine Massnahmen schrittweise umsetzen.

In jeder Küche gibt es eine Vielzahl von Geräten, bei denen Strom und Wärme unnötig verloren gehen. Das führt zu höheren Energiekosten und unerwünschter Abwärme. Wenn Sie ein Effizienzkonzept erstellen und umsetzen, können Sie das Verbesserungspotenzial konsequent ausschöpfen.

Planen – Umsetzen – Überprüfen – Optimieren

Für ein Effizienzkonzept braucht es einen bewussten Entscheid. Dieser hält insbesondere auch fest, wer für die Umsetzung des Effizienzkonzepts verantwortlich ist. Vor dem Start wird der Energieverbrauch erhoben und anschliessend jährlich überprüft. Die Erfahrung zeigt, wie wichtig es ist, die Mitarbeitenden mindestens einmal pro Jahr zu schulen. Dabei werden die bisher erzielte Wirkung aufgezeigt und neue Massnahmen erklärt.

Richtig einstellen senkt die Kosten

Verringert man die Kühlleistung um ein Grad, bedeutet das drei Prozent weniger Energieverbrauch. Diese Faustregel gilt für den Kühl-



schränk, der gelegentlich zu tief eingestellt ist. Aber auch Räume wie etwa ein Sitzungszimmer werden im Sommer häufig zu stark klimatisiert: Das Herabkühlen auf 22 bis 26 Grad reicht. Und checken Sie, ob die Heizung in der warmen Jahreszeit tatsächlich ausgeschaltet ist.

Neue Scherben sparen Strom

Weniger ist manchmal mehr: Ein klassischer Eiscrusher etwa produziert meist weit mehr als den durchschnittlichen Tagesbedarf an Scherbeneis. Abgeschöpft wird von oben, das alte Eis muss regelmässig weggeschüttet werden. Bei modernen Eismaschinen lässt sich der Tagesbedarf automatisch steuern.



Kopieren geht über studieren

Jeder Betrieb ist individuell, dennoch sind die frei verfügbaren Checklisten und Hinweise für mehr Energieeffizienz meist auch auf das eigene Restaurant anwendbar. Stellen Sie die besten Tipps zusammen, schauen Sie der Kollegin oder dem Kollegen über die Schulter und stellen so ein eigenes Effizienzkonzept zusammen. Häufig haben auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst Ideen, wie sich noch effizienter Energie sparen lässt.

Fördergelder sorgen für effiziente Infrastruktur

Bei der Umstellung auf stromsparende Geräte in der Gastronomie sorgen verschiedene Programme des Förderinstruments «ProKilowatt» des Bundesamts für Energie für Unterstützung.

Neben organisatorischen Massnahmen helfen Ihnen effiziente Geräte, Ihren Strombedarf langfristig tief zu halten. Mehrere Programme unterstützen diese Investition.

EcoGastro: Moderne Geräte sparen Strom

EcoGastro zertifiziert und fördert eine Vielzahl energieeffizienter Küchengeräte. Durch die Kennzeichnung der Geräte mit dem EcoGastro Label ist sofort ersichtlich, welche Geräte besonders sparsam mit Energie umgehen. Dies hilft Gastwirten und Einkäufern, die richtigen Geräte zu beschaffen. Gefördert wird der Ersatz von Kombidämpfern, Multifunktionsgeräten, Fritteusen, Salamandern, Spülmaschinen und Kochkessel. Die Liste der zertifizierten und geförderten Geräte wird laufend ergänzt.

ecogastro.org



Besseres Licht mit weniger Strom

10 bis 20 Prozent des Strombedarfs in der Gastronomie entfallen auf die Beleuchtung. Vielerorts sind noch alte Halogenlampen in Betrieb. Das Förderprogramm der SLG für die Erneuerung von Beleuchtungsanlagen setzt auf moderne Lichttechnologie und die Steuerung durch Sensoren.

senso70.ch

lightbank.ch

gastrosuisse.ch/energiesparen

EcoLingerie: Saubere Wäsche, effizient getrocknet

Das Aufbereiten der grossen Mengen von Bett- und Küchenwäsche ist mit einem enormen Stromaufwand verbunden. Die effiziente Lösung sind gewerbliche Wäschetrockner mit Wärmepumpentechnologie.

topten.ch/ecolingerie

Gewerbegeräte: Neue Kühlung, neues Sparpotenzial

Ob Kühl- oder Tiefkühlgerät, ob für Verkauf oder Lagerung: Moderne Geräte senken die Stromkosten spürbar. Auch besonders effiziente Verkaufsautomaten werden gefördert.

topten.ch/gewerbe

Reisen und Transport nachhaltig ausrichten

Immer mehr Gastro- und Hotelbetriebe unterstützen die umweltschonende Anreise und einen energieeffizienten Aufenthalt ihrer Gäste. Schon kleine Massnahmen haben grosse Wirkung.

Der effiziente Umgang mit Energie geht über den Gastrobetrieb hinaus. Denn die Art, wie Ihre Gäste anreisen und sich in der Ferienregion bewegen, beeinflusst stark die dafür benötigte Energie. Als innovative Gastgeberin oder Gastgeber können Sie Anreize schaffen, damit auch während des Ferienaufenthalts stärker der öffentliche Verkehr, das Velo und die Elektromobilität genutzt werden.

Shuttle für Gäste und Gepäck

Viele Schweizer Städte und Regionen kennen das Angebot, zur Übernachtung kostenlos die Nutzung des öffentlichen Verkehrs anzubieten. Führen Sie einen abgelegenen Betrieb, kommunizieren Sie schon auf Ihrer Website, dass Sie Ihre Gäste beim nächsten Bahnhof oder Busstop gerne abholen. Dasselbe gilt für allfälliges Gepäck, das Anreisende schon vorgängig aufgeben, um so unbeschwerter unterwegs zu sein.

Auf zwei Rädern unterwegs

Beliebt ist auch, den Gästen neben sicheren Veloabstellplätzen auch kostenlose Velos und E-Bikes anzubieten. Denken Sie daran, die Fahrzeuge gut zu warten sowie Helme und Regenkleidung zur Verfügung zu stellen. Attraktiv für die wachsende Zahl der Besitzerinnen und Besitzer von Elektroautos ist ausserdem, wenn das Restaurant oder Hotel über eine Ladestation verfügt.

Kurztransporte autofrei

Schliesslich können Sie auch die betriebsinterne Mobilität effizient ausrichten. Steht eine Neuanschaffung an, wird ein Modell mit einem tiefen Treibstoffverbrauch gewählt. Allenfalls macht auch ein Elektroauto Sinn. Stehen dem Team Velos, Lastenvelos und E-Bikes für kleine Botengänge zur Verfügung, bleibt das Auto öfters stehen. Das spart Treibstoff.

Beratung zur Elektromobilität

Haben Sie Fragen rund um die Mobilität aus der Steckdose, hilft das Beratungsprogramm [charge4work](#) weiter. So erfahren Sie, was die Installation einer Ladestation kostet, wie Sie bei der Neuanschaffung eines Elektroautos vorgehen und wie Sie allenfalls von Fördergeldern profitieren können.

swiss-emobility.ch



Umfassende Beratung und Begleitung beim Umsetzen von Energieeffizienz



Geben Sie zu viel Geld aus für Wärme, Strom und Treibstoff? Eine Energieberatung kann helfen. Die Beraterinnen und Berater von PEIK, der Professionellen Energieberatung für Ihr KMU, zeigen Ihnen, wie Sie den Verbrauch senken. Anschliessend begleiten Sie die Fachleute bei der Umsetzung, damit die Massnahmen auch die gewünschte Wirkung erzielen.

Jeder Gastronomiebetrieb ist individuell. Dank der professionellen Energieberatung für Ihr KMU (PEIK) können Sie Ihre Energiekosten durch einfache Sofortmassnahmen erfahrungsgemäss um 10 bis 15 Prozent senken – schnell, wirkungsvoll und ohne grössere Investitionen.

Genau richtig für KMU

Die PEIK-Energieberatung ist massgeschneidert für KMU: Viele Restaurants und Hotels haben jährliche Energiekosten von 30'000 bis 200'000 Franken. Für dieses Segment ist eine PEIK-Energieberatung genau das Richtige.

Regional verankert

Jetzt sind Sie dran: Sie können online ein unverbindliches und kostenloses Erstgespräch buchen, das telefonisch oder persönlich bei Ihnen im Betrieb stattfindet. PEIK verfügt über ein Netzwerk von mehr als 100 akkreditierten Beraterinnen und Beratern, die sich unter anderem auch in der Tourismusbranche bestens auskennen. Beim Erstgespräch können Sie eine Offerte für ein umfassendes Beratungsgespräch anfordern. Ob und welche Leistungen Sie danach in Anspruch nehmen, bleibt Ihnen überlassen.



PEIK Energie ist Geld

Die Hälfte ist geschenkt

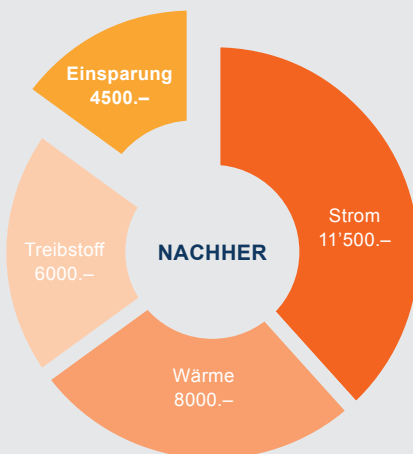
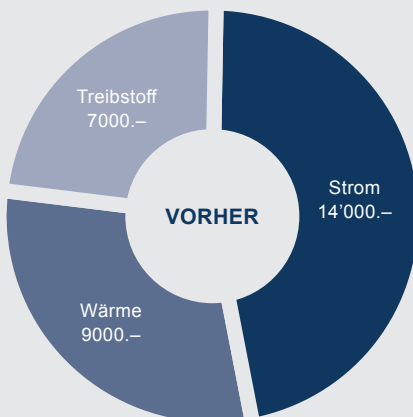
Für die Energieberatung durch PEIK können Sie eine finanzielle Unterstützung von 50 Prozent bis maximal 1500 Franken in Anspruch nehmen. So deckt EnergieSchweiz bis zur Hälfte der Kosten von 3000 bis 4000 Franken für eine durchschnittliche PEIK-Energieberatung.

Individuell und kompetent begleitet

Basierend auf den Ergebnissen aus der PEIK-Energieberatung werden Sie von unseren PEIK-Energiefachleuten unterstützt, um die identifizierten Massnahmen umzusetzen. Dabei sind – abhängig von Ihren Bedürfnissen – verschiedene Serviceleistungen denkbar: Bauherrenvertretung, Betriebsoptimierung, Mitarbeitersensibilisierung, Ausbildung von technischen Verantwortlichen oder energetischem Monitoring. Unsere Expertinnen und Experten kennen die möglichen Fördermittel, unterstützen bei der Einholung von Offerten sowie der Auswahl geeigneter Partnerinnen und Partner. Für die Umsetzungsbegleitung übernimmt EnergieSchweiz die Hälfte des Aufwands, den die Leistung des PEIK-Energieberaters respektive der -beraterin kostet – bis zu zehn Arbeitstage.

«Erwartungen übertroffen»

94 Prozent der Betriebe, die bisher eine PEIK-Beratung in Anspruch genommen haben, setzen die vorgeschlagenen Massnahmen auch um. 80 Prozent der Betriebe waren nach der Beratung zufrieden bis sehr zufrieden. Und 70 Prozent gaben an, ihre Erwartungen an das Einsparpotenzial seien übertroffen worden.



PEIK Energie ist Geld



Mit dem Sparrechner auf unserer Website können Sie sich mit wenigen Klicks über Ihr persönliches Sparpotenzial informieren.

Investieren Sie in Ihre Energieeffizienz

GastroSuisse, der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz, unterstützt Sie gerne bei Ihrem Engagement für eine effizientere Energienutzung.

Es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten, in Ihrem Gastronomiebetrieb die Energiekosten zu senken: Einfache organisatorische Massnahmen, ein Effizienzkonzept, die Wahl von besonders effizienten Ersatzgeräten oder eine umfassende PEIK-Beratung. Starten Sie jetzt mit dem nächsten Schritt. In allen Fällen erhalten Sie professionelle Unterstützung von GastroSuisse und EnergieSchweiz. Ziel ist es, mit bescheidenem Aufwand den Energieverbrauch langfristig zu senken, die Betriebskosten zu reduzieren und so Ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.

Weitere Tipps und Informationen zu allen Förderprogrammen finden Sie unter gastrosuisse.ch/energiesparen.

GASTROSUISSE

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
info@gastrosuisse.ch, Infoline 0848 377 111
gastrosuisse.ch

Mit Unterstützung von

 **energieschweiz**

EnergieSchweiz, Bundesamt für Energie BFE
Pulverstrasse 13, CH-3063 Ittigen
Postadresse: CH-3003 Bern, Infoline 0848 444 444
energieschweiz@bfe.admin.ch, energieschweiz.ch