



••••• Ihre Energie –  
EFFIZIENT  
eingesetzt

Informationen für die Schnell-  
gastronomie



**proKlima**  
Der enercity-Fonds

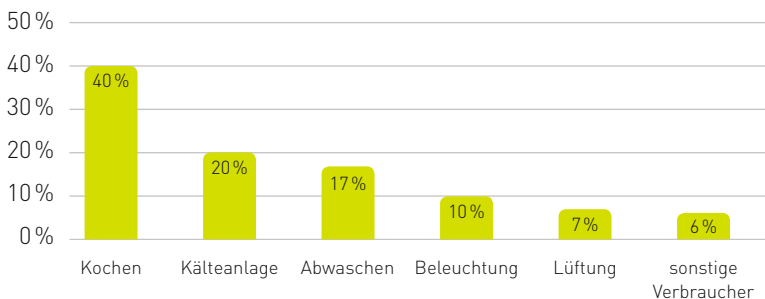
# ENERGIE IN DER SCHNELL- GASTRONOMIE. Von der Hand in den Mund ist Ihnen zu wenig? Dann verkaufen Sie leckere Pommes, saftige Döner oder würzige Bratwürste doch mit weniger Energieeinsatz.

Optimieren Sie zusätzlich Ihre Beleuchtung und Warmwasserbereitung, können Sie das gesparte Geld für Investitionen einsetzen. Welche Möglichkeiten moderner Energieeffizienzmaßnahmen es gibt, erfahren Sie hier.

## → Stromverbrauch im Detail

Strom verursacht rund 70 Prozent der Kosten in der Schnellgastronomie. Die Grafik zeigt, wie sich der Verbrauch durchschnittlich von der Herstellung bis zum Verkauf aufteilt.

### Aufteilung des Stromverbrauchs (ohne elektrische Warmwasserbereitung)



## → Energiekennzahl schafft Überblick

Über die Energiekennzahl  $K_{Ei}$  lässt sich ermitteln, wie effizient Sie die eingesetzte Energie in Ihrem Betrieb nutzen. Die Energiekennzahl setzt Ihren Stromverbrauch ins Verhältnis zur Betriebsfläche. So können Sie Ihren Stromverbrauch mit dem anderer Unternehmen Ihrer Branche vergleichen. Je niedriger Ihre Zahl, umso effizienter nutzen Sie die Energie. Bevor Sie Ihre Energiekennzahl errechnen können, sollten Sie mithilfe der letzten Jahresverbrauchsrechnung ermitteln, wie viel Strom Sie im Jahr verbrauchen. Dann teilen Sie die Anzahl der verbrauchten Kilowattstunden durch die Quadratmeterzahl der Betriebsfläche. Das Ergebnis ist die Energiekennzahl Ihres Betriebs.

## → Energiekennzahl Betriebsfläche



### >> Energiekennzahl ( $K_{Ei}$ )

$$K_{Ei} = \frac{\text{Gesamtstromverbrauch in kWh}}{\text{Betriebsfläche in m}^2} = \text{kWh/m}^2 \text{ (pro Jahr)}$$

### >> Beispiel

Stromverbrauch laut Stromrechnung:

$$25.150 \text{ kWh} \gg \text{Betriebsfläche: } 74 \text{ m}^2 \gg K_{Ei} = 340 \text{ kWh/m}^2$$

## → Info

Der durchschnittliche Stromverbrauch der Schnellgastronomie liegt bei 250–320 kWh/m<sup>2</sup> Betriebsfläche pro Jahr.

In Ihren täglichen Arbeitsprozessen verstecken sich große Energieeinsparmöglichkeiten. Unsere Praxistipps helfen Ihnen, diese Einsparpotenziale zu nutzen:

## ➔ Zubereitung

Kochprozesse verursachen in der Schnellgastronomie den größten Anteil am Energieverbrauch. Dabei ist Strom als Energieträger am teuersten. Günstiger und umweltfreundlicher ist der Einsatz von Gas. Einsparpotenziale ergeben sich durch folgende Maßnahmen:

- >> Achten Sie beim Neukauf von Kochgeräten sowie Grill- und Backöfen auf eine hohe Energieeffizienz. Das Kochen auf Induktionsherden verbraucht weniger Strom als auf konventionellen Elektroherden.
- >> Öffnen Sie Pizzaöfen und Salamander bei Betrieb nur kurz.
- >> Stellen Sie die Temperatur von Pizzaöfen bei längeren Stillstandzeiten auf 200° Celsius ein.
- >> Ersetzen Sie eine Bratplatte durch ein effizientes Modell mit Anti-Abstrahl-Beschichtung.
- >> Schalten Sie Kaffeemaschinen außerhalb der Betriebszeiten aus.
- >> Halten Sie den Wasserinhalt von Töpfen gering und passen Sie die Kochtemperaturen dem Kochgut an.

## ➔ Kühlen und Gefrieren

- >> Wählen Sie beim Kauf von Kühl- und Gefrierschränken die Energieeffizienzklasse A+++.
- >> Überprüfen Sie die notwendige Kühltemperatur regelmäßig und passen Sie sie gegebenenfalls an.
- >> Kühlgut kühlt bei stark vereisten Kühlgeräten nur langsam ab.
- >> Nehmen Sie Waren möglichst gekühlt an und achten Sie auf Einhaltung der Kühlkette.
- >> Öffnen Sie Türen von Kälteanlagen bei Entnahme oder Befüllung so kurz wie möglich. Beladen Sie Kühlmöbel bedarfsgerecht.
- >> Decken Sie Kühltresen und -regale mit Rollos ab. So sparen die Geräte zwischen 20 und 40 Prozent Energie.
- >> Beeinflussen Sie mit Aufklebern wie „Kühltruhe bitte schließen“ das Verhalten der Kunden.
- >> Tauschen Sie defekte Türdichtungen von Kälteanlagen aus.
- >> Stellen Sie die Ansaugkanäle von Kühltresen nicht zu oder verstopfen Sie sie nicht durch Etiketten.
- >> Gerade bei einem Belag mit fettigem Staub sollten Sie Kälteanlagen, besonders Verdampfer und Kondensatoren, regelmäßig reinigen und warten.
- >> Stellen Sie mobile Aktionstruhen in kühlen Bereichen auf und vermeiden Sie Sonneneinstrahlung.
- >> Tauen Sie gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auf.

## •••➔ **Beleuchtung**

- >> Die Akzentbeleuchtung im Gastraum ist ständig eingeschaltet? Tauschen Sie Glühlampen gegen Energiesparlampen aus und minimieren Sie die Energiekosten für die Beleuchtung so um rund 80 Prozent.
- >> Prüfen Sie auch den Einsatz von modernen LED-Lampen im Innenbereich.
- >> Setzen Sie Leuchtstofflampen oder LED-Röhren für die Beleuchtung von Kühltresen ein, denn sie haben nur eine geringe Wärmeentwicklung.
- >> Schalten Sie die Beleuchtung der Kälteanlagen außerhalb der Verkaufszeiten aus.
- >> Optimieren Sie den Energiebedarf des Reklameschilds mit Dämmerungsschaltern. So können Sie die Stromkosten für die Außenbeleuchtung um bis zu 50 Prozent im Jahr reduzieren.

## •••➔ **Raumwärme und Warmwasser**

Ältere Heizungskessel arbeiten in der Regel unwirtschaftlich, da sie hohe Bereitschafts- und Abgasverluste haben.

- >> Moderne Brennwertkessel erreichen hohe Jahresnutzungsgrade, da sie die Kondensationswärme des Abgases nutzen.
- >> Ein hydraulischer Abgleich der Heizungsanlage ist eine geringinvestive Effizienzmaßnahme. Dazu gehört auch, dass die Temperatur- und Pumpenregelung dem Bedarf angepasst wird.
- >> Generell gilt: Eine Absenkung der Raumtemperatur nach Geschäftsschluss spart Energie.
- >> Statten Sie Ihre Armaturen im Arbeits- und im WC-Bereich mit Durchflussmengenbegrenzern aus.

## •••➔ **Lüftungs- und Klimaanlage**

Folgende Maßnahmen erhöhen die Effizienz Ihrer Anlagen:

- >> Regelmäßige Wartung des Luftfilters.
- >> Einstellen der Luftmengen nach Bedarf – eine Reduzierung der Luftzufuhr um nur 20 Prozent halbiert bereits den Stromverbrauch des Ventilators.
- >> Die warme Abluft sollte über einen Wärmetauscher zur Wärmerückgewinnung genutzt werden, um die Zuluft, also die kalte Außenluft, vorzuwärmen.
- >> Sie nutzen im Sommer eine Klimaanlage? Dann halten Sie Fenster und Türen möglichst geschlossen.
- >> Schalten Sie Klimaanlage, wenn möglich, außerhalb der Öffnungszeiten aus.

# Profitieren Sie von unseren KOMPETENZEN

Sie wollen Ihren Betrieb energetisch optimieren? Sie möchten Ihre Heizung oder Beleuchtungsanlage modernisieren? Sie planen die Komplettmodernisierung Ihres Betriebsgebäudes oder sogar einen Neubau? Steigen Sie ein mit dem kostenlosen e.coBizz Energie-Effizienz-Check. *proKlima* gibt Ihnen wertvolle Informationen und Anregungen zu Fördermitteln, effizientem Energieeinsatz oder erneuerbaren Energien. Melden Sie sich einfach bei uns. Unsere Experten haben ein offenes Ohr für Ihre Wünsche. Sie erreichen uns Montag bis Freitag in der Zeit von 9:00 – 12:00 Uhr unter Telefon (0511) 430-19 70.



## Zu diesen Branchen bieten wir Ihnen spezielle Broschüren zum Energie- und Kosten sparen an.

- >> Arztpraxen
- >> Apotheken
- >> Einzelhandel
- >> Gastronomie
- >> Cafés und Eiscafés
- >> Fleischerhandwerk
- >> Zahnarztpraxen
- >> Büros und Verwaltungen
- >> Lebensmittelhandel
- >> Schnellgastronomie
- >> Bäcker- und Konditorhandwerk
- >> Friseurhandwerk

*proKlima* – Der energy-Fonds  
Glockseestr. 33, 30169 Hannover  
Telefon: (0511) 430-19 70, Fax: (0511) 430-21 70  
proklima@energcity.de, www.proklima-hannover.de