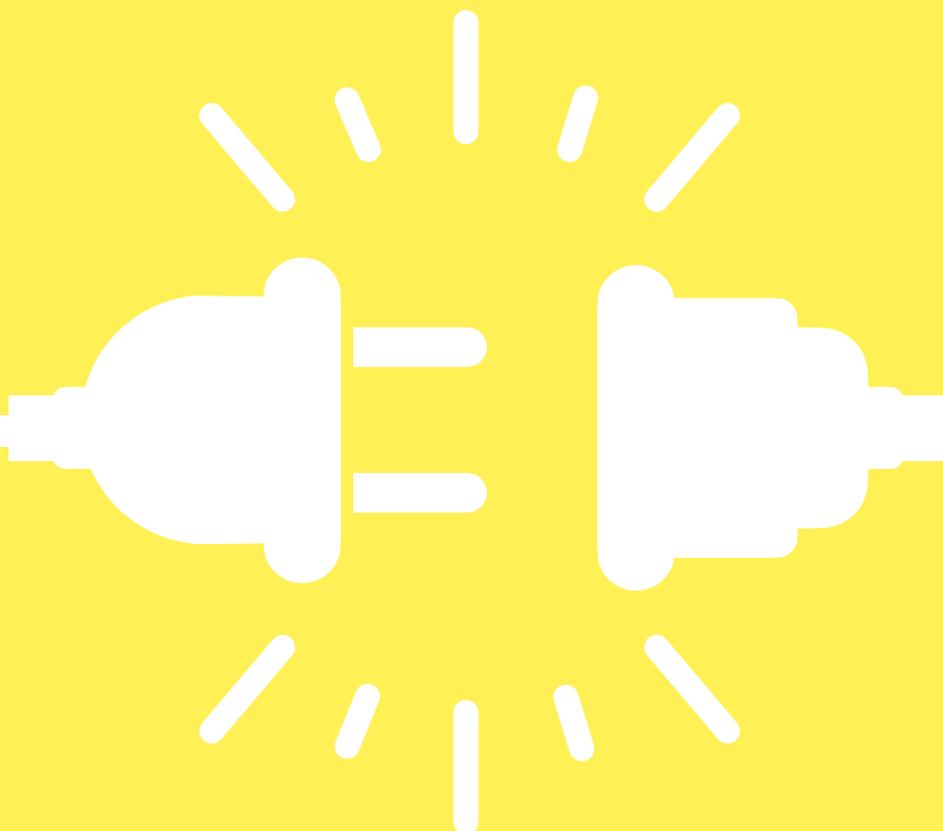


Wie Gastronomen Energie und Kosten sparen können

FCSI Deutschland-Österreich e.V.
www.fcsi.de | info@fcsi.de



Wie Gastronomen Energie und Kosten sparen können

Nicht erst seit die Kosten für Strom und Gas rasant gestiegen sind, ist in der Hospitality-Branche Energiesparen angesagt. Auch vor dem Hintergrund der Klimakrise gilt es, den Ressourcenverbrauch des eigenen Betriebs gründlich auf den Prüfstand zu stellen und Einsparpotenziale konsequent zu nutzen. „Ich erlebe immer wieder Gastronomen, die in der Energiegrundversorgung der Städte und Gemeinden sind – teurere Tarife gibt es kaum. Andere kommen nicht auf die Idee, beim Kochen auch mal einen Deckel auf den Topf zu tun“, berichtet Götz Braake, FCSI-Beirat Wissen & Bildung. Seine Erfahrung: „Viele haben sich bisher überhaupt nicht mit dem Thema Energiesparen auseinander gesetzt. Dabei kann man mit kleinen Dingen sehr viel verändern.“

Der Planer- und Beraterverband FCSI Deutschland-Österreich unterstützt Gastronomen deshalb dabei, mit leicht umzusetzenden Maßnahmen und Verhaltensänderungen die Wirtschaftlichkeit ihrer Unternehmen um rund 25 Prozent zu verbessern.

#1 Strom und Gas

Die Hospitality-Branche gehört zu den energieintensiven Wirtschaftszweigen. Der DEHOGA hat in einer Erhebung festgestellt, dass in der Gastronomie pro Gedeck ca. 12,6 kWh Energie aufgewendet werden müssen.

Rund 70 Prozent der Energiekosten in der Gastronomie entfallen auf Strom.

Fast die Hälfte davon (40 %) werden durch das Kochen verbraucht, 20 Prozent von den Kälteanlagen zum Frischhalten der Speisen und Getränke. Aber auch die Spülküche (17 %), die Beleuchtung (10 %) und die Lüftung (7%) bieten viel Potenzial, um mit kleinen, aber wirksame Änderungen Energie und damit Geld einzusparen. Ebenso ist der Gasverbrauch durch Herde, Heizungsanlagen und Warmwasser in der Gastronomie erheblich. Hier können gezielte Eingriffe ebenfalls enorme Einsparpotenziale eröffnen.



12,6 kWh

Energieaufwand pro Gedeck
in der Gastronomie

#2 Ermittlung des Potenzials

Erster und wichtigster Schritt zur Senkung der Kosten ist es, sich und den Mitarbeitern die aktuelle Strom- und Gasverbräuche bewusst zu machen. Dazu wird die individuelle Energiekennzahl berechnet:



$$\frac{\text{Gesamtverbrauch in kWh aus der letzten Jahresabrechnung}}{\text{Gesamtfläche des Restaurant in m}^2 \text{ (Produktion, Toiletten, Gastraum)}} = \text{Energiekennzahl}$$

Dieser Wert sollte zwischen **230 bis 300 kWh/m²/Jahr** liegen. Liegt der Wert darüber, gibt es großes Einsparpotenzial.

#3 Bewusstmachung/Motivation

Mitarbeiter schulen: Das Team muss zunächst die Notwendigkeit verstehen, sparsam mit Strom und Gas umzugehen. Die ergriffenen Maßnahmen müssen erklärt und begründet werden, damit die Mitarbeiter sie konsequent umsetzen.

Team-Challenge: messbare Einsparung der Energiekosten sollten für alle leicht nachvollziehbar kommuniziert und belohnt werden.

Visualisieren: Hinweise an den entsprechenden Schaltern und Stellen dienen als Erinnerungsstütze – gerade im stressigen Küchenalltag

- **Ist das Einschalten wirklich nötig?**
- **Deckel auf den Topf!**
- **Licht aus!**

Vorlagen zum Download finden Sie unter www.fcsi.de/download-area



Jeder
TOPF
findet seinen
DECKEL!

#4 Kostengünstig umzusetzende Sofort-Maßnahmen

Außenbeleuchtung erst zum Servicebeginn einschalten!

Für das **Mise en place** nur punktuell Licht anschalten!

Ofen, Fritteuse und Herd nur dann einschalten, wenn sie wirklich benötigt werden. Nur so lange **vorheizen, wie notwendig**. Falls möglich, in **größeren Chargen produzieren und schockfrost**, das spart Zeit und vor allem Energie **bei gleichbleibender Qualität, wenn nicht besser!**

Lüftung erst einschalten, wenn gekocht wird!

Spülmaschine nur gut befüllt laufen lassen.

Öfen, Kühlschränke und Kühlhaustüren immer **nur kurz und so selten wie möglich öffnen**. Das verringert den Temperaturabfall bzw. -anstieg und es gelangt weniger Feuchtigkeit ins Innere!

Wasserinhalt von Töpfen minimieren, z.B. beim Nudel kochen. Töpfe abdecken!

Gekühlte Speisen immer luftdicht verpacken – das reduziert die Eisbildung im Kühlhaus durch Feuchtigkeit.

Einstellung der Kühltemperaturen prüfen (Kühlhaus zw. **2 C° und 7C°**, Tiefkühler **-18 C°**). Jedes Grad Abweichung kostet 4-6 Prozent Extraenergie.

Alle Geräte nach Gebrauch komplett ausschalten, **kein Stand-By!**



#5 Beispiel Kaffeemaschine

- Schon bei der **Betriebsbereitschaft** kommt es zu **Energieverlusten** durch die beheizten Kessel für Wasser und Milch
- Wird ein Kaffee bezogen, benötigt die Maschine neue Energie, um **Wasser und Dampf nachzuheizen**
- **Beleuchtung/Display, Kühlung, Tassenwärmer** verbrauchen ebenfalls Energie
- Moderne Maschinen (z.B. demnächst von Melitta Professional) arbeiten mit **Energiemanagementsystemen**, die zu festgelegten Zeiten unter anderem die Kesseltemperatur absenken, wenn kein Kaffee verkauft wird
- Idealerweise wird die Kaffeemaschine erst eingeschaltet, kurz bevor die **Gäste Kaffee** trinken, nicht schon dann, wenn das **Personal** zum Dienst erscheint

#6 Speisekarte anpassen

- Eventuell **Schmorgerichte** und **Braten** von der Karte nehmen
- Durch **Kurzgebratenes, Gedünstetes** oder **Gedämpftes** ersetzen
- Mehr **Burger, Wraps, Bowls** oder/und **Salate**
- Mehr **Convenience-Produkte** einsetzen (vorgegarte Kartoffeln, Schnittwaren, Saucen, etc.), falls sich die höheren Einkaufspreise im Gesamtaufwand rechnen.



#7 Mittelfristige Maßnahmen

- #1 Beim Neukauf von Geräten auf **Energieeffizienz** achten (mind. A++).
Multifunktionale Geräte benötigen weniger Fläche, weniger Gesamtanschlussleistung und **garen kosten- und ressourceneffizient über Nacht**. Lassen Sie sich unabhängig beraten!
- #2 Umstellung auf **Induktionsherd** (punktgenaues Aufheizen, ohne Energieverlust).
- #3 Lampen umstellen auf **LED-Technik**.
- #4 **Bewegungsabhängige Beleuchtung** für Toiletten und nicht oft genutzte Gänge
Küchenabluft zur **Wärmerückgewinnung** nutzen, um kalte Zuluft zu erwärmen.
- #5 **Anlagenabwärme** der Kälteanlagen zur **Wassererwärmung** nutzen .
- #6 **Durchflussmengenbegrenzer** auf den Toiletten installieren.
- #7 Nur **kaltes Wasser** zum Händewaschen.
- #8 **Heizung** außerhalb der Öffnungszeiten reduzieren (1 Grad/Reduktion spart 6 % Kosten).
- #9 Hydraulischer Abgleich der Heizungsanlage.
- #10 **Dämmerungsschalter** für die Außenbeleuchtung.
- #11 Anbieter vergleichen und raus aus der Grundversorgung der Stadtwerke.
- #12 **BaFa Energieberatung** nutzen (80 % Förderung).
- #13 **Öffnungszeiten anpassen**: konsequent Umsätze analysieren und unwirtschaftliche Zeiten identifizieren.

8. Lastspitzenoptimierung durch modernes Energiemanagement

- 📱 Durch die gleichzeitige Nutzung von Geräten wird schnell die Spitzenlast (ca. 100 kWh) übertroffen und muss durch, entsprechend teureren Strom bereitgestellt werden.
- 📱 IT-Spezialisten wie das FCSI-Fördermitglied Sicotronic entwickeln Systeme zur Energiebezugsoptimierung für effiziente, nachhaltige elektrisch betriebene Gewerbeküchen nach einer patentierten Erfassungs- und Regelungsstrategie, die drastische Einsparungen ohne Produktionseinbußen garantiert.
- 📱 Sie sorgen dafür, dass durch die digitale Vernetzung und Synchronisierung der Geräte Strom nur dorthin geleitet wird, wo er benötigt wird. Das Einsparpotenzial liegt bei ca. 25-30 Prozent.



Die genannten Maßnahmen helfen kurzfristig bei der Bewältigung der aktuellen Energiekrise, aber sind zudem eine Investition in eine nachhaltigere Gastronomie der Zukunft. Sie brauchen Unterstützung bei der Umsetzung? Die gezielte Suche nach dem richtigen Consultant lohnt sich! Die Planer und Berater des FCSI Deutschland-Österreich sowie ihre Förderpartner sind Experten für ressourcenschonende Technik, effiziente Abläufe und digitale Optimierung in der Gastronomie. Wir finden für unsere Kunden stets praxisorientierte Lösungen.

Über den FCSI Deutschland-Österreich

Der FCSI Deutschland-Österreich ist die erste Adresse für **professionelle Beratung und Planung** in allen Bereichen der **Hotellerie**, des **Gastgewerbes** und der **Großverpflegung** – im deutschsprachigen Raum und weltweit.

Egal, ob Existenzgründung, Modernisierung, Betriebserweiterung oder ein neues Projekt: Die gezielte Suche nach dem richtigen Consultant lohnt sich! Unsere erfahrenen Spezialisten aus unterschiedlichen Fachgebieten finden immer professionelle und praxisorientierte Lösungen. Und wer Banken von geplanten Investitionen überzeugen will, ist mit professioneller Unterstützung ohnehin gut beraten.

Die Professionellen Mitglieder des Verbandes unterwerfen sich einem strengen Ehrenkodex: **Absolute Zuverlässigkeit**, **Loyalität** und **Unabhängigkeit** von Dritten sind die ethischen Grundvoraussetzungen für eine Mitgliedschaft im FCSI. Ebenso selbstverständlich: der Nachweis permanenter Weiterbildung. Vertrauen und Offenheit bilden die Grundlage für ein solides und partnerschaftliches Netzwerk, in dem die Weitergabe von Wissen, gegenseitige Fairness, Leidenschaft und die Freude am Tun höchsten Stellenwert genießen.

FCSI Deutschland-Österreich e.V.
Alemannenstraße
553175 Bonn

T +49 3221 2243310

E info@fcsi.de

www.fcsi.de

