

# Checkliste zur Energieeffizienz in der Gastronomie



## Koch - und Zubereitungsgeräte

Massnahmen	Einsparpotenzial
<b>Kochkessel</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Deckel immer geschlossen halten</li><li><input type="checkbox"/> Produktion vorausschauend planen und grössere Chargen produzieren</li><li><input type="checkbox"/> Gerät mit Warmwasser befüllen (sofern Warmwasser nicht mit Strom erwärmt wird)</li></ul>	<b>30%</b>
<b>Öfen (z.B. Pizzaöfen, Heissluftöfen etc.)</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li><li><input type="checkbox"/> Restwärme nutzen</li><li><input type="checkbox"/> Aufheizzeiten am Gerät schriftlich festhalten</li></ul>	<b>30%</b>
<b>Druckgarbraisière</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Deckel immer geschlossen halten</li><li><input type="checkbox"/> Produktion vorausschauend planen und grössere Chargen produzieren</li><li><input type="checkbox"/> Aufheizzeiten für verschiedene Füllmengen am Gerät schriftlich festhalten</li><li><input type="checkbox"/> Mit voreingestellten Garprogrammen arbeiten</li><li><input type="checkbox"/> Verschiedene Komponenten gemeinsam unter Druck dämpfen</li></ul>	<b>30%</b>
<b>Griddleplatten</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Erst bei Servicebeginn einschalten</li><li><input type="checkbox"/> Auf Induktions-Griddleplatte umstellen</li></ul>	<b>30%</b>
<b>Herde (Kochplatten)</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li><li><input type="checkbox"/> Topferkennung und Temperaturkochfunktion nutzen</li><li><input type="checkbox"/> Auf Induktionstechnologie umstellen</li><li><input type="checkbox"/> Pfannen im Aufkochprozess mit Deckel abdecken</li></ul>	<b>25%</b>

Massnahmen	Einsparpotenzial
<p><b>Kippbratpfannen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Deckel immer geschlossen halten</li> <li><input type="radio"/> Produktion vorausschauend planen und grössere Chargen produzieren</li> <li><input type="radio"/> Gerät nicht zu früh einschalten und rechtzeitig wieder ausschalten</li> <li><input type="radio"/> Für lange Garzeiten oder kleine Mengen sparsamere/kleinere Geräte verwenden</li> </ul>	<p><b>20%</b></p>
<p><b>Kombidämpfer/Steamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li> <li><input type="radio"/> Reinigungsprogramm regelmässig ausführen und Reinigungsintervall definieren</li> <li><input type="radio"/> Vorheizfunktion nutzen</li> <li><input type="radio"/> Spar-/Eco-Programm aktivieren (falls vorhanden)</li> <li><input type="radio"/> Für lange Garzeiten oder kleine Mengen sparsamere/kleinere Geräte verwenden</li> <li><input type="radio"/> Bei Neuanschaffung, Gerät mit Integralverdampfer</li> </ul>	<p><b>15%</b></p>
<p><b>Drucksteamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Nicht für Regenerationsprozesse verwenden</li> <li><input type="radio"/> Gargut-Menge der Gerätegrösse anpassen</li> </ul>	<p><b>10%</b></p>
<p><b>Fritteusen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li> <li><input type="radio"/> Mit Stand-by-Funktion arbeiten</li> <li><input type="radio"/> Mit voreingestellten Programmen arbeiten</li> <li><input type="radio"/> Frittiertemperatur auf max. 170° C einstellen</li> <li><input type="radio"/> Alte Fritteusen ersetzen (Isolationswerte)</li> <li><input type="radio"/> Nur Fritteusen mit horizontalen Heizstäben einsetzen</li> </ul>	<p><b>10%</b></p>
<p><b>Pastakochoher</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li> <li><input type="radio"/> Aufheizzeiten am Gerät schriftlich festhalten</li> <li><input type="radio"/> Gerät an Brauchwarmwasser anschliessen</li> <li><input type="radio"/> Automatische Temperaturabsenkung nutzen</li> </ul>	<p><b>10%</b></p>



## Wärme- und Warmhaltegeräte

Massnahmen	Einsparpotenzial
<b>Salamander</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li><li><input type="radio"/> Abstand zur Heizquelle korrekt einstellen</li><li><input type="radio"/> Gerät vor Durchzug schützen (nicht im Durchzug aufstellen)</li><li><input type="radio"/> Nicht zum Warmhalten oder Nachkochen von Produkten verwenden</li><li><input type="radio"/> Ausschliesslich mit der Tellererkennungsfunktion arbeiten</li><li><input type="radio"/> Halbseitigen Betrieb bevorzugen</li></ul>	<b>50%</b>
<b>Tellerwärmer</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li><li><input type="radio"/> Teller in der Heizphase mit Deckel abdecken</li><li><input type="radio"/> Mit Zeitschaltuhr arbeiten</li><li><input type="radio"/> Restwärme bei den Betriebszeiten berücksichtigen</li></ul>	<b>50%</b>
<b>Wärmevitriken</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li><li><input type="radio"/> Abstand zur Heizquelle korrekt einstellen</li><li><input type="radio"/> Gerät vor Durchzug schützen (nicht im Durchzug aufstellen)</li><li><input type="radio"/> Restwärme bei den Betriebszeiten berücksichtigen</li></ul>	<b>40%</b>
<b>Wärmebrücken/Wärmelampen</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li><li><input type="radio"/> Abstand zur Heizquelle korrekt einstellen (35-38 cm)</li></ul>	<b>20%</b>
<b>Warmhaltegeräte (Hold-o-mat)</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Während den Servicezeiten zum Warmhalten verwenden</li><li><input type="radio"/> Alternativ zum Kombidämpfer oder zur Kippbratpfanne einsetzen (z.B. Niedertemperaturgaren)</li></ul>	<b>10%</b>
<b>Bain-Marie</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Während dem Betrieb Deckel geschlossen halten</li><li><input type="radio"/> Gerät mit Warmwasser befüllen (sofern Warmwasseraufbereitung nicht mit Strom erfolgt)</li><li><input type="radio"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen</li></ul>	<b>10%</b>



## Kühlgeräte und -räume

Massnahmen	Einsparpotenzial
<b>Schnellkühler/Schockfroster</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Gerät nicht zur Langzeitlagerung verwenden</li><li><input type="checkbox"/> Korrekt dimensioniertes Gerät einsetzen</li><li><input type="checkbox"/> Gerät regelmässig instand halten und reinigen (inkl. Filter)</li><li><input type="checkbox"/> Produktionschargen vergrössern</li><li><input type="checkbox"/> Haltbarkeit durch fachgerechtes Abkühlen verlängern</li><li><input type="checkbox"/> Abdecken während des Abkühlens (wenn keine knusprige Oberfläche erforderlich ist)</li><li><input type="checkbox"/> Mit voreingestellten Programmen arbeiten</li></ul>	<b>30%</b>
<b>Getränkekühler</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Kühltemperatur auf 12 bis 14°C anheben</li><li><input type="checkbox"/> Fronten ausserhalb der Betriebszeiten und während den Pausen konsequent schliessen</li></ul>	<b>30%</b>
<b>Kühl- und Tiefkühlmöbel</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Temperatur gemäss Lebensmittelgesetz anpassen</li><li><input type="checkbox"/> Kühl- und Tiefkühlmöbel nur kurz öffnen</li><li><input type="checkbox"/> Verflüssiger (warmes Element aussen) reinigen</li><li><input type="checkbox"/> Wärmeeintrag (z.B. Abluft) vermeiden</li><li><input type="checkbox"/> Ausserhalb Betriebszeiten abdecken</li></ul>	<b>15%</b>
<b>Kühl- und Tiefkühlräume</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Kühltemperaturen der Kühl- und Tiefkühlanlagen der Lebensmittelgesetzgebung anpassen (3% eingesparte Energie pro °C)</li><li><input type="checkbox"/> Türen immer schliessen/Warenentnahmen minimieren (weniger öffnen)</li><li><input type="checkbox"/> Keine warme Ware lagern</li><li><input type="checkbox"/> Richtige Befüllung des Kühlraums (nicht zu hoch oder eng stapeln)</li></ul>	<b>15%</b>
<b>Gewerbliche Kälte</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Reinigungs- und Wartungsarbeiten periodisch durchführen</li><li><input type="checkbox"/> Abwärmepotenzial prüfen</li><li><input type="checkbox"/> Energetische Betriebsoptimierung durchführen</li></ul>	<b>10%</b>



## Betriebstechnik und Gastronomieausstattung

Massnahmen	Einsparpotenzial
<b>Diverse Einzelgeräte (Automaten, Unterhaltungselektronik)</b> <input type="checkbox"/> Geräte ausserhalb der Betriebszeiten vom Strom trennen (Zeitschaltuhr)	<b>50%</b>
<b>Spülmaschinen</b> <input type="checkbox"/> Betriebszeiten optimieren: Ein- und Ausschaltzeiten anpassen <input type="checkbox"/> Korb optimal befüllen, um Anzahl der Spülgänge zu reduzieren <input type="checkbox"/> Geschirr ordentlich mit kaltem Wasser vorspülen	<b>30%</b>
<b>Warmwasserverbrauch reduzieren</b> <input type="checkbox"/> Nicht mit Heisswasser vorspülen <input type="checkbox"/> Benutzerverhalten anpassen: Warmwasserverbrauch reduzieren und Wasserhähne sofort nach Gebrauch schliessen	<b>30%</b>
<b>Kaffeemaschinen</b> <input type="checkbox"/> Betriebszeiten optimieren: Nur während der Öffnungszeiten in Betrieb nehmen <input type="checkbox"/> Nur tatsächlich benötigte Maschinen in Betrieb nehmen (kein Stand-by)	<b>20%</b>
<b>Kassen / IT-Systeme</b> <input type="checkbox"/> Stand-by-Betrieb reduzieren <input type="checkbox"/> IT-Systeme inkl. Kassensysteme bei Betriebsschluss komplett herunterfahren	<b>10%</b>



## Gebäudetechnik

Massnahmen	Einsparpotenzial
<b>Lüftungsanlagen Restaurant/Speisesaal</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Betriebszeiten an die Öffnungszeiten anpassen</li><li><input type="radio"/> Luftvolumenstrom dem Gästeaufkommen anpassen</li><li><input type="radio"/> Nachtauskühlung im Sommer auf die Morgenstunden beschränken</li><li><input type="radio"/> Filter regelmässig kontrollieren und bei Bedarf ersetzen</li></ul>	<b>40%</b>
<b>Lüftungsanlagen Küche</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Betriebszeiten anpassen: Kein Vor- oder Nachlauf der Lüftung</li><li><input type="radio"/> Höchste Stufe nur während der Stosszeiten manuell aktivieren</li><li><input type="radio"/> Filter regelmässig kontrollieren und bei Bedarf ersetzen</li></ul>	<b>25%</b>
<b>Beleuchtung</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Beleuchtung dem Tageslichteinfall anpassen: Nur bei Bedarf einschalten</li><li><input type="radio"/> Alte Leuchtmittel durch LED-Leuchtmittel ersetzen</li><li><input type="radio"/> Beleuchtung in Nebenräumen mit Bewegungsmelder regeln</li></ul>	<b>20%</b>
<b>Warmwasseraufbereitung</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Speichertemperatur nicht über 60°C wählen</li><li><input type="radio"/> Speicherladung kurz vor der Betriebszeit wählen</li><li><input type="radio"/> Temperatur und Betriebszeiten von Zirkulation oder Begleitheizung optimieren</li><li><input type="radio"/> Rohrleitungen dämmen</li></ul>	<b>20%</b>
<b>Raumwärme</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Raumtemperatur über Thermostatventile regulieren.</li><li><input type="radio"/> Gasträume auf max. 21°C heizen, Nebenräume 18°C (6% eingesparte Energie pro °C)</li><li><input type="radio"/> Raumtemperatur ausserhalb der Betriebszeiten absenken</li></ul>	<b>20%</b>