

OPTIMALER EINSATZ VON ENERGIE

# INFORMATIONEN FÜR DIE SCHNELLGASTRONOMIE



MIT ENERGIE. FÜR DIE REGION.

Stadtwerke Gießen  
**SWG**

# ENERGIE IN DER SCHNELLGASTRONOMIE

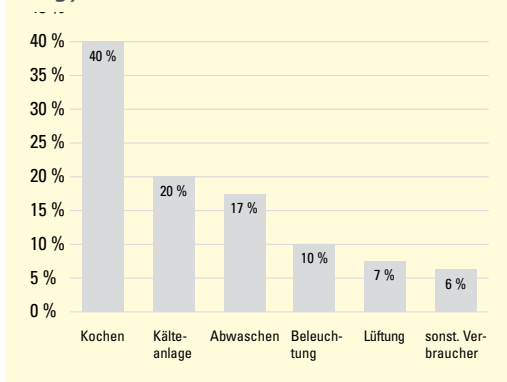
VON DER HAND IN DEN MUND IST IHNEN ZU WENIG?

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)



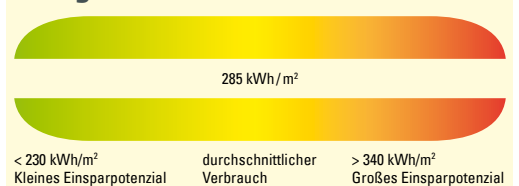
## Energiekennzahl schafft Überblick

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 Ihres Stadtwerks 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 ( $K_{EI}$ )

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

## Beispiel

Stromverbrauch laut Stromrechnung: 25.150 kWh

Betriebsfläche: 74 m<sup>2</sup>

$$K_{EI} = 340 \text{ kWh/m}^2$$

Übrigens: Der durchschnittliche Verbrauch der Schnellgastronomie liegt bei 250 bis 320 kWh/m<sup>2</sup> Gesamtfläche pro Jahr.

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

## 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 °C 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**

- Achten Sie beim Kauf von Kühl- und Gefrierschränken auf eine hohe Effizienzklasse (mindestens 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 die 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, 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**

- Setzen Sie für Ihre Akzent- und Allgemeinbeleuchtung langlebige LEDs ein.
- Moderne LED-Lampen mit hoher Beleuchtungsstärke erfüllen alle Anforderungen an die Beleuchtung bei niedriger Wärmeentwicklung und geringen

Stromkosten.

- Schalten Sie die Innen- und Außenbeleuchtung mit Bewegungsmeldern und Dämmerungsautomaten. Oder wählen Sie Leuchten mit integriertem Bewegungs- bzw. Dämmerungssensor. Der Stromverbrauch lässt sich so um bis zu 50 Prozent senken.

### **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 Geschäftschluss spart Energie.
- Statten Sie Ihre Armaturen im Arbeits- und im WC-Bereich mit Durchflussmengenbegrenzern aus.

### **Lüftungsanlagen**

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, d.h. die kalte Außenluft, vorzuwärmen.

Stadtwerke Gießen AG · Lahnstraße 31 · 35398 Gießen  
Telefon 0800 23 02 100\* · Telefax 0641 708-3387  
info@stadtwerke-giessen.de · www.stadtwerke-giessen.de

\*(kostenfrei aus dem dt. Festnetz und allen dt. Mobilfunknetzen)