



Der Kostendruck der vergangenen Monate und in Zukunft verlangt ein Umdenken und Umstrukturieren unserer Betriebe. Diese Checkliste konzentriert sich auf Einsparmaßnahmen beim Wasser-, Warmwasser- und Energieverbrauch.

Jeder Tag zählt. Jede kleine Maßnahme zählt. Wenn du gleich heute damit beginnst, wertvolle Ressourcen zu sparen, leistest du einen wichtigen Beitrag für eine enkeltaugliche Zukunft.

In dieser Checkliste findest du mehr als 50 Tipps, wie du ganz konkret Wasser, Warmwasser und Energie sparen kannst. Wenn deine Gastronomie nicht energieeffizient optimiert ist, gibt es möglicherweise sehr viele Bereiche, in denen täglich Energie verschenkt wird.

Die Checkliste ist in 4 Bereiche aufgeteilt:

- Warmwasser & Wasser sparen, S. 2
- Energieeffizient Kühlen, S. 3
- Energieeffizient Kochen, S. 4
- Energieeffizient Heizen, S. 5

Du kannst die Checklisten einfach als Anregung nutzen, oder aber gleich, in den Checkboxen, für jede erledigte Umsetzung einen Haken setzen.

*Das solltest du wissen:*

- Die Checkliste dient der Anregung und maßt sich nicht an, vollständig zu sein. Wenn du erfolgreich Energie- und Wassersparende Maßnahmen umgesetzt hast, die in dieser Liste fehlen, freue ich mich über dein Feedback.
- Die Verlinkungen sind keine bezahlte Werbung, sondern dienen ausschließlich dem Wissenstransfer.
- Die folgenden Tipps setzen das Wissen um die Notwendigkeit, Wasser und Energie einzusparen voraus. Daher finden sich keine Zahlen und Vergleichswerte in den Listen.

TIPP: Sprich mit deinen Mitarbeiter:innen über deine Überlegungen und beziehe sie in die Maßnahmen mit ein. Für einen langfristigen Erfolg ist es hilfreich, eine:n Head of Sustainability in jedem Team zu etablieren.



1.

Wasser sparen ist einfacher als oft angenommen. Und wenn du gleichzeitig Warmwasser sparst, senkst du auch deine Heiz-/ bzw. Energiekosten. Die Checkliste gibt erste Impulse für einfaches Wassersparen. Bitte beachte, dass jede dieser Anregungen nach den HACCP-Richtlinien umgesetzt werden muss.

*So kannst du einfach Wasser und gleichzeitig Energie sparen:*

- "Stop the Water while using me"-Aufkleber/ -Schild an allen Handwaschbecken gut sichtbar anbringen.
- Warmwasser-Zufuhr an Handwaschbecken (wo sie nicht unbedingt gebraucht wird) unterbrechen.
- Durchfluss-Begrenzer an allen Handwaschbecken installieren.
- Personalduschen mit Wasser-Spar-Duschköpfen austauschen und bis zu 10l Warmwasser/ Minute sparen. Das macht im Durchschnitt 60l Warmwasser pro Dusche und hilft enorm, Wasser- und Energiekosten zu sparen.
- Sicherstellen, dass alle Stop-Tasten an den WC-Spülbecken funktionieren und Hinweisschild "Gern Stop-Taste nutzen und Wasser sparen" gut sichtbar anbringen.
- Für Topfpflanzen Bewässerungssysteme benutzen. Oft brauchen Pflanzen viel weniger Wasser, als wir ihnen geben. Über ein gutes Bewässerungssystem holen sich die Pflanzen nur so viel Wasser, wie sie brauchen. TIPP: Spart gleichzeitig Arbeitszeit.
- Reste aus Wasserkaraffen in einem Eimer sammeln und zum Blumengießen benutzen. TIPP: Klappt hervorragend mit einem Bewässerungssystem.
- Gemüse nicht unter laufendem Wasser waschen und zum Waschen eine Schüssel in das Becken stellen. Große Abwaschbecken fassen oft viel mehr Wasser als nötig ist.
- Spülmaschine immer nur Voll laufen lassen und darauf achten, dass die Maschine ordentlich bestückt ist.
- Zum Reinigen immer einen Eimer mit Wasser benutzen. Lieber öfter das Wasser im Eimer wechseln, als den Lappen jedes Mal unter fließendem Wasser auszuwaschen.
- Das Thema green cleaning checken und über eine Micro-Trockendampf-Reiniger nachdenken. Hier kannst du bei der Grundreinigung aller Bereiche bis zu 90% Wasser sparen.



2.

Energie sparen ist ein vielschichtiges Thema. Im Bereich der Kühlung wird in vielen Gastronomien unnötig viel Energie verbraucht.

*So kannst du beim Kühlen Energie sparen:*

- Alle Lüfter regelmäßig reinigen. Verstaubte Abluft-Anlagen erhöhen den Stromverbrauch und führen im Extremfall zu Geräteausfällen.
- Bei allen Kühlgeräten die Optimal-Temperatur einstellen. Jedes Grad zu wenig kostet und schadet der Welt. Über digitale Temperaturfühler kann die Temperatur ganzheitlich überwacht und nur im Bedarfsfall angepasst werden.
- Eingefrorene Kühlelemente vom Eis befreien. Je dicker die Eisschicht, um so höher der Energieverbrauch.
- Türen zu Kühl-Häusern und -Elementen immer schnell schließen. Je länger die Türen offen stehen, umso mehr Energie wird benötigt, um wieder nachzukühlen und umso schneller vereisen die Kühlelemente.
- Dichtungsgummis aller Kühlelemente regelmäßig prüfen und bei Bedarf austauschen. Poröse Dichtungsgummis führen zu ineffizienter Kühlung und steigern den Energiebedarf.
- Kühlschränke und -häuser optimal bestücken. Je effektiver das Kühlgut organisiert ist, um so weniger Platz wird benötigt. Vielleicht wird dadurch der eine oder andere Kühlschrank überflüssig.
- Alle Geräte auf ihre Energie-Effizienz-Klasse prüfen. Geräte mit schlechten Energie-Effizienz-Klassen austauschen.
- Kühlgeräte in kühlen, gut belüfteten Räumen aufstellen. Je geringer die Umgebungstemperatur, desto geringer der Energieverbrauch.
- Kühlgeräte so aufstellen, dass zwischen Wand und Kühlrippen mindestens 10cm Platz sind.
- Nicht genutzte Kühlgeräte vom Stromnetz trennen.
- Wenn im Barbereich eine Gläserpülmaschine neben der Kühlung steht, eine Dämmplatte dazwischen platzieren. Gleiches gilt für den Herd und Kühlelemente in der Küche.
- In Durchgangsbereichen und wenig genutzten Ecken Bewegungsmelder installieren.



3.

Auch beim Kochen und Backen wird oft mehr Energie genutzt, als nötig. Mit den folgenden Tipps kannst du sofort Energie einsparen und so Ressourcen schonen.

*So kannst du beim Kochen Energie sparen:*

- Kochgeschirr mit ebenem Boden benutzen.
- Beim Kochen einen passenden und gut schließenden Deckel benutzen.
- Immer mit der Minimalmenge Wasser kochen. Wenn das Kochgut knapp bedeckt ist, reicht das meist vollkommen aus.
- Immer die optimale Topfgröße wählen.
- Koch- und Küchengeräte regelmäßig warten, reinigen und pflegen.
- Koch- und Küchengeräte auf ihre Energie-Effizienz-Klasse prüfen. Geräte mit schlechten Energie-Effizienz-Klassen austauschen.
- Garmethoden auf den Prüfstand stellen und energiesparende Methoden wählen.
- Geräte erst dann einschalten, wenn sie benötigt werden und nach der Benutzung wieder ausschalten.
- Ofen nur dann vorheizen, wenn nötig.
- Speisekarte optimieren und einzelne Gerichte auf Arbeitsaufwand und Energieverbrauch checken.
- Geräte nicht auf Standby laufen lassen.
- Ladegeräte nach Benutzung vom Strom nehmen.
- Lüfter und Abluft-Anlagen regelmäßig reinigen.
- Alle Lichtquellen in der Küche und in den Lagerräumen mit LED-Leuchtmitteln ausstatten.
- Durchgangsbereiche und wenig genutzte Ecken mit Bewegungsmeldern ausstatten.



4.

Auch beim Heizen ist oftmals Potenzial für Optimierung. Mit einfachen Mitteln kannst du deinen Energieverbrauch senken, bei gleicher Raumtemperatur.

*So kannst du beim Heizen Energie sparen:*

- Heizkörper entlüften lassen. Bei Bedarf einen hydraulischen Abgleich durchführen lassen.
- Heizkörper entstauben und frei räumen.
- Heizungspumpe checken lassen und gegebenenfalls tauschen.
- Frei liegende Heizungsrohre isolieren.
- Elektronische Thermostate installieren.
- Raumtemperatur so weit wie möglich absenken. Jedes Grad spart Energie und Emissionen.
- Regelmäßig Stoßlüften, statt mit Kipfenstern dauerlüften.
- Fenster mit Dichtungsband abdichten.
- Zusätzlich Zugluftstopper in die Fenster legen und an undichten Türen montieren.
- Türen zu ungeheizten Außenräumen mit einem gefütterten Vorhang versehen.
- Bei großen Schaufenstern gefütterte Bistro-Vorhänge installieren.
- Bei ungeschützten Eingangstüren, einen Windfang installieren. Das kann auch ein gefütterter Vorhang sein.
- Nachts Vorhänge, Jalousien oder Rollos geschlossen halten. So bleibt die Wärme länger erhalten.
- Rücklagen bilden für eventuell anstehende Nachzahlungen.





Diese Tipps helfen dir weiter? Wunderbar.

Wenn du in Zukunft keinen meiner Tipps verpassen möchtest, [abonniere hier meinen Newsletter](#). In diesem bekommst du einmal monatlich Tipps, weiterführende Links und spannende Entdeckungen von mir.

Anregungen für diese Checkliste habe ich durch folgende Medien gefunden:

- [co2online - Klimaschutz, der wirkt](#)
- [Berliner Speisenmeisterei](#)
- [Podcast "Gewinne Zukunft - Menschen mit Impact"](#)
- [GROW - Green Transformation Masterclass](#)

*Du wünschst dir Unterstützung bei diesem Thema?*

Schreib mir eine Mail an [mail@gennburgs.com](mailto:mail@gennburgs.com)

Ruf mich an. Du erreichst mich von Montag bis Donnerstag zwischen 10.00 und 18.00Uhr unter +49 179 529 8209.

[Buche online einen 30-Minuten-Talk](#) mit mir. Kostenfrei und unverbindlich.

Veröffentlichung: Oktober 2022

Autorin: Carolin Gennburg - [www.food.conceptdevelopment.com](http://www.food.conceptdevelopment.com)

Rechtlicher Hinweis:

Alle Rechte vorbehalten. Es ist nicht erlaubt, die Inhalte dieser Checkliste zu kopieren, zu verbreiten oder an Dritte weiterzugeben, ohne dir im Vorfeld eine Einverständniserklärung der Autorin eingeholt zu haben.

Haftungshinweis:

Die Autorin hat alle Anstrengungen unternommen, um die Genauigkeit der enthaltenen Informationen zu gewährleisten. Die in dieser Checkliste enthaltenen Informationen sind ohne Garantie, weder ausdrücklich, noch stillschweigend. Die Autorin kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für Schäden, die direkt oder indirekt durch die Anwendung, der in dieser Checkliste enthaltenen Hinweise, Tipps und Aufgaben entstanden sind.

