

Restaurant Musterbetrieb

restaurant · 3 Mitarbeitende befragt · Leitung befragt

15.08.2026

Gesamteinsparung

CHF 3'587

pro Jahr möglich

Strom-Einsparung

11'957

kWh / Jahr

Bereiche bewertet

11

inkl. Management

GESAMTBEURTEILUNG

Ihr Betrieb bewegt sich beim Energieverbrauch im mittleren Bereich. Einiges läuft bereits gut, gleichzeitig zeigt der Check konkrete Bereiche mit spürbarem Sparpotenzial auf.

SPARPOTENZIAL NACH BEREICH

Salamander & Überbacköfen		100 %	bis 2'010 kWh/a
Management & Prozesse		67 %	bis 4'489 kWh/a
Griddle & Kontaktgrill		62 %	bis 935 kWh/a
Lüftung & Küchenabluft		62 %	bis 935 kWh/a
Spülmaschinen		49 %	bis 1'477 kWh/a
Pluskühlung		45 %	bis 452 kWh/a
Kombidämpfer		25 %	bis 880 kWh/a
Minuskühlung		21 %	bis 352 kWh/a
Tellerwärmer		17 %	bis 85 kWh/a
Fritteusen		10 %	bis 201 kWh/a
Kaffeemaschinen		7 %	bis 141 kWh/a

EMPFOHLENE MASSNAHMEN — MITARBEITENDE (BETRIEB)

1

Salamander & Überbacköfen: Salamander nur kurz vor Nutzung einschalten und sofort danach ausschalten

Aufheizzeit ~2 Min. Sofort nach Nutzung ausschalten. Kein Standby über Service hinaus.

Sofort umsetzbar

2

Salamander & Überbacköfen: Optimalen Abstand (8-12 cm) zwischen Grillgut und Infrarotheizung einhalten

Richtiger Abstand (8-12 cm) zur Infrarotheizung minimiert Garzeit deutlich.

Sofort umsetzbar

3

Griddle & Kontaktgrill: Griddle/Kontaktgrill erst kurz vor Nutzung aufheizen - kein Dauerbetrieb

Aufheizzeit 5-8 Min. Kein Dauerbetrieb. Hartchromplatten bevorzugen — effizienter als Gussplatten (weniger Abstrahlverluste).

Sofort umsetzbar

4

Minuskühlung: Verdampfer regelmässig abtauen und Kondensatoren min. 2× jährlich entstauben

Sofort umsetzbar

Verdampfer abtauen, Kondensatoren min. 2× jährlich entstauben. 2 mm Frost = +10% Verbrauch. In Küchennähe (Fettdunst) alle 2–3 Monate reinigen.

5

Griddle & Kontaktgrill: Grill zwischen Mittag- und Abendservice täglich komplett ausschalten

Sofort umsetzbar

Zwischen Mittag und Abend ausschalten (~1.5 kWh je 2 h Pause). A-la-Carte-Grillgerichte bei Bedarf in der Bratpfanne.

6

Tellerwärmer: Tellerwärmer erst ca. 30 Minuten vor Service einschalten

Sofort umsetzbar

30 Minuten vor Service reichen. Restwärme hält Teller bis 60 Min. warm — frühes Einschalten kostet täglich Energie.

7

Spülmaschinen: Spülmaschine erst mit vollen Körben starten

Sofort umsetzbar

Halbe Körbe verdoppeln Energie-, Wasser- und Spülmittelverbrauch pro Teller.

8

Lüftung & Küchenabluft: Fettfilter der Küchenabluft monatlich reinigen

Sofort umsetzbar

Verschmutzung erhöht Druckverlust und Verbrauch um 20–40%. Filter und Kanäle min. 2× jährlich warten.

EMPFOHLENE MASSNAHMEN — LEITUNG & MANAGEMENT

1

Management & Prozesse: Mitarbeitende regelmässig zu energieeffizientem Gerätebetrieb schulen

Planung / Prozess

Einmalige Schulung spart nachweislich 10–20 % — Mitarbeitende kennen oft die Einsparmöglichkeiten nicht.

2

Management & Prozesse: Stromverbrauch regelmässig überwachen (Zählerstand oder Rechnung)

Planung / Prozess

Betriebe, die ihren Verbrauch monitoren, sparen im Schnitt 10 % mehr — allein durch Bewusstsein.

3

Management & Prozesse: Energieaudit oder Energieberatung durchführen lassen

Planung / Prozess

Ein Energieaudit deckt Einsparpotenziale auf, die intern oft übersehen werden.

4

Salamander & Überbacköfen: Salamander durch modernes Modell (Keramikstrahler oder Tellererkennungsfunktion) ersetzen

Investition

Modelle mit Tellererkennung arbeiten nur bei belegtem Gerät. Keramikstrahler: 20–35% weniger vs. alten Quarzgeräten.

5

Salamander & Überbacköfen: Ein- und Ausschalt-Protokolle für den Salamander in Küchenroutine integrieren

Planung / Prozess

Konsequente Ein-/Ausschalt-Protokolle, klare Zuständigkeit in der Küchenorganisation.

6

Griddle & Kontaktgrill: Griddle/Kontaktgrill durch modernes oder induktionsbasiertes Gerät ersetzen

Investition

Induktionsbasierte Griddles: 60–70% weniger Verbrauch, keine Abwärme in die Küche (reduziert auch Lüftungsbedarf).

7

Spülmaschinen: Spülmaschine mit Wärmerückgewinnung an Warmwasseranschluss anbinden

Investition

Wärmerückgewinnung + Warmwasseranschluss: 30–50% weniger Energiebedarf. Verhindert teure Kaltwasseraufheizung von 10→60 °C.

8

Lüftung & Küchenabluft: Lüftungsanlage mit Bedarfssteuerung und Wärmerückgewinnung ausstatten

Investition

CO₂/Präsenzsensoren für bedarfsgerechte Steuerung. Wärmetauscher gewinnt 50–70% der Abwärme zurück.

EcoGastro-Förderung verfügbar

Für Gerätersatz und Prozessoptimierungen sind EcoGastro-Förderbeiträge möglich. Mehr dazu unter www.ecogastro.org und voucher.ecogastro.org

Betrieb

Restaurant Musterbetrieb

Erstellt von

Eartheffect AG, Olten