

Merkblatt Energiesparen

Aufgrund von Schwierigkeiten beim Energieimport und einer stagnierenden inländischen Energieproduktion bei steigendem Gesamtverbrauch verschlechtert sich die Energieversorgungssicherheit. Aktuell ist sie gewährleistet. Gemäss Einschätzung des Bundesrates und Akteuren der Schweizer Energiebranche besteht jedoch das Risiko einer Gas- und/oder Strommangellage im kommenden Winter. Im Notfall-Szenario des Bundes würden bestimmte elektrische Anwendungen eingeschränkt oder verboten, und/oder würde die Energie für Grossverbraucher kontingentiert. Als Grossverbraucher gelten Akteure, die einen jährlichen Stromverbrauch von mindestens 100 000 Kilowattstunden vom Netz beziehen.

Weitere Informationen:

- [Informationen für Grossverbraucher \(OSTRAL\)](#)
- [Strom-Ratgeber \(BWL\)](#)
- [Kriseninterventionsorganisation Gas \(KIO Gas\)](#)

GastroSuisse empfiehlt den Branchenangehörigen, bereits jetzt ihre Energiesituation zu prüfen und Massnahmen zu ergreifen, um den Energieverbrauch zu senken.

Weshalb Energiesparen?

- Energiesparen lohnt sich finanziell. Viele Massnahmen sind ohne hohe Kostenfolgen zu realisieren. Mit einfach umsetzbaren Lösungen lassen sich ca. 10-15 Prozent des Verbrauchs einsparen. Die meisten davon zahlen sich bereits nach ein bis drei Jahren aus.
- Gleichzeitig trägt das Energiesparen dazu bei, die sich abzeichnende Strommangellage zu entschärfen und Blackout-Risiken zu reduzieren.
- Und drittens reduziert es das Risiko, selbst von Kontingentierungen betroffen zu sein, falls Sie noch nicht auf dem freien Markt einkaufen bzw. noch keinen Lastgangmesser installiert haben. Eine Strommangellage dürfte über mehrere Jahre hinweg ein realistisches Szenario bleiben. Grössere gastgewerbliche Betriebe, die aktuell um die 100 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr verbrauchen und rasch handeln, könnten dank Energiesparmassnahmen das Risiko reduzieren, neu als Grossverbraucher eingestuft zu werden.

Vielfältige kurzfristige Handlungsmöglichkeiten

→ Abschalten

Küchengeräte wie Kaffeemaschinen oder Tellerwärmer sollten nur dann laufen, wenn sie in Betrieb sind. Ein Kleber mit Angabe der Aufheizzeit am Gerät hilft Ihnen und Ihren Mitarbeitenden, den Einschaltzeitpunkt zu optimieren. Auch das Licht sollte nicht länger brennen als nötig.

→ Schliessen

Das Öffnen von Kühl- und Tiefkühlschränken führt zu Energieverlust. Halten Sie diese Geräte nur so lang als zwingend notwendig geöffnet. Deckel auf Pfannen und Töpfen reduzieren die Abwärme.

→ Platzieren

Kühlgeräte sollten nicht neben Wärmequellen stehen. Platzieren Sie die Geräte um, um diesen Energieverlust zu minimieren.

→ Optimieren

Prüfen Sie beispielsweise, ob die Soll-Temperatur beim Warmwasser gesenkt und die Heizkurve angepasst werden kann. Schon wenn die Heiztemperatur um ein Grad Celsius gesenkt wird, führt dies zu einem Energieersparnis zwischen 5 bis 7 %.

→ Ersetzen

Der Austausch nicht energieeffizienter Leuchtmittel zahlt sich oftmals bereits innerhalb eines Jahres aus.

Mittel- und langfristige Massnahmen

→ Sich von PEIK-Experten beraten lassen

Energieberaterinnen und -berater können Sie und Ihren Betrieb professionell und massgeschneidert beraten. Das Erstgespräch mit den Expertinnen und Experten von PEIK ist kostenlos. Das umfassende Beratungsgespräch wird zur Hälfte von EnergieSchweiz übernommen (bis max. 2 500 Franken). Je nach Grösse und Komplexität des Betriebs betragen die Beratungskosten insgesamt rund 2 000 bis 6 000 Franken. Nach ein paar Wochen erhalten Sie einen detaillierten Bericht. Dieser informiert Sie über die rentablen Investitionen und die Payback-Zeiten. Abhängig von der Amortisationsdauer priorisiert der Energieberater die möglichen Massnahmen und bespricht diese mit Ihnen.

Mehr Informationen: PEIK.CH

→ Energieeffiziente Geräte anschaffen

Investitionen in energieeffiziente Geräte zahlen über die Jahre aus. Die Mehrkosten für Induktionskochfelder sind aufgrund der tieferen Stromkosten bereits nach 3 Jahren amortisiert, die durchschnittlichen Stromkosteneinsparungen belaufen sich auf über 2 000 Franken pro Jahr. Bei einem Salamander mit Tellererkennung sind die Mehrkosten bereits nach einem halben Jahr wieder eingespart.

→ Investitionen in Heizung, Lüftung und Gebäudehülle

Auch eine Sanierung der Gebäudehülle sowie Investitionen in neue Heizungen und Lüftungen zahlen sich oftmals über einen längeren Zeitraum hinweg aus.

→ Förderinstrumente nutzen

Mehrere Förderprogramme unterstützen die Anschaffung von energieeffizienteren Geräten.

- [EcoGastro](#): zertifiziert und fördert eine Vielzahl energieeffizienter Küchengeräte
- [Senso70](#) und [Lightbank](#): fördern moderne Lichttechnologie und die Steuerung durch Sensoren
- [EcoLingerie](#): Förderprogramm für gewerbliche Wärmepumpen-Wäschetrockner
- [Topten - Energieeffiziente Gewerbegeräte](#): Förderprogramm für eine Vielzahl von Kühlschränken, Gefrierschränken, Kaffeemaschinen, Minibars oder Verkaufsautomaten.
- [GEAK](#) und [Gebäudeprogramm](#): zertifiziert und fördert energetisch wirksame bauliche Massnahmen
- [Energiefranken](#): Schweizer Förderprogramme für Energie und Mobilität

Erfolgreiche Energiespar-Beispiele und informative Broschüren:

- Pizzeria Ristorante Molino: [Per Knopfdruck Strom sparen](#)
- Bergrestaurant Tegia Curnius: [Auch LED verbreitet Stimmung im Gasträum](#)
- Hotel Restaurant Les Grottes: [Im Gastgewerbe beginnt Energiesparen im Kleinen](#)
- Restaurant Rosengarten: [Induktion senkt Energieverbrauch um einen Viertel](#)
- Restaurant Güterhof: [Küchengeräte: Nur laufen lassen, wenn sie gebraucht werden](#)
- Bar L'abricot: [Le bar fait des économies d'énergie](#)
- Broschüre: «[Schonen Sie Ihr Budget](#)»
- Broschüre: «[Effizienz schont Ihr Energiebudget](#)»

Mehr Informationen: www.gastrosuisse.ch/energiesparen

