

Tipps für mehr Effizienz

Technik und hoher Energiestandard tragen viel zur Energieeffizienz bei. Doch auch das tägliche Verhalten ist zentral.

Effiziente Geräte sind die Voraussetzung für einen sparsamen Umgang mit Strom und Wärme. Doch es gibt auch Massnahmen, die nichts kosten: «Sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für Energieeffizienz sensibilisiert und wissen, wie sie sich sparsam verhalten können, ist schon viel gewonnen», erklärt Stephan Künzle. Der Energieberater für Geschäftskunden beim ewz kennt zahlreiche Bereiche, wo der richtige Handgriff, eine regelmässige Kontrolle oder kleine Reparaturen den Bedarf an Strom und Wärme reduzieren:

Zudecken spart Energie

Oft sind energiesparende Effekte bereits im Kleinen möglich: Kochen Sie mit zugedeckten Bain-Maries, Pfannen und Töpfen und vermeiden so Wärmeverluste.

Einschalten nach Plan

Schalten Sie die Geräte nicht zu früh ein, sondern nur mit dem tatsächlich notwendigen Vorlauf. Waschfeste Kleber mit der Vorlaufzeit und der regulären täglichen Einschaltzeit an jedem Gerät helfen, dass alle im Team Bescheid wissen. Sinnvoll ist auch, die Minibar nur einzuschalten, wenn das Zimmer gebucht ist.

Dauerwärmespender sind Verschwender

Werden Geräte wie Wärmeschränke, Tellerwärmer, Fritteusen oder Bain-Maries den ganzen Tag auf Temperatur gehalten, verursachen sie hohe Energiekosten.

Stopp Standby

Geräte, die nicht benötigt werden, sollten Sie möglichst ganz vom Stromnetz trennen. Dies erfolgt mit dem Stecker, dem Schalter am Gerät oder dem Hauptschalter für die ganze Küche. Sie verhindern so einen unnötigen Standby-Betrieb zum Beispiel ausserhalb der Küchenbetriebszeiten. Auch die Gerätelebenszeit verlängert sich.



Ist die Pfanne richtig dimensioniert, wird nicht mehr Energie verbraucht als nötig.

Defekte umgehend beheben

Spröde Kühlschrankdichtungen lassen stetig Kälte entweichen. Eine schlecht schliessende Tür am Wärmeschrank, ein fehlender Deckel am Tellerwärmer oder ein tropfender Warmwasserhahn verursachen Energieverluste. Telefonieren Sie dem Techniker. Die Fachperson soll gleich auch die übrigen Geräte kontrollieren und bei Bedarf reparieren.

Sauberkeit für mehr Effizienz

Kühlgeräte sind schnell einmal verschmutzt: Die Kondensatoren verstauben, in feuchter Umgebung bildet sich Eis oder die Ansaugöffnungen verstopfen. Kontrollieren und reinigen Sie die Geräte regelmässig und senken so den Energiebedarf bei der Kühlung deutlich.

Logisch platziert, Energie reduziert

Die Standortwahl ist wichtig: Steht die Eismaschine neben dem Kombidämpfer oder der Fritteuse, stören sich zwei entgegengesetzte Energieprozesse – sowohl das Kühlen als auch das Heizen verlieren an Effizienz. Bei Tiefkühlzellen hilft ein Vorraum mit entsprechend reduzierter Temperaturzone, unnötige Energieverluste zu vermeiden.