

So kannst du in diesem Winter bei der Stromrechnung deines Gastronomiebetriebs Geld sparen

Vor allem [das Gastgewerbe und die Gastronomie](#) werden voraussichtlich am stärksten von den steigenden Energiepreisen und der geringeren Kaufkraft der Verbraucher betroffen sein. Wenn du ein kleines oder erst kürzlich eröffnetes Unternehmen bist, das nicht über den beträchtlichen Cashflow größerer Unternehmen verfügt, um diese schwierige Zeit zu überstehen, musst du unbedingt nach möglichst vielen Möglichkeiten suchen, deine Ausgaben zu senken und so energieeffizient wie möglich zu werden, um zu verhindern, dass die Energierechnung außer Kontrolle gerät.

Unten findest du einige Beispiele für einfache und langfristige Maßnahmen, die du im Alltag deines Gastronomiebetriebs umsetzen kannst, um dir in diesen unsicheren Zeiten eine sichere Basis zu verschaffen.

Optimiere deine Küchenausstattung

Führe ein Energieaudit für alle deine Küchengeräte durch, um herauszufinden, wie viel Energie du täglich benutzt, um künftig Einsparungen zu erzielen. Wenn du Möglichkeiten findest, die Effizienz deiner vorhandenen Küchengeräte zu verbessern, erspare dir möglicherweise die Anschaffung teurer neuer Geräte. Sorge dafür, dass die Filter in Ihren Kühl- und Gefrierschränken regelmäßig gereinigt werden, und stelle sicher, dass alle nicht benötigten Geräte während der ruhigeren Produktionszeiten ausgeschaltet sind. Überprüfe alle Dichtungen an deinen Öfen und Kochgeräten und vergewissere dich, dass die Backofentüren dicht schließen. Wenn du

handwerklich begabt bist, kannst du sogar kleine elektrische Verbesserungen selbst vornehmen, um zu vermeiden, dass du ein Team von Fachleuten beauftragen musst, um deine Geräte zu überprüfen und zu reparieren, was natürlich viel Zeit und Geld erfordert. Halte einen einfachen Werkzeugkasten bereit, in dem sich einige der wichtigsten Werkzeuge wie Schraubendreher, Hammer und [Bohrer](#) mit einer Reihe von Bits befinden.

Energiesparen vor der Kasse

Es ist wichtig deine Energieeffizienz zu steigern und deinen Kunden dennoch einen optimalen Service zu bieten. Achte darauf, die Außen- und Warentüren so weit wie möglich geschlossen zu halten. Es kann hilfreich sein, deine Kunden mit Schildern darauf hinzuweisen, dass sie versuchen sollten, die Tür jedes Mal hinter sich zu schließen, wenn sie Ihr Geschäft betreten. Sie könnten auch Rollos an offenen Milch- und Gemüseboxen installieren. Wenn Sie das Geschäft geschlossen haben, verhindern diese Rollos, dass gekühlte Luft entweicht.

Dein Team miteinbeziehen

Unabhängig davon, ob dein Unternehmen dutzende von Mitarbeitern beschäftigt oder nur eine Handvoll, ist es wichtig, Energiesparen als eine Teamleistung zu sehen, zu der jeder beitragen kann. Du könntest Plakate aufhängen, um deine Mitarbeiter daran zu erinnern, wie sie Energie sparen können und warum dies für dein Unternehmen wichtig ist. Ein regelmäßiger Rundgang durch dein Geschäft, um deine Geräte zu überprüfen und Verschwendungen vor und hinter der Kasse zu erkennen, ist eine gute Möglichkeit, die Kosten zu senken. Monatliche Managementsitzungen zum Austausch von Fortschritten und neuen Ideen sind ebenfalls eine gute Möglichkeit, um das Thema Energiesparen auf der Tagesordnung zu halten, und du könntest sogar sogenannte Energiemanagementkurse für deine Mitarbeiter anbieten, wenn du der Meinung bist, dass spezifischere Trainings von Vorteil wären.