



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Stromverbräuche bewusst machen

Installieren Sie einen Stromunterzähler, der den Verbrauch für die gesamte Großküche erfasst. Besser sind sogar mehrere Unterzähler z. B. für Kochgeräte, Spülmaschinen, Kühlgeräte. Notieren Sie regelmäßig die Zählerstände. Berechnen Sie eine individuelle Energiekennzahl:

$$\frac{\text{Gesamtverbrauch in kWh aus der letzten Jahresabrechnung}}{\text{Gesamtfläche des Restaurant in m}^2 \text{ (Produktion, Toiletten, Gastraum)}} = \text{Energiekennzahl}$$

Dieser Wert sollte zwischen 230 bis 300 kWh/m²/Jahr liegen. Liegt der Wert darüber, deutet dies auf ein großes Einsparpotenzial hin, was spezifische Maßnahmen erfordert. Sie merken zugleich, wenn der Verbrauch ansteigt und können reagieren.

Schlagworte: Großküchengeräte, Senkung des Energieverbrauchs, Stromverbräuche bewusst machen.

Quellen:

DEHOGA Bundesverband (2024): Energiekampagne: In der Küche (2): Mit dem richtigen Gerät und den richtigen Gewohnheiten Energie sparen.

https://energiekampagne-gastgewerbe.de/system/files/2021-01/esb_05_kueche_teil_ii.pdf

Foodservice Consultants Society International (FCSI) Deutschland-Österreich e. V. (2022): Wie Gastronomen Energie und Kosten sparen können.

<https://www.fcsi.de/wie-gastronomen-energie-und-kosten-sparen-koennen/>
(alle abgerufen am 31.05.2025)

Ein Tipp von Andreas Helm, 6. Juni 2025

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Kaiser-Friedrich-Str. 13, 53113 Bonn, Tel.: 0228 9212592
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de