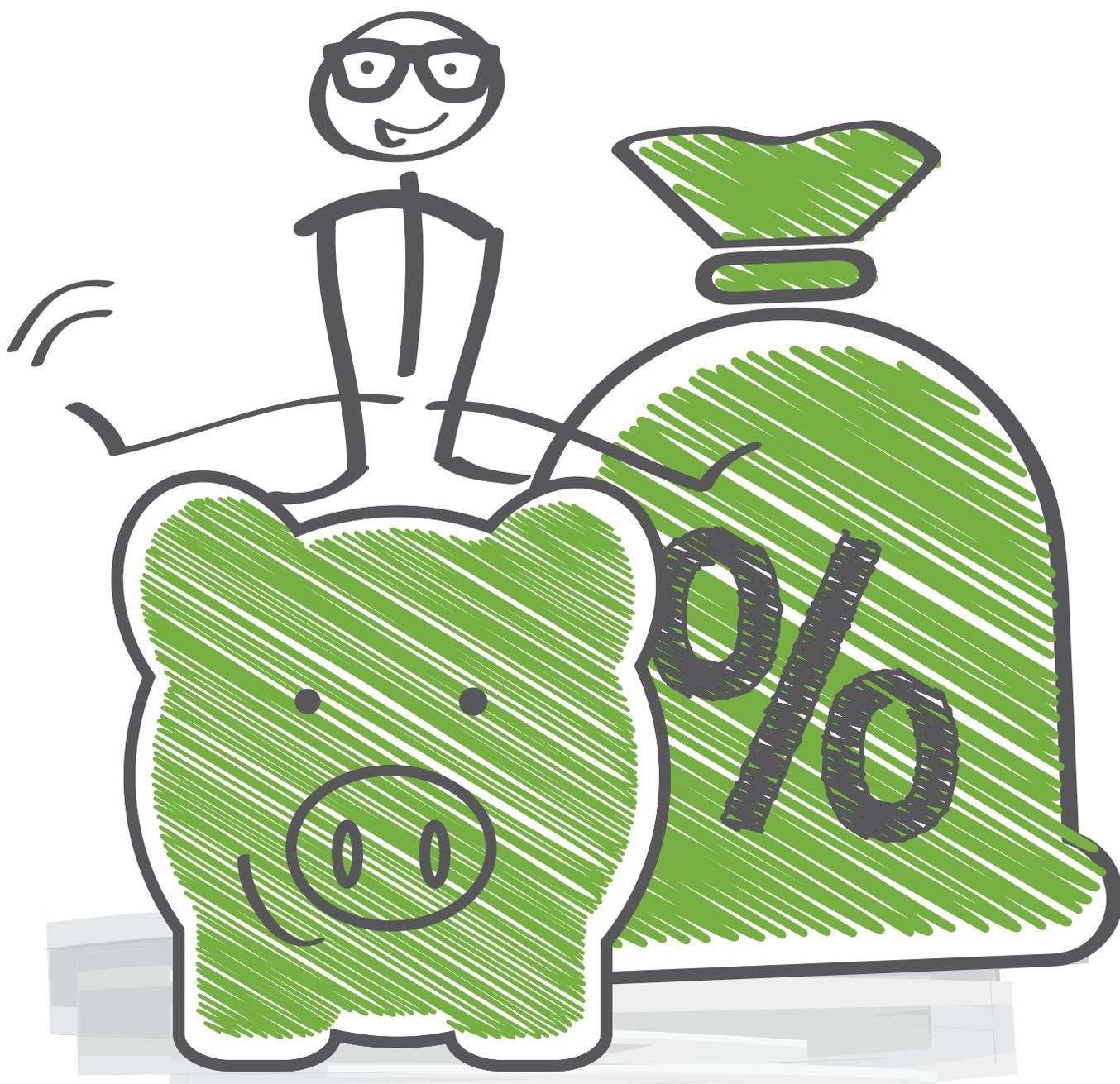


IDEEN ZUM KOSTENSPAREN



TIPPS UND TRICKS ZUM KOSTENSPAREN

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

■ Vorwort	3
■ Energie- und Wasserkosten	4
■ In der Küche sparen	4
■ Sanitär- und Nassbereiche	6
■ Housekeeping	7
■ Personalkosten	8
■ Anwendung von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen	9
■ Warenkosten	10
■ Fehleraufkommen	10
■ Checkliste	11
■ Kostenverantwortung Ihrer Mitarbeiter	12
■ Sonstige Kosten	13
■ Allgemeine Tipps	14
■ Ablauf für den Start der Energiekosten-Einsparungen	15



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

VORWORT

In Zeiten der ständig steigenden Betriebskosten wie Energie- und Personalkosten sowie des immer weiter wachsenden Konkurrenzdrucks ist es für die Vermeidung unnötiger Kosten wichtig, sich selber mit den Augen eines harten **Controllers seinen eigenen Betrieb anzusehen.**

Daraus können Sie persönliche Maßnahmen ergreifen bzw. Anregungen aufnehmen, die Kostenstruktur in Ihrem Betrieb zu verbessern und damit das Betriebsergebnis zu steigern.

In dieser Broschüre verzichten wir auf betriebswirtschaftliche Definitionen und Formeln. Auch kann man keinen allgemeingültigen Plan erstellen. Viel wichtiger ist es für uns, Sie zu sensibilisieren, indem wir mit einigen Tipps Denkansätze schaffen, die Sie individuell auf Ihr Objekt übertragen können.

Leider gibt es nicht die Kostensparmaßnahmen. Kosten einsparen ist das Ergebnis von kritischem Überwachen, Kontrollieren und Anpassen von Strukturen und Entwickeln bzw. Einsetzen von Innovationen im eigenen Betrieb. Kosten einsparen ist das Ergebnis von vielen kleinen Einsparungen in den verschiedensten Kostengruppen durch jeden einzelnen Mitarbeiter. Gehen Sie alle Ihre Kostenpunkte einzeln durch und fragen Sie sich, ob man diese reduzieren oder ganz abschaffen kann.

Langfristig gesehen dürfen die Kosten nicht höher als der Umsatz sein.

Ziel ist es:

Kosten zu sparen ohne Einbußen an Sicherheit, Qualität und Service

Nachfolgend finden Sie Anregungen und Tipps zum Kostensparen sortiert nach Kostengruppen:

- **Energie- und Wasserkosten**
- **Personalkosten**
- **Warenkosten/Einkauf**
- **Sonstige Kosten**



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

ENERGIE- UND WASSERKOSTEN

Die Wasser- und Energiekosten sind im Hotel- und Gastronomiebereich ein Kostenbereich, bei dem gerade in der heutigen Zeit vermehrt Kosten eingespart werden können. **Es müssen die Betriebskosten gesenkt werden, ohne den Komfort der Gäste einzuschränken.** Wassersparsysteme können mit geringen Investitionskosten und manchmal nur wenigen Handgriffen eingesetzt werden. Hier einige Beispiele zum Wasser- und Energiekostensparen sortiert nach Küche, Sanitärbereiche und Allgemeines.

Wichtig ist, dass Sie in Ihrem Unternehmen Ihre Mitarbeiter motivieren, die Anstrengungen im Energiesparen zu unterstützen.

Benennen Sie einen Energiesparbeauftragten, der die Kosten des Vorjahres ermittelt und Vorschläge und Ideen entwickelt, die Kosten zu reduzieren. Informieren Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig über den aktuellen Energieverbrauch von Teilbereichen oder des gesamten Unternehmens und über die aufgetretenen Erfolge. Lassen Sie Ihre Mitarbeiter mit eigenen Ideen und Vorschlägen an Ihren Bemühungen teilhaben. So werden Ihre Bemühungen zu den Bemühungen von allen Mitarbeitern. Bringen Sie an energieintensiven Geräten detaillierte Arbeitsanweisungen an.

IN DER KÜCHE SPAREN

Die Zubereitung einer warmen Mahlzeit verbraucht im Schnitt rund vier Kilowattstunden Energie. In einer Gastronomieküche, in der pro Tag teils mehrere hundert Essen zubereitet werden, ist der Energieaufwand also entsprechend hoch. Doch auch dort lässt sich durch ein paar einfache Kniffe der Energieverbrauch reduzieren:

- **Kochen Sie mit wenig Wasser**, denn eine kleinere Menge benötigt entsprechend weniger Energie, um heiß zu werden.
- **Garen Sie knapp unterhalb des Siedepunkts**, damit weniger Wasser verdampft.
- **Decken Sie Pfannen zu und schalten Sie den Herd entsprechend runter**, um den Energiebedarf zu mindern.
- **Vermeiden Sie den Stand-by-Betrieb der Küchengeräte und schalten Sie sie stattdessen komplett aus.**
- **Ersetzen Sie unebene Töpfe und Pfannen** – so reduzieren Sie den Wärmeverlust an den Platten.
- **Nutzen Sie Chromstahlpfannen** – diese strahlen weniger Wärme ab als Gusspfannen und benötigen daher weniger Energie.
- **Dämmen Sie Wärmeschränke und Tellerwärmer ausreichend**, um Wärmeverluste zu vermeiden.

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

In Großküchen spielt zudem der Kühlraum/Kühlschrank eine entscheidende Rolle beim Energieverbrauch:

- **Sieben Grad Celsius ist für Kühlschränke die empfohlene Einstellung**, die nicht nur den Stromverbrauch begrenzt, sondern auch aus Sicht der Lebensmitteltechniker die optimale Lagertemperatur darstellt. Jedes zusätzliche Grad Celsius darunter bedeutet fünf bis zehn Prozent erhöhten Stromverbrauch!
- **Kühlräume sollten immer dicht befüllt sein.**
- **Konzentrieren Sie die Aufbewahrung der Lebensmittel auf möglichst wenige Kühlräume.** Bringen Sie keine warmen Speisen in den Kühlraum.
- **Planen Sie die Warenentnahme**, um den Kühlraum möglichst selten öffnen zu müssen. Schalten Sie ungenutzte Kühlvitrienen ab.

- **Gekühlte Speisen benötigen kein Licht** – achten Sie darauf, das Licht auszuschalten, wenn Sie den Kühlraum verlassen.
- **Eventuell können Kühlgeräte mit einer Zeitschaltuhr versehen werden.** Da nachts die Türen geschlossen bleiben, bleibt die Kälte im Kühlschrank und das Gerät kann ohne Probleme für einige Stunden vom Strom genommen werden.
- **Sauberkeit auch hinten**
- Wer schaut schon hinter seinen Kühlschrank ...? **Das ist aber wichtig, denn das Lüftungsgitter des Gerätes sollte sauber sein, damit der Wärmetauscher gut funktioniert und der Kühlschrank effektiv arbeiten kann.** Reinigen sollte

man es also in längeren Abständen einmal, in etwa alle drei Monate. Dasselbe gilt für den Wärmetauscher am Gefrierschrank oder der Gefriertruhe.



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

IN SANITÄR- UND NASSBEREICHEN

■ Wassersparduschen

Einsatz von Wassersparduschen. Dank Turbulenztechnik wird dem Wasserstrahl Luft beigemischt, sodass der Spareffekt nicht zulasten des Komforts geht. Umrüstprodukte für die Dusche finden Sie bei:

www.sanicus.de

www.strom-und-wassersparer.de

www.dereinsparshop.de

■ Perlstrahler

Montieren von sogenannten Perlstrahlern an Wascharmaturen und Armaturen im Tresenbereich. Bei diesen Perlstrahlern genügt ein Wasserdurchlauf von vier Litern pro Minute, da mit einer ausgeklügelten Technik dem Wasser Luft beigemischt wird. Umrüstprodukte für den Wasserhahn finden Sie z. B. hier:

www.strom-und-wassersparer.de

■ Berührungslose Armaturen

Im stark frequentierten Sanitärbereich (mind. 100 Besucher pro Tag) lohnen sich optoelektronisch gesteuerte, berührungslose Armaturen. Das Wasser fließt nur, wenn man die Hände direkt unter die Armatur hält. Das An- und Abstellen des Wassers erfolgt berührungslos. Hierdurch ist eine Wasserersparnis von bis zu 70 Prozent möglich. Diese Armaturen bieten Hygieneverbesserung mit Wasserspareffekt inklusive. Berührungslose Wasserspar-Armaturen inklusive Amortisationsberechnung und Investitionsberatung erhalten Sie über Sanicus:

www.sanicus.de

■ WC-Spartaste

Lohnende Investition: **eine WC-Spülung mit Drei-Liter-Spartaste**

■ Papier statt Trockner für die Hände

Beim Händetrocknen Papiertücher einem Trockner vorziehen. Die Wärmeerzeugung mit Strom ist kostenintensiv und viele Gäste benutzen in der Regel lieber die Papiertücher.

■ Wasserlose Urinale

Für Betreiber von stark frequentierten Gästetoiletten rechnet sich die Anschaffung von wasserlosen Urinalen.



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

HOUSEKEEPING

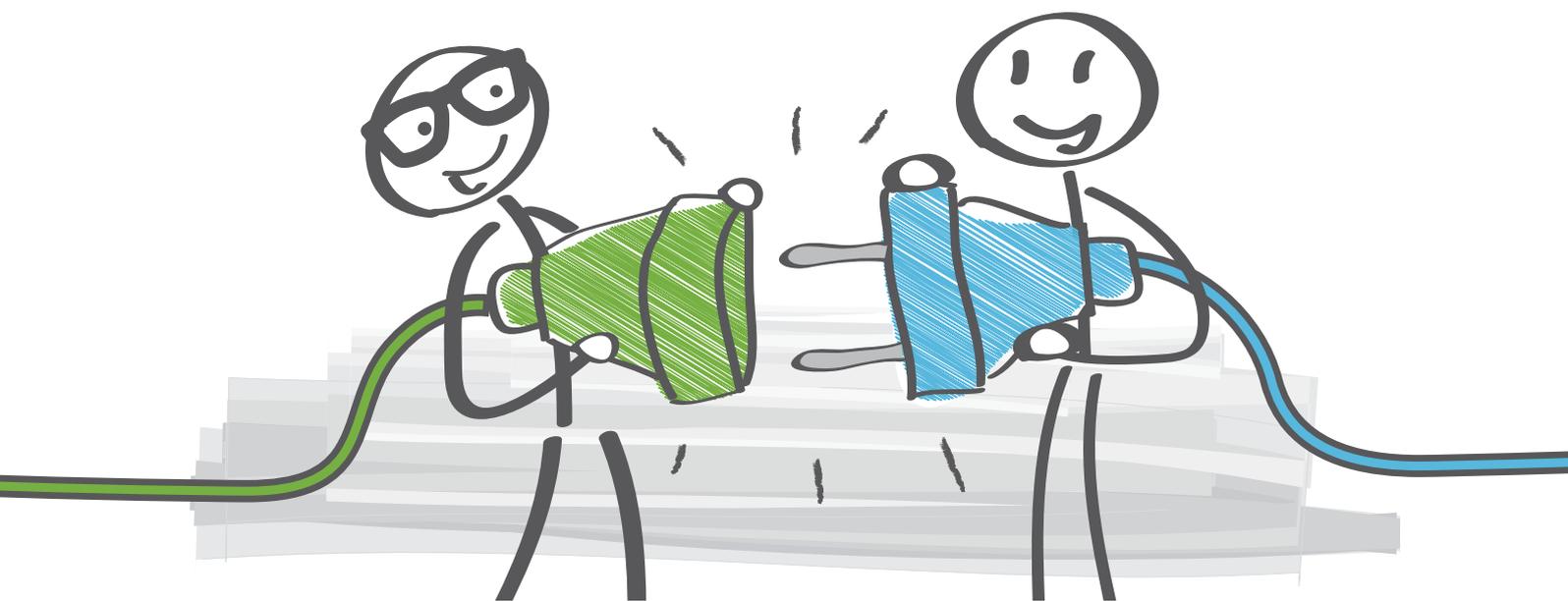
■ Überprüfung der Temperatur in den einzelnen Bereichen:

Empfohlene Temperaturen:

- Für Gästezimmer und Tagungsräume gilt ein Richtwert von 20 Grad Celsius,
- für Flure von 15 Grad Celsius und
- für Treppenhäuser von 10 bis 12 Grad Celsius.
- Abstellräume sollten generell nicht beheizt werden.
- **An Wochenenden, Ruhetagen oder in den Ferien kann ggf. in manchen Bereichen die Temperatur weiter abgesenkt oder die Heizung gänzlich abgestellt werden.** Bitte weisen Sie das Reinigungspersonal entsprechend ein.
- **Belegen Sie Ihre Gästezimmer etagenweise oder gebäudeweise und lassen Sie die frei bleibenden Räume kaum beheizt.** Hinweis ans Housekeeping.
- **Regelbare Thermostatventile** an jedem Heizkörper mit elektronischer Fenster-auf-Erkennung (der Heizkörper wird heruntergeregelt, sobald

das Fenster geöffnet ist) sind für weniger als 20 Euro im Handel erhältlich.

- **Minibars sind Stromfresser.** Die Minibar bleibt ungekühlt, außer auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes. Beim Eintreffen des Gastes wird er durch ein Merkblatt im Zimmer darauf hingewiesen, dass Ihr Hotel sich aufgrund der Umweltverschmutzung und Erderwärmung verstärkt die Reduzierung von unnötigem Stromverbrauch auf die Fahne geschrieben hat.
- Dies kann gleich auch für Handtücher, Bettwäsche, Lampen, Klimaanlage etc. genutzt werden. Neben einem positiven Image spart diese Maßnahme Energie.
- Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, dass **Stand-by-Geräte und Beleuchtung beim Verlassen der Gästezimmer ausgeschaltet werden sollten.**
- **Vermeiden Sie Stromspitzen durch gleichzeitige Nutzung von Stromgroßverbrauchern**, z. B. Spülmaschinen, Trocknern und Waschmaschinen.



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

PERSONALKOSTEN

Sinnvolle Personalplanung hilft Kosten sparen

In der Gastronomie sind die Personalkosten der höchste Kostenfaktor. Trotzdem wird die Personalkalkulation und -planung vielfach vernachlässigt. In der Gastronomie können die Mitarbeiterstunden in der Regel nicht direkt an die Kunden verrechnet werden. Dennoch ist es wichtig zu wissen, wie viel ein Mitarbeiter pro Stunde kostet, da diese Kosten indirekt in die Preiskalkulation eingerechnet werden müssen.

Grundlage der Personalplanung ist eine klare und übersichtliche Dienstplantabelle. Bei der Erstellung dieses Plans sollten immer wieder nachfolgende Checkpunkte die Grundlage bilden.

- Stimmen Personalbestand und erzielter Umsatz überein?
- Sind die Einsatzpläne des Personals auf den unterschiedlichen Umsatzverlauf während des Tages/der Woche abgestimmt?
- Sind die Vorteile der flexiblen Arbeitszeitregelung ausgenutzt?
- Ist eine Reduzierung des Servicepersonals an umsatzschwachen Tagen und Zeiten möglich?
- Ist eine Reduzierung des Küchenpersonals an umsatzschwachen Tagen und Zeiten möglich?
- Können die Zeiten, während deren alle Küchenleistungen angeboten werden, wegen geringer Frequenz reduziert werden?
- Prüfen Sie die Arbeitsabläufe und Aufgabengebiete auf Effektivität.
- Ist es möglich, mit einem geringen fest angestellten Mitarbeiterstamm zu arbeiten und die Stoßzeiten durch geringfügig beschäftigte Mitarbeiter bzw. Freiberufler auszufüllen?

- Ist der vollbeschäftigte Mitarbeiter ausreichend ausgelastet oder können diesem weitere andere Aufgaben übertragen werden, die die Auslastung verbessern, und evtl. weitere Aushilfskräfte eingespart werden?
- Sind Mitarbeiter durch „Outsourcing“ einzusparen (z. B. Vorbereitungsarbeit in der Küche, Wäscherei, Zimmerservice etc.)?

Lohnkosten setzen sich aus den direkten Lohnkosten – das sind die Löhne und Gehälter, die den Arbeitnehmern ausbezahlt werden – sowie den Lohnnebenkosten – das sind in erster Linie die Beiträge zur Sozialversicherung, Rentenversicherung, Arbeitslosenversicherung-, Arbeitgeberzulage und Solidaritätszuschlag zusammen. **Häufig werden in der Gastronomie mit den Mitarbeitern Nettolohnvereinbarungen getroffen. Von diesen ist dringend abzuraten, da der Arbeitgeberanteil an Lohnnebenkosten ca. 33 Prozent beträgt,** Lohnzuschläge auf Feiertags-, Sonntags- und Nachtarbeit sind noch steuerfrei. Steuerfreie Beträge werden auch nicht der Sozialversicherungspflicht unterworfen. Das heißt, hier kann man direkte Lohnnebenkosten vermeiden.



ANWENDUNG VON SONN-, FEIERTAGS- UND NACHTZUSCHLÄGEN

Anwendungsbereich

Bei allen Arbeitnehmern (also auch Azubis, Aushilfen, geringfügig Beschäftigten) sowie bei Gesellschafter-Geschäftsführern und bei Ehegattenarbeitsverträgen.

Voraussetzungen für die Steuerfreiheit

Zahlung der Zuschläge für tatsächlich geleistete Sonntags-, Nacht- oder Feiertagsarbeit. Zahlung der Zuschläge neben dem Grundlohn (rückwirkende Aufteilung des Arbeitslohns in einen Grundlohn und steuerfreie Zuschläge ist nicht zulässig!). Bei einer Nettolohnvereinbarung sind steuerfreie Zuschläge nicht möglich.

Höhe der Zuschläge

Nachtarbeit:

bis zu 25 Prozent des vereinbarten Grundlohns für Nachtarbeit (von 20:00 Uhr bis 06:00 Uhr).

bis zu 40 Prozent des Grundlohns, falls die Nachtarbeit vor 00:00 Uhr aufgenommen wird für die Zeit von 0:00 Uhr bis 04:00 Uhr morgens.

Sonntagsarbeit:

bis zu 50 Prozent des Grundlohns von 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr. Als Sonn- und Feiertagsarbeit gilt auch die Arbeit von 00:00 Uhr bis 04:00 Uhr des auf den Sonn- oder Feiertag folgenden Tages. Zuschläge für Nacht- und Sonntagsarbeit können im Gastgewerbe freiwillig bezahlt werden. Für Feiertage, die nicht auf einen Samstag oder Sonntag fallen, müssen Zuschläge bezahlt werden, wenn sie nicht durch einen zusätzlichen freien Tag abgegolten werden.

Feiertagsarbeit:

125 Prozent des Grundlohns von 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr an gesetzlichen Feiertagen sowie am 31.12. ab 14:00 Uhr.

150 Prozent des Grundlohns für den 24. Dezember ab 14:00 Uhr, 25. und 26. Dezember, am 1. Mai.

Nachweispflicht

Die tatsächlich geleisteten Sonntags-, Nacht- oder Feiertagsarbeitsstunden sind im Einzelfall nachzuweisen, z. B. durch Dienstpläne.



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

WARENKOSTEN

Arbeitszeit sparen und den Wareneinsatz senken, das sind die Herausforderungen an die Gastronomie, die in wirtschaftlich schwierigen Zeiten immer mehr an Bedeutung gewinnen.

Ansatzpunkte für die Beeinflussung der Warenkosten bieten:

Angebotsplanung:	Fertigungsgrad Gebindegröße Qualität
Einkauf:	Volumenbündelung Logistik (Warenannahme, Warenlager)
Produktion:	Produktionsplanung Rezeptur Kalkulation Resteverwertung
Vertrieb:	Preiskalkulation Preisdifferenzierung Verkaufsgespräche Personalesen



FEHLERAUFKOMMEN

Fertigungstiefe:

Viele Fehler werden bereits in der Planung gemacht. Die Fertigungstiefe wird manchmal durch saisonale Gerichte erhöht, ohne dabei zu kalkulieren, dass der Personalaufwand für dieses Gericht höher ist (z. B. Spargelgerichte, die Spargel müssen geschält werden).

Statt Kartoffeln, die durch das Schälen eine hohe Fertigungstiefe haben, können auch Potato Wedges oder Pommes frites angeboten werden.

Fisch, Falle für die Gewinnspanne

Frischer Fisch – was gibt es Besseres? **Das einzige Problem für Ihre Küche ist, dass Fisch sehr teuer ist und außerdem eine kurze Lagerungszeit besitzt.** Es kann erheblichen Einfluss auf Ihren Gewinn haben, wenn dieser weggeworfen werden muss. Aus diesem Grunde bei der Resteverwertung einplanen.

Produktionsplanung

Weiterhin ist es wichtig, den Mitarbeitern einen Musterteller zu zeigen unter genauer Angabe mit welchem Löffel/Besteck und wie viel Fleisch, Gemüse und Sättigungsbeilage für diese Speise auf dem Teller zu sein hat. Hier lassen sich sehr schnell Kosten einsparen.

Wenn z. B. etwas für eine Gruppe von 20 Personen produziert werden soll. Aus „Sicherheitsgründen“ wird für 25 Personen produziert. Nach der Speisenausgabe ist aber nichts mehr übrig, da die genauen Portionierungen nicht festgelegt wurden (z. B. im Cateringgeschäft). Diese Zusatzportionen können nicht abgerechnet werden.

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

Regionale Produkte und Gerichte

Es gibt einige traditionelle deutsche Gerichte, insbesondere regionale, die für Ihre Gäste oft als frischer und „von hier“ empfunden werden. Bei vielen davon sind **die Zutaten auch für Sie günstig**.

Resteverwertung

Bei der Gestaltung der **Tageskarte** wird nicht auf die Resteverwertung (Suppen, Eintöpfe, Aufläufe etc.) geachtet.

Ungenau Rezepturen

In der Gastronomieküche ist es absolut unerlässlich, dass **nach festgelegten Rezepturen mit genauen Mengenangaben gekocht wird**. Das Gericht muss immer gleich schmecken.

Warenannahme

Für die Wareneingangskontrolle (Qualität und Quantität) **sind genaue Richtlinien festzulegen**. **Lieferscheine** sind bei Lieferung der Ware zu kontrollieren und später mit den Rechnungen zu vergleichen.

Lagerinventuren

Regelmäßige Inventuren beeinflussen die Lagerhaltung sowie den Lagerbestand positiv, da die körperliche Bestandsaufnahme durch ein ordentliches und übersichtliches Lager erleichtert wird.

CHECKLISTE

Bitte kontrollieren Sie den eigenen Betrieb in zeitlichen Abständen immer wieder auf folgende Punkte:

- Stimmen die angebotenen Preise der Speisen mit dem Einkauf der Speisen inkl. Küchenkosten und sonstiger Kosten überein?
- Haben Sie die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Bezugsquellen zu wählen?
- Vergleichen Sie regelmäßig (wöchentlich, monatlich) die Angebote (Produktpalette, Preise) der verschiedenen Bezugsquellen?
- Werden Sie regelmäßig über Sonderangebote von Ihren Lieferanten informiert?
- Erfassen Sie kontinuierlich Ihren Warenverbrauch?
- Ist Ihr Warenlager zu groß?
- Können Sie anhand Ihrer Warenverbrauchsstatistik mit Ihren Lieferanten eine jährliche Mindestabnahmemenge vereinbaren, die für Sie auch realisierbar ist?
- Sie können nur mit Ihren Lieferanten über günstigere Preise verhandeln, wenn Sie Ihr Auftragsvolumen kennen. Jeder Lieferant kategorisiert seine Kunden nach Umsatz. Deshalb empfehlen wir, die Anzahl der Lieferanten möglichst gering zu halten.
- Stellen Sie eine Liste mit den am meisten benötigten Artikeln zusammen und verhandeln Sie hier besonders hart. Dies erhöht die Einsparungen überproportional.
- Ermittlung der ungefähren Anzahl der Gäste innerhalb eines gewissen Zeitraums

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

- Die Erstellung von **Beliebtheitsgraden der Gerichte** dient als Basis für eine vierwöchige Produktionsplanung und damit als Grundlage für den Lebensmitteleinkauf.
- **Überprüfen Sie den Eigenverbrauch** (z. B. PersonalesSEN, Getränke). Dieser Faktor wird häufig unterschätzt. Jeder Eigenverbrauch sollte in die Kasse eingebucht werden, sodass Sie erkennen können, welche Kosten monatlich hierdurch entstehen.
- **Beobachten Sie Ihre Mitarbeiter.** „Portionen für zu Hause“ führen schnell zu einer nicht kalkulierbaren Mindereinnahme.
- **Legen Sie den Fokus auf Gerichte mit hoher Gewinnspanne.**
- Achten Sie beim Wareneinsatz auf die Auswahl der Produkte. **Gestalten Sie die Speisekarte mit Produkten, die im Überfluss zu günstigen Preisen zu haben sind.** Bitten Sie Ihren Lieferanten, Sie auf dem Laufenden zu halten. Wechseln Sie von bedarfsgesteuert zu angebotsgesteuert. Suchen Sie nicht danach, was Sie brauchen, sondern schauen Sie, was angeboten wird.
- **Richtige Portionsgrößen**
Überprüfen Sie immer die zurückkommenden Teller. Welche Gerichte sind zu schwer oder zu groß? Nutzen Sie die Erkenntnisse, um Gerichte anzupassen.

KOSTENVERANTWORTUNG IHRER MITARBEITER

Um Ihre Mitarbeiter zu einer Kostenverantwortung zu erziehen, sollten Sie Ihre Mitarbeiter ca. alle vier Wochen auf folgende Grundlagen hinweisen und diese dann auch stichprobenhaft überprüfen.

- Die Servicekräfte müssen die drei **rohaufschlagsstärksten Gerichte und Getränke kennen**, um diese evtl. den Gästen verstärkt anzubieten.
- **Beobachtungen der Servicekräfte bezüglich Größe und Häufigkeit der geordneten Speisen und Getränke sollten unbedingt in gewissen Zeitabständen abgefragt werden.**
- **Mitarbeiter zur Ordnung anhalten.** Alles hat seinen festen Platz und Ablauf. Hier können bei der Mülltrennung, der sorgsam Lagerhaltung (first in – first out), dem strukturierten Bestellwesen und vielem mehr Kosten eingespart werden.
- **Dekomaterial** muss sorgsam, ordentlich und beschriftet eingelagert werden.
- **Führen Sie ein Bruchbuch.**
- Weisen Sie Ihre Mitarbeiter auf einen **spar-samen Betriebsmittelverbrauch** hin.
- **Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter dazu, Energie zu sparen** und evtl. eigene Vorschläge und Ideen zum Einsparen von Energie zu entwickeln.

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

SONSTIGE KOSTEN

Betriebskosten

Unter Betriebskosten fallen alle Verbrauchsgüter eines Gastronomieobjektes wie z. B. Verpackungsmaterialien, Putzmittel, Toilettenpapier, Papierservietten etc.

- Sehr hohe Lagerbestände verleiten zu höheren Verbräuchen.
- Bei Putzmitteln helfen Abfüll- und Dosierhilfen. Beschriften Sie die Regale im Putzmittelschrank.

Investitionen

Prüfen Sie bei Investitionen, ob die Anschaffung sich rechnet. Zum Beispiel bei der Anschaffung einer Küchenmaschine:

1. Wird die eingesparte Zeit sinnvoll genutzt?
2. Aufbau- und Reinigungszeiten müssen in die Kalkulation mit einfließen.
3. Wartungs- und Reparaturkosten
4. Stromkosten
5. gleiche Qualität wie zuvor durch den Koch?

Nicht jede Investition ist nach einer richtigen Überprüfung sinnvoll.

Versicherungen

Überlegen Sie bei Versicherungen genau, welche Sie brauchen, um sich und Ihren Betrieb zu schützen. Vergleichen Sie im Internet Beiträge und Leistungen.

Alle zwei Jahre sollten die Versicherungen überprüft und evtl. angepasst werden.

Verträge umstellen

Wer den Beitrag für die Versicherung jährlich bezahlt, spart gegenüber vierteljährlicher und monatlicher Zahlung drei bis fünf Prozent – insgesamt bis zu 100 Euro pro Jahr.



IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

ALLGEMEINE TIPPS

Bewegungsmelder

Installieren Sie Bewegungsmelder auf Fluren und im Sanitärbereich sowie in Neben- oder Lagerräumen.

Druckerpatronen nachfüllen

Billiger als das Original sind Druckerpatronen von Drittherstellern. Noch günstiger: Tinte selber nachfüllen. Ersparnis: bis zu 80 Prozent.

Eiswürfelbereiter

Achten Sie bei Eiswürfelbereitern darauf, dass diese luftgekühlt und nicht wassergekühlt sind. Das spart unnötigen Wasserverbrauch.

Eismaschinen

Moderne Eismaschinen können ohne Probleme nachts ausgeschaltet werden. Nutzen Sie eine Zeitschaltuhr.

Freie Heizkörper

Warme Luft muss zirkulieren können. Decken Sie die Heizkörper nicht ab und stellen Sie keine Möbel direkt davor.

Gebühren sparen

Für regelmäßige Zahlungen Einzugsermächtigungen erteilen. Daueraufträge und Überweisungen kosten oft extra. Selber Kontoauszüge ziehen oder Onlinebanking spart zusätzlich.

Günstiger waschen

Waschmaschine voll auslasten, nie über 60 Grad waschen. Volle Touren schleudern – Wäschetrockner sind Stromfresser.

Hoteletagen voll belegen

Planen Sie die Zimmerbelegung so, dass Sie möglichst wenige Etagen beheizen müssen. Belegen Sie also eine Etage voll, bevor Sie die nächste belegen.

Heizungsanlage

Lassen Sie regelmäßig Ihre Heizungsanlage überprüfen und korrekt einstellen.

Handtuchwechsel

Ein vom Gast bestimmter Handtuchwechsel erspart Energiekosten. Damit Kerzen möglichst lange brennen, müssen Sie sie einfach in das Tiefkühlfach des Kühlschranks oder in den Tiefkühlraum legen. Im Kühlfach sollten die Kerzen möglichst lange verbleiben, optimal ist ein Monat oder sogar noch länger. Im Prinzip gilt: je länger, desto besser. Besonders Teelichter haben oft den Nachteil, nur für eine relativ kurze Zeit zu brennen. Manche Teelichter brennen aber, wenn sie lange genug eingefroren wurden, doppelt so lange wie normalerweise.

LED-Lampen

Setzen Sie LED-Lampen ein. Diese brauchen nur ca. 10 bis 20 Prozent der Energie einer normalen Glühlampe.

Leere Räume nicht beheizen

Bei nicht vermieteten Hotelzimmern die Mitarbeiter anweisen, die Heizkörper herunterzudrehen und erst bei einer Neubelegung kurz vorher aufzudrehen.

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN

Lüften mit Köpfchen

Schalten Sie die Heizung bei geöffnetem Fenster aus und lüften Sie die Zimmer kurz, aber kräftig (Stoßlüftung). Dieses beschert ein optimales Raumklima und es geht weniger Energie verloren.

Stand-by-Modus

Geräte nicht im Stand-by-Modus lassen.

Spülmaschine/Waschmaschine

Schließen Sie die Maschinen direkt an die Warmwasserleitung an. Dieses spart Energie. Wenns nicht um groben Schmutz geht, kommen Spül- und Waschmaschine mit weniger Pulver aus als angegeben. Tipp: Tabs halbieren.

Verbrauchsspitzen vermeiden

Nutzen Sie Trockner, Waschmaschine und Spülmaschine zu unterschiedlichen Zeiten. Die Stromkonzerne berechnen für sogenannte „Verbrauchsspitzenlasten“ einen höheren Preis.

Wasserkocher

Beim Heißwasserkochen immer den Wasserkocher benutzen und diesen nicht zu voll machen. Dieses spart Energie.

Zeitschaltuhren

Teichpumpen, Außenbeleuchtungen, Kühlschränke, Kaffeeautomaten und ähnliche Dinge können ohne Probleme an eine Zeitschaltuhr angeschlossen werden und fressen dann nicht ununterbrochen den ohnehin viel zu teuren Strom.

ABLAUF FÜR START DER ENERGIEKOSTEN-EINSPARUNGEN

Art:	Maßnahme
Meeting	Einberufen eines Meetings mit Repräsentanten der einzelnen Bereiche (Küche, Service, Bar, Housekeeping, Bankett etc.)
Inhalt	Je Bereich ein Repräsentant, der anhand der Broschüre als Denkanregung seinen Bereich auf Energieeffizienz prüft. Jeder Repräsentant erstellt eine Liste für Einsparmöglichkeiten in seinem Bereich.
Ernennung Energiebeauftragter	Ernennung einer übergeordneten Person, die als Ansprechpartner für die Ideen und als Koordinator fungiert.
Festlegung	Termin für Besprechung des Resultats, wird durch den Energieberater durchgeführt.
Energieverbräuche	Energieverbräuche monatlich Energieberater kommunizieren, um Einsparungen zeitnah zu erkennen. Eventuell Energiesparprämien ausloben.
Kommunikation	Anbringen von Arbeitsanweisungen, An-/Abschaltplänen und Hinweisschildern (Ablagesysteme in Kühlschränken)
Ziele	Ziele definieren für den Energieverbrauch definieren

IDEEN ZUM KOSTENSPAREN



trinkkontor Bitburger Bier GmbH
Kirschbaumweg 19
50996 Köln-Rodenkirchen

T +49 2236-3906 10

F +49 2236-3906 50

info.bitburgerbier@trinkkontor.de

www.bitburgerbier.trinkkontor.de