



Heißluft- oder Kombidämpfer sind aus der modernen Gastronomieküche schon seit langem nicht mehr weg zu denken. Denn sie sparen nicht nur erheblich Zeit bei der Zubereitung von Speisen!

- Sie arbeiten mit hohen Wirkungsgraden und ersetzen die Nutzung von zwei bis drei anderen Großküchengeräten. Es kann dabei bis zu 10 % Energie im Vergleich zum Betrieb mehrerer Geräte eingespart werden.

## Aber es geht noch besser:

Wenn Ihr Betrieb an das Gasnetz angeschlossen ist, sollten Sie auch Ihre Küchengeräte mit Gas betreiben.

- Kochen mit Gas ist günstiger! Die Kosten pro kW/h sind deutlich geringer als für elektrische Energie.
- Kochen mit Gas ist umweltschonender! Denn Strom wird zum Großteil aus Gas und Kohle erzeugt, wobei der Wirkungsgrad im Großkraftwerk ca. 30 Prozent beträgt. Verwendet man das Gas hingegen direkt, lassen sich bis zu 75 Prozent erreichen.

## Beispiel

**Kombidämpfer, Leistung 20 kW**



**Kosten pro Betriebsstunde:**



Gas  
ca. 1,70 EUR



Elektro  
ca. 3,80 EUR

## Tipp

- Auch Kippbratpfanne, Fritteuse und Kochkessel gibt es mit Gasbetrieb. Die Geräte sind teurer in der Anschaffung, aber der Mehrpreis macht sich je nach Nutzung bereits nach ein bis drei Jahren bezahlt. Überprüfen Sie mit Hilfe eines [Wirtschaftlichkeitsrechners](#), ob sich ein Austausch evtl. bereits vor Ende der Nutzungsdauer Ihrer Elektrogeräte lohnt.

Weitere Tipps und detaillierte Infos zum Energiesparen auf:  
[www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)