



Feine Sachen geniessen statt Energiefresser füttern. Cafeteria und Küche: So werden Sie zum Profi.

Bewusst einkaufen

Kaufen Sie saisongerechte und in Ihrer Region hergestellte Produkte ein. Achten Sie auf Bio- und Fair Trade-Labels.

Elektrogeräte

Kaufen Sie Geräte der Energieeffizienzklasse A – sie ist auf der Energieetikette ersichtlich. Diese gibt es neu auch für Kaffeemaschinen. Auch bei grösseren Geräten ohne Klassierung lohnt es sich, den Stromverbrauch zu vergleichen.

Hahnenwasser statt Flaschen

Trinken Sie Hahnenburger: Trinkwasser aus dem Wasserhahn hat eine hohe Qualität und schneidet in ökologischer Hinsicht besser ab als Mineralwasser aus der Flasche.

Kühlschrank

Öffnen Sie die Kühlschranktür jeweils nur kurz. Die ideale Kühlschranktemperatur beträgt 5 Grad Celsius, gemessen in der Gerätemitte. Pro Grad Temperaturunterschied erhöht oder reduziert sich der Stromverbrauch um sechs Prozent. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank.

Geschirrspüler

Schalten Sie den Geschirrspüler erst dann ein, wenn er ausreichend gefüllt ist. Benutzen Sie die Sparprogramme. Achten Sie auch bei den Geschirr-Reinigern (Tabs, Pulver) auf ökologische Produkte und dosieren Sie diese sparsam.

Der Expertentipp

- Für die Übersicht im Label-Dschungel: www.labelinfo.ch
- Energieeffiziente Geräte: www.topten.ch / www.energieetikette.ch
- Informationen zu Trinkwasser: www.trinkwasser.ch

Fragen? Umweltmanagement der Stadt Bern: umweltschutz@bern.ch

Danke, dass Sie mithelfen Energie zu sparen!