

## Energieeffizienz – «powered by ENAK»

Energieeffizienz kann nicht einfach gekauft werden, sondern setzt sich aus verschiedenen Teilen zusammen. Wir sehen sechs wichtige Elemente, vom Arbeitsablauf bis zur Gerätetechnik, die in zwei Gruppen unterteilt werden können:

die Gerätetechnik mit der energetisch richtigen Geräteauswahl und die angepasste Anwendung auf die Gerätetechnik im Betrieb.

Mit der neuen Online-Anwendung hat die ENAK unlängst einen Meilenstein gesetzt: ENAK-Tech ermöglicht Gastronomieplanern, Herstellern und Anwendern von Küchengeräten, die Energieverbräuche der verschiedenen Geräte schnell und einfach zu berechnen und die Gesamtkosten zu vergleichen. Hersteller haben dazu nach einem von der ENAK vorgegebenen Raster Datenblätter ausgefüllt, welche anschliessend in eine Datenbank eingegeben wurden. Die ENAK will so eine klare und einheitliche Deklaration der Ressourcenverbräuche (Wasser, Energie, Chemikalien, etc.) bei den Gerätegruppen erreichen. Eine Falluntersuchung hat bei einem Küchenumbau in einem SV-Betrieb mit 450 Essen eine Einsparung von 1,8 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr gebracht.

### Unterstützung für mehr Energieeffizienz

Nachdem alle Grundlagen für die Erfassung der Energieverbräuche erstellt sind, startet die ENAK zu einem weiteren wichtigen Schritt. Sie geht nun daran, das Thema Energieeffizienz, verantwortungsvolle Ressourcenverbräuche und den Energieverbrauch der gewerblichen Geräte transparent und «begreifbar» zu machen und die Anwender entsprechend zu sensibilisieren. Zusammen mit Anwendern, Planern, Herstellern, Energiewerken, der Energie Schweiz und dem Bundesamt für Energie hat die ENAK die Tools zusammengetragen.

Diese werden anlässlich der Igeho 2015 mit der «Lernstrecke Energieeffizienz» bereitgestellt. Fachleute und Entscheidungsträger aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, öffentlichen Institutionen und Betrieben im Care-Bereich finden hier praktische Hilfsmittel und aktuelle Checklisten rund um das Thema Energieeffizienz.

### Der Nutzen

Energie sparen muss nicht immer mit Investitionen einhergehen. Schon durch den richtigen Einsatz der Geräte können

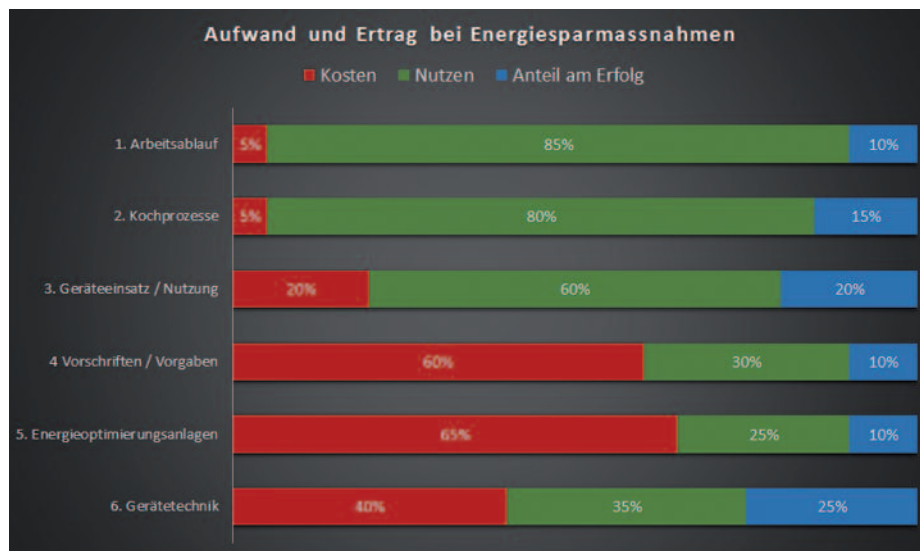
mehr als zehn Prozent und durch die entsprechende Anwendung noch einmal über zehn Prozent Kosten gespart werden – Geld, das im Betrieb anders und wertvoller eingesetzt werden kann. Wie Energie sparen geht, wird am besten mit dem Übermitteln von Know-how praktiziert. Wir haben Hilfsmittel und wertvolle Inputs dazu. Denn: «Die Energie steht nicht grenzenlos zur Verfügung – sie ist zu pflegen wie die Dienstleistung für den Gast.»

### «Best Practice»

Die moderne Technik und die verordneten Vorgaben können die Energieeffizienz nicht allein verbessern. Die Umsetzung im täglichen Betrieb mit der richtigen Anwendung, dem optimalen Geräteeinsatz und auch klar definierten Arbeitsablauf tragen zum Erfolg bei. Die ENAK setzt sich seit über 20 Jahren für die Energieeffizienz ein und hat inzwischen umfangreiche Erfahrung, welche Massnahmen in Abhängigkeit zu Aufwand zum Erfolg führen. Unser «Erfahrungsdiagramm» zeigt klar auf, dass Energieeffizienz nicht gleichbedeutend mit Investitionen oder hohem finanziellem Aufwand verbunden sein muss.



Die Positionen 1 bis 3 können mit sehr wenig Kostenaufwand im Betrieb selbst eingeleitet werden – dies geht unter «Best Practice», das heisst von Erfahrungen und erfolgreich umgesetzten Massnahmen profitieren und im eigenen Betrieb anwenden. Die Positionen 4 bis 6 sind absolut wichtig und bilden die Basis für die Zukunft, aber der Anteil der Kosten ist wesentlich höher und nicht immer kurzfristig realisierbar. Die beste Balance hat hier die Gerätetechnik, daher hat die ENAK die Erstellung der Datenbank als erste Massnahme zur Verbesserung der Energieeffizienz gesehen und bearbeitet. Das richtig gewählte Gerät mit hoher Energieeffizienz mit der entsprechenden Anwendung im Betrieb bringt das optimale Ergebnis: «Die Umwelt schonen, zu den die natürlichen Ressourcen Sorge tragen und dabei eine Menge Geld sparen.»



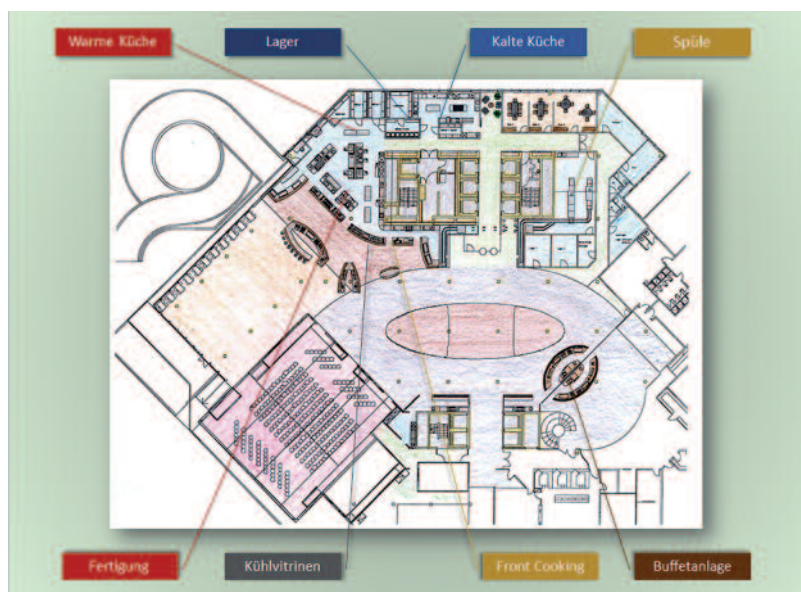
## Lernstrecke «Energieeffizienz»

Die Berufslehre beginnt immer damit, dass der Arbeitsplatz besichtigt wird und die verschiedenen Bereiche, Funktionen und Aufgaben erklärt werden. Bei der Energieeffizienz ist es nicht anders. Machen Sie einen Rundgang durch die Küche und beobachten Sie die verschiedenen Bereiche. Starten Sie bei der Anlieferung und dem Lager und gehen den Warenfluss mit der Produktion, zur Ausgabe bis zur

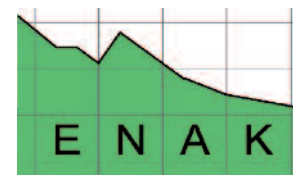
Reinigung mit der Entsorgung durch. Wussten sie zum Beispiel, dass der Energiebedarf in einer Küche, um ein Menu mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu kochen, über 2 kWh liegt. Ausgangslage: es wird frisch gekocht und in der Küche gerüstet. Wir als ENAK haben genau da angesetzt und ganz einfache Energiespartipps zu den verschiedenen Bereichen ausgearbeitet. Wir präsentieren auf dem Stand A120

in der Halle 1.0 an der IGEHO einen Plan einer Gastronomieeinrichtung und geben für jeden Bereich Infos mit einem Fact-Sheet. Die Sonderpräsentation Energieeffizienz an der IGEHO ist der Stand, an dem man kein Geld ausgibt, sondern gewinnt! Energieeffizienz ist das Gebot der Stunde!

Wir belohnen Ihren Einsatz für die Energieeffizienz. Mit einem Wettbewerb rund um das Wissen des Energieverbrauchs in der Grossküche werden interessante Preise vergeben: Energieberatung in Ihrem Betrieb, Zugang für die Software ENAK-Tech oder auch ein Essen, das auf die natürlichen Ressourcen Rücksicht nimmt mit einem Besuch in der Umwelt Arena in Spreitenbach. Wettbewerbskarten am Stand der ENAK oder im Internet.



**Igeho**  
Halle 1.0, Stand A120



für Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie