

ENAK – für Energie-Effizienz in Hotellerie und Gastronomie

Viel ist von Energiesparen die Rede. Entscheidend ist aber die Energie-Effizienz. Wenn es heisst, mit einem neuen Gerät könnten 70 Prozent Energie gespart werden, so stellt sich die Frage nach der Ausgangs- und Vergleichsbasis. Genau hier setzt die ENAK an und ist bestrebt, Klarheit mit entsprechend objektiven Zahlen und Vergleichen zu schaffen.

Von Urs Jenny, Präsident der ENAK

Dass nicht nur die richtige Gerätewahl zum Energiesparen beiträgt, ist inzwischen auch klar. Daher geht die ENAK einen Schritt weiter und arbeitet mit Anwendern Tipps und Hinweise zum Energiesparen aus. Ein energie-effizientes Gerät, falsch eingesetzt, verhindert die ganze Einsparung wesentlich.

Aus diesem Grund hat die ENAK nun die Gelegenheit, in der Fachzeitschrift GOURMET regelmässig über energie-sparende Projekte, energie-effiziente Kochprozesse und innovative Umsetzungsmassnahmen zu berichten.

Was ist die Ausgangslage?

Die Grossküchen, die Spüleinrichtungen, die Kühllagerung oder auch die Lingerie stellen beim Energie- und Wasserverbrauch in Hotellerie und Gastronomie wesentliche Kostenfaktoren dar. Für den Anwender lohnt es sich daher, bei der Anschaffung und beim Betrieb auf diese Verbräuche zu achten. Zwischen den einzelnen Gerätetypen derselben Geräteart bestehen beim Energie- und Wasserverbrauch allerdings grosse Unterschiede.

Voraussetzung für einen ökologisch optimalen Einsatz der verschiedenen Gerätetypen ist daher eine transparente Darstellung des gemessenen Energie- und Wasserverbrauchs in den einzelnen Betriebszuständen. Dabei stellt das ganze Nutzerverhalten einen nicht unwesentlichen Einflussfaktor dar.

Vor einigen Jahren begann die ENAK, dieser Problematik auf den Grund zu gehen und den Herstellern – auf der Basis von durchgeführten Messungen – Empfehlungen abzugeben. Es entstanden Testdefinitionen, die mit der Anwendung im täglichen Betrieb hinterlegt

sind und so einen effektiven Verbrauch abbilden können.

Mit den Daten aus den Messungen wurde schnell klar, dass in Hotellerie und Gastronomie ohne Zusatzinvestition die Energiekosten um mindestens 10 bis 15 Prozent reduziert werden können!



Urs Jenny, Präsident der ENAK.

Was will die ENAK erreichen

Die ENAK ist eine «Non-Profit-Organisation» und somit keinem Wettbewerb unterworfen. Dies zeichnet das umsichtige Vorgehen rund um die Energie-Effizienz aus.

Die ENAK macht keine vergleichende Werbung oder gibt keine direkten Empfehlungen ab. Die ENAK greift nicht in den freien Wettbewerb ein, hat aber bereits vor vielen Jahren verstanden, dass die Schweiz in einen Energienot-

stand geraten könnte – Stichworte dazu sind Kosten für die Energiewende oder Atomausstieg!

Als eingetragener Verein führt die ENAK eine offiziell geprüfte Buchhaltung mit Budget und veranstaltet eine Generalversammlung mit der Genehmigung des Jahresberichtes. Ihre Tätigkeit wird von einer Kontrollstelle überprüft. Alle Aktivitäten werden in einem Tätigkeitsbericht festgehalten, und erst nach entsprechender Genehmigung erfolgt eine weitere Unterstützung durch «Energie Schweiz».

Es erstaunt die ENAK immer wieder, wie heute die Energie-Effizienz schnell als Werbe- und Verkaufsargument eingesetzt wird. Wir wollten es genau wissen und stellten auf der Basis von effektiven Werten und Angaben folgenden Sachverhalt fest: Es werden beim Kauf von neuen Geräten teilweise Energieeinsparungen von bis zu 70 Prozent versprochen. Zudem werden auch Einsparungen beim Mitarbeiterinsatz prognostiziert.

Unsere Hochrechnungen haben aber ergeben, dass bei einer Umsetzung dieser versprochenen Einsparungen die Betriebsrechnung um 8 Prozent entlastet würde, dies bei einem durchschnittlichen Reingewinn von 1 bis 3 Prozent! Das wären goldige Zeiten!

Fakt ist aber, dass im Jahr 2013 die Frequenzen in Hotellerie und Gastronomie gegenüber dem Vorjahr um 3,1 Prozent tiefer lagen, die Kosten für Energie jedoch um 1,7 Prozent und die Mitarbeiterkosten um 0,9 Prozent gestiegen sind. Hier läuft etwas noch nicht richtig, daher ist die Arbeit der ENAK gefragt, und sie soll Klarheit schaffen, d.h. zur Lösung von solchen Problem-Bereichen beitragen.

Die Referenzmessungen

Als neutraler, von Herstellern unabhängiger Verein führt die ENAK bei gewerblichen Gastronomiegeräten Referenzmessungen durch. Diese Messungen dienen dazu, Arbeitsabläufe, Kochprozesse und Garverfahren optimal zu bestimmen, damit der Energie-Einsatz

genau erfasst werden kann. Die daraus resultierenden Testdefinitionen sollen so nahe wie möglich den täglichen Kochprozess widerspiegeln, um dann auch optimale Angaben zum effektiven Energieverbrauch zu erhalten.

Die ENAK Datenblätter

Die durch die ENAK vorgegebenen und von den Herstellern ausgefüllten Datenblätter bilden die konkrete Basis für die ENAK-Datenbank.

Die Datenblätter können von jedem Anwender, Planer oder Bauherrn auf der Homepage der ENAK kostenlos heruntergeladen werden.

Diese Datenblätter werden auch immer öfters den Ausschreibungen und Submissionen beigelegt und dienen als Bewertung der Wirtschaftlichkeit. Mit der Broschüre «Energiekennwerte Gewerbliche Küchen – Merkblatt für eine energetisch optimierte Planung» hat die Stadt Zürich, Amt für Hochbauten, die Testdefinitionen und die Datenblätter der ENAK als unverzichtbares Tool aufgenommen.

Energieeffizienz – das bringt uns die Zukunft

Energie wird ein immer grösserer Ausgabeposten, der aber leicht reduziert werden könnte. Der Energiebedarf für ein Tagesmenu kann zwischen 1,4 kWh und 5,1 kWh schwanken. Hier sind alle Energieträger enthalten – Heizung, Lüftung, gewerbliche Kälte, Wasseraufbereitung und die Energie für das



Diskussionsrunden der ENAK mit Nutzern, Herstellern und Energieanbietern sind wertvolle Meetings rund um die Energie-Effizienz, so auch der Workshop zum Thema «Richtiger Geräteinsatz bei Planung und Betrieb».

Kochen. Ein tiefer Energieverbrauch bedingt optimale Geräte, deren ideale Auslastung sowie eine gezielte Schulung der Mitarbeitenden.

Was sind nun die wichtigsten Energie-Schwerpunkte in Hotellerie und Gastronomie?

1. Steigende Energiepreise verlangen nach einer verbesserten Energieeffizienz auch im Produktionsbereich einer Grossküche. Die Mehrheit der Lieferanten von Grossküchengeräten hat dies erkannt und arbeitet engagiert mit der ENAK zusammen.

2. Verschiedene Energielieferwerke bieten auch bei kleineren Gaststätten

Energie-Optimierungen an. Werden diese durch den Nutzer realisiert, werden sie mit Rabatten auf dem Elektrotarif belohnt.

3. Die Stadt Zürich realisiert unter dem Titel «2000 Watt-Gesellschaft» auch im Bereich der Gastronomie sogenannte Leuchtturm-Projekte. Dabei soll der Energieverbrauch pro Menu u.a. mit dem Einsatz von energiesparenden Geräten und einer optimierten Betriebsweise um bis zu 50 Prozent reduziert werden.

Die richtige Wahl aus einem grossen Angebot an Gerätemarken erweist sich oft auch für einen Profi als schwierig. Ein potentieller Käufer kann mit Hilfe der Datenblätter der ENAK sowohl die Energie-Effizienz als auch den Wasser- und Chemikalienverbrauch der Geräte verschiedener Hersteller direkt miteinander vergleichen. Das richtige Ziel ist es, Transparenz im Geräteangebot herzustellen. Zudem motivieren wir damit die Gerätehersteller, die Energie-Effizienz ihrer Produkte ständig zu optimieren. Es geht nicht darum, einen Gerätehersteller zu bevorzugen, sondern darum, dass das richtige Gerät zum richtigen Benutzer findet. Der richtige Verwendungszweck ist entscheidend und nicht die Marke.

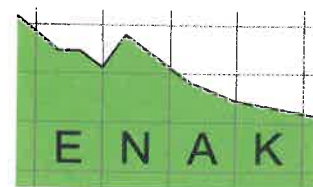
Wer ist die ENAK?

Die ENAK ist der Schweizerische Verein zur Förderung der energetischen Qualität von gewerblichen Geräten für Hotellerie-, Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe.

Die ENAK bezweckt, die Herstellung energetisch vorbildlicher gewerblicher Geräte und deren rationellen Einsatz zu fördern, damit die gewerblichen Anwendungen künftig sowohl ökologisch als auch ergonomisch effizienter erfolgen können.

Die ENAK setzt sich bei den Geräteherstellern für eine klare und einheitliche Deklaration der Ressourcenverbräuche (z.B. Wasser, Energie, Chemikalien, usw.) ein und koordiniert die Anstrengungen zur Harmonisierung unterschiedlicher Standpunkte.

Die Mitglieder der ENAK setzen sich aus Planern, Anwendern, Ingenieuren, Herstellern und den beiden grossen Stromanbietern BKW und EWZ zusammen. Alle arbeiten ehrenamtlich und mit der gleichen Zielsetzung – nämlich Verständnis für die Energie-Effizienz zu schaffen und mit diesem Verständnis die Energiekosten in Hotellerie und Gastronomie zu senken.



für Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie