

Migros Gastronomie spart Energie

Die Migros hat sich im Rahmen ihres Nachhaltigkeitsprogramms ambitionöse Ziele gesetzt. Um diese zu erreichen, braucht es Massnahmen in vielen Bereichen – auch in der Migros Gastronomie.

Von Andreas Moser, Projektleiter Energieeffizienz & Klimaschutz, Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich

Die Migros-Restaurants und Take-Aways sind beliebt und bedienen täglich rund 200 000 Personen. In den Küchen der 226 Gastro-Betriebe sind dafür viele verschiedene Küchengeräte im Einsatz, die alle am Stromnetz angeschlossen sind und Energie benötigen. Wegen ihrer Küchenausstattung verbrauchen Gastrobetriebe generell viel Energie. Auch in der Migros machen die Restaurants und Take-Aways einen bedeutenden Teil des gesamten Energieverbrauches aus. 2013 waren die Gastrobetriebe für ca. 12 % des Stromverbrauchs der Migros Verkaufsstellen verantwortlich. Beim Wärme- und Wasserverbrauch ist der Anteil mit 20 respektive 30 % noch höher. Dies will die Migros ändern.



« Mit bis zu 40 % des gesamten Einsparpotenzials ist der Einfluss der Mitarbeitenden in der Gastronomie enorm hoch. »

Engagement für weniger Energie

Die Migros als Vorreiterin bei Nachhaltigkeitsthemen hat sich in ihrer Klima- und Energiestrategie wegweisende Ziele gesetzt: Bis 2020 verspricht sie der Generation von Morgen, 10 % Strom und 20 % CO₂-Emissionen einzusparen. Und dies trotz Wachstum und längeren Öffnungszeiten. Damit sie diese Ziele erreicht, setzt sie auch in ihren Gastronomie-Betrieben verschiedene Massnahmen um: Einerseits soll über energieeffiziente Geräte und Infrastruktur und andererseits über Mitarbeiterschulungen Energie eingespart werden.

Mitarbeiterschulung: ein Erfolg

Bei der Migros werden die meisten Elektrogeräte automatisch ein- und ausgeschaltet, in der Gastronomie ist es aber der Koch, der die Geräte bedient. Das Verhalten der Mitarbeitenden ist daher sehr wichtig, denn bis zu 40 % des gesamten Einsparpotenzials kann durch sie erzielt werden.

Die Migros Aare hat bereits 2012 als erste Genossenschaft ein umfassendes Konzept erarbeitet, um die Abläufe in der Küche hinsichtlich des Energieverbrauchs zu verbessern. Zentral dabei sind Schulung der Mitarbeiter, Hilfsmittel zur Umsetzung sowie ein regelmässiges Controlling der Energiezahlen. Das Konzept war ein voller Erfolg und wird darum nun in allen Genossenschaften angewendet. Die Mitarbeiter sind nach der Schulung nicht nur für das Thema sensibilisiert, sondern kennen auch ihre Handlungspotenziale und geeignete Hilfsmittel. Ein besonderer Fokus wird dabei auf die Ein- und Ausschaltzeiten der Geräte gelegt. Die Mitarbeitenden notieren die Ein- und Ausschaltzeiten jedes Gerätes auf einem Kleber und bringen diesen danach auf den betreffenden Geräten an.

Auf dem Aufkleber werden die Schaltzeiten von Hand eingetragen, so sieht der Nutzer vor Ort wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.

Die Kleber sollen helfen, beispielsweise die Friteuse nicht schon morgens um 6 Uhr aufzuheizen, sondern erst kurz vor Mittag. Für den Erfolg ist es elementar,



Auf dem Aufkleber werden die Schaltzeiten von Hand eingetragen, so sieht der Nutzer vor Ort, wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.

dass die Betriebsleiter regelmässig über den Erfolg ihrer Massnahmen informiert werden.

Damit die Mitarbeiterschulung auch langfristige Wirkung erzielen, ist ein zeitnahe Controlling zentral.

Sie erhalten regelmässig ihre Energieverbrauchsdaten und dank diesen ist ersichtlich, ob die Betriebe mit ihren individuellen Energiesparzielen auf Kurs sind.

Effiziente Gastrogeräte

Die Beschaffung von effizienteren Gastrogeräten ist ein weiterer wichtiger Schritt, um Strom und CO₂ einzusparen. Neu wird neben Kriterien wie Funktionalität und Service auch die Energieeffizienz bei Neuanschaffungen mitbewertet. Dazu wird ein Gerät nicht einfach über den Beschaffungspreis beurteilt, sondern über alle in der Betriebszeit anfallenden Kosten. Oft zeigt sich, dass mit vermeintlich teureren Geräten, über die Betriebszeit gesehen, viel Geld eingespart werden kann.

«Damit die Mitarbeiterschulungen auch langfristig Wirkung erzielen, ist ein zeitnahes Controlling zentral.»

Zur Beurteilung der Energie- und Wasserkosten nutzt die Migros das ENAK-Tech-Tool. Die ENAK ist ein Verein zur Förderung der energetischen Qualität von gewerblichen Geräten, Maschinen und Apparaten für die Hotellerie, Gastronomie



und Gemeinschaftsverpflegung. Für jene Gerätekategorien, welche im ENAK-Tool vorhanden sind, werden bei der Ausschreibung nur noch Lieferanten berücksichtigt, welche die ENAK-Daten hinterlegt haben. Ein Expertenteam, mit Beteiligung aus dem Migros-Genossenschaftsbund und den Genossenschaften, beurteilt die Geräte danach.

Effiziente Infrastruktur

Eine effiziente Gebäudetechnik ist der dritte wichtige Bereich, um Energie zu sparen. Wie im Filialbereich auch stehen dabei Themen wie die Kühlung, Beleuchtung, Lüftung und die Isolierung des Gebäudes im Vordergrund. In den letzten Jahren hat die Migros massive Verbesserungen in allen Bereichen erzielt. Beispielsweise spart die Migros heute bei der

Beleuchtung dank LED-Leuchtmitteln bis zu 50 % Strom ein.

Der technische Fortschritt alleine genügt jedoch nicht. Die effizienteste Klimaanlage nützt nichts, wenn diese falsch betrieben wird, z.B. wenn im Raum gleichzeitig ge-

«Effizientere Gastrogeräte stellen oft auch ökonomisch die bessere Lösung dar.»

heizt und gekühlt wird. Deshalb legt die Migros grossen Wert auf ein Energieeffizienzmanagement. Diese Überwachung stellt einerseits sicher, dass die Anlagen optimal aufeinander eingestellt werden und andererseits, dass auch Defekte und Fehlfunktionen früher erkannt und korrigiert werden können.

Dranbleiben als Credo

Die Auswertungen nach den ersten Mitarbeiterschulungen sind positiv: bis 8 % Strom wurde in einzelnen Genossenschaften eingespart. Die Effekte von effizienten Gastrogeräten und Infrastruktur werden erst in einigen Jahren spürbar sein. Für die Zielerreichung ist es aber elementar, dass der eingeschlagene Weg konsequent weitergegangen wird.

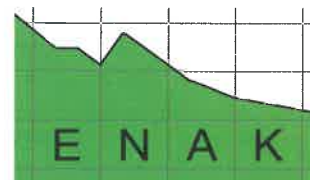
Wer ist die ENAK?

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