



Energieeffizienz als Erfolgsfaktor der Gastronomie und Hotellerie

Energie ist inzwischen rund um den Ausstieg aus der Atomenergie ein heisses Thema. Die Gastronomen würden sagen: die Suppe ist angerührt, wir können sie auslöffeln. Grundsätzlich geht's ums Essen, ums Schlafen und natürlich um den Energieverbrauch.

Man kann mit wenigen Kenngrössen, wie sie die ENAK bereitstellt, eigentlich das ganze Spektrum ganz einfach abdecken. Trotzdem werden Zahlenreihen gebündelt, Auswertungen aufgeschichtet und mit vielen Beratungen und noch mehr Meinungen hinterlegt, die oft nicht richtig sind.

«Die 10 Gebote Gottes sind nur deshalb so klar und verständlich, weil sie ohne Mitwirkung einer Sachverständigen-Kommission zustande gekommen sind.» Jeder setzt sich Ziele und hat auch Visionen. Lassen wir uns nicht beirren, dann wir möchten auch in Zukunft ein gutes und warmes Essen. Vision ist die Kunst, Unsichtbares zu sehen.

Food Waste geht mit Energieeffizienz und Nachhaltigkeit einher. Abfall kann für die Energierückgewinnung wertvoll sein – doch besser ist, wenn so produziert wird, dass möglichst wenig Abfall entsteht.

Mit den nachfolgenden 7 Thesen wollen wir ein paar wichtige Punkte aufgreifen, welche rund um das Thema Energieeffizienz wichtig sind. Wie ausgeführt, bringen nicht nur reine Zahlen den Erfolg, sondern das weit-sichtige Verhalten.

1. Nachhaltigkeit

- ▶ «Wenn wir unsere natürlichen Ressourcen verschwenden und zerstören, Raubbau treiben, statt das Land so zu bebauen, dass es mehr Nutzen abwirft, werden wir

den Wohlstand untergraben, den wir zu mehren und unseren Kindern zu hinterlassen verpflichtet sind.

- ▶ Nachhaltigkeit ist dann erreicht, wenn das gute Essen nicht im Magen liegt, sondern so verdaut wird, dass aus dem edlen Rest auch wieder Energie zurückgewonnen werden kann.

2. Die Vision – die 2000 Watt-Gesellschaft

- ▶ Den Primärenergiebedarf pro Kopf von heute 6000 Watt in Westeuropa (Schweiz 5400 Watt) auf einen Drittel, nämlich 2000 Watt, senken.
- ▶ Warum 2000 Watt? Diese Leistung entspricht dem Verbrauch eines Menschen im heutigen weltweiten Mittel.
- ▶ Vergleich: Dies entspricht dem Energieverbrauch der Schweiz im Jahr 1960.

3. Tourismuswirtschaft ist doppelt gefordert

▶ Als Opfer

Der Klimawandel hat für die Tourismuswirtschaft Folgen: Schneesicherheit, Wetter-Kapriolen, Landschaftsveränderungen, etc.).

▶ Als Verursacher

5 % des weltweiten CO₂-Ausstosses werden von der energieintensiven Tourismuswirtschaft verursacht.

▶ Als Lösungsansatz

Tourismus muss Teil der Lösung und nicht des Problems sein – sonst sägt er am Ast, auf dem er sitzt.



Der einfache erste Schritt

Win-Auszug aus vielen Möglichkeiten ohne Investition Energie und Kosten sparen.

Kaffeemaschine: Abschalten über Nacht und an Ruhetagen	10-50 %
Spülmaschinen: Zeitablauf organisieren, im Stand-by Betrieb die Haube schliessen	10-30 %
Bainmarie: 80°C genügen, nach Möglichkeit abdecken	10-50 %
Herd und Griddle-Platten: Betriebszeiten aufs notwendige Minimum reduzieren	10-20 %
Kühlgeräte: Eisschicht erhöht den Energiebedarf, Türdichtungen regelmässig kontrollieren	10-20 %
Grundbeleuchtung: Energiesparende Leuchtmittel verwenden	20-80 %

Weitere Energiespartipps unter www.enak.ch

4. Gästeerwartungen

Gäste wollen zusehends Ökologie in Infrastruktur und Dienstleistungen:

- ▶ Für 57 Prozent spielt die Umwelt eine wichtige Rolle im Zusammenhang mit ihren Ferien.
- ▶ 74 Prozent nehmen für Umweltschutz einen höheren Preis in Kauf, mehr als die Hälfte verzichtet auf Komfort.

Zudem:

- ▶ Energieeffizienteres Wirtschaften ist in Zukunft so oder so Standard.
- ▶ Für Hotellerie: Gestern «nice to have» – Heute ein «must».

5. Kochen kostet

Kochen ist eine energieintensive Angelegenheit:

- ▶ Mit 1 kWh kann man, Verluste nicht beachtend, 10 kg Eis auftauen, 10 Liter Wasser zum Sieden bringen und knapp 2 Liter Wasser verdampfen.
- ▶ Man sieht, Wärmeprozesse in der Küche sind sehr energieintensiv und auch teuer.
- ▶ Für die Zubereitung einer warmen Mahlzeit wird im Schnitt 2 bis 3 kWh Energie verbraucht. Dies ergibt 50 bis 70 Rp pro Gast, in Einzelfällen kann es auch 1 Franken sein.
- ▶ Sich nicht mit der Energie zu befassen, kann also ganz schön Geld kosten.

6. Das zukünftige Energieverhalten

- ▶ Die Politik will in Sachen Umwelt das Zepter übernehmen.
- ▶ Die Kosten werden dem Verbraucher überbunden.
- ▶ Eine Mehrbelastung bei der Technik geht viel zu oft zulasten von Einrichtung und Qualität.

- ▶ Viele Hersteller legen effektive Energiedaten vor – diese bilden die Basis für den Einsatz.
- ▶ Neue Produktionsprozesse sind ein wichtiges Hilfsmittel.
- ▶ Die Energiekosten dürfen anteilmässig nicht höher als 2 bis 2,5 % betragen.
- ▶ Welchen Energiepreis verträgt der Markt?



7. Fazit Umwelt

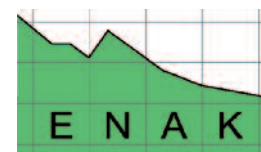
- ▶ Die Energiewende ist da, man kann von einer Revolution reden.
- ▶ Das Zeitalter der reinen Freiwilligkeit ist vorbei.
- ▶ Die Regierungen setzen neue Rahmenbedingungen.
- ▶ Allerdings muss jetzt alles kontinuierlich umgesetzt werden. «Stop-and-go» ist gefährlich!
- ▶ Der Take-off der Wirtschaft in Richtung Nachhaltigkeit ist erfolgt, die Technologien stehen zur Verfügung.
- ▶ Es müssen Fakten auf den Tisch, die effektiven Werte (ENAK-Energiedaten) sind in der Grossküche das Thema.
- ▶ Nachhaltige Entwicklung ist möglich – und auch wirtschaftsverträglich.

Zum Abschluss der mahrende Finger der ENAK

Wenn man Zahlen richtig foltert, gestehen sie, was man will. Oder die rein theoretische Energiebilanz ist Unzucht mit Zahlen.

Genug der Zahlen, zurück an den Herd und in die Materie der Dienstleistung, dies wäre die eigentliche Aufgabe von Hotellerie und Gastronomie. Wehren wir uns doch etwas gegen das grosse Management.

«Im heutigen Geschäftsleben geben zu viele Menschen Geld aus, das sie nicht verdient haben, für Dinge, die sie nicht brauchen, um Leute zu beeindrucken, die sie nicht mögen».



ENAK Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie