

«Die Planung ersetzt den Zufall durch den Irrtum»

Dieses Zitat wird noch oft angewendet, wenn nicht klar ist, was eigentlich vorgesehen war, was der Konzeptinhalt ist oder wenn der ganze Betriebsablauf im Argen liegt. Wir haben gelernt, dass es nicht so sein muss und viele gute Ideen in noch bessere Planungen eingeflossen sind.

Der Zufall

Stellen wir uns vor, eine Rechnung des Elektrizitätswerkes liegt auf dem Tisch, dabei wird per Zufall festgestellt, dass eine Kilowattstunde Energie aus der Dose 19 Rappen kostet. Nun wissen wir, dass in einem Gastronomiebetrieb teilweise über 3 Kilowattstunden Strom gebraucht werden, um ein Menu herzustellen. Dies bedeutet im Klartext, die Energiekosten sind höher als die gute Beilage auf dem Teller.



Der Irrtum

Nach dem ersten Schreck sind Massnahmen gefragt. Energie sparen entlastet ja nicht nur den Geldbeutel, sondern schont auch die Ressourcen, das ist positiv für das Umwelt-Gewissen.

Nun geht man hin und schaut bei der nächsten Gerätebeschaffung gezielt auf den Energieverbrauch.

Die Hersteller haben inzwischen viel am Thema Energiesparen gearbeitet und auch schöne Erfolge erzielt.

Die Ernüchterung kommt dann mit der nächsten Stromrechnung. Was für ein Irrtum: Prognostiziert waren mehr als 30 % Energieeinsparung – herausgekommen ist praktisch nichts! Die Ernüchterung ist gross.

Die Erleuchtung

Wie kann nun die vorgesehene Energieeinsparung doch noch erreicht werden? Erinnerungen an die Manipulation der Abgaswerte kommen auf. Eines ist klar, wir möchten nicht im gleichen Wasser schwimmen, sondern wirklich Fortschritte erzielen.

Aus der Automobilbranche haben wir gelernt, dass die Messung die eine Seite ist, das Nutzerverhalten die andere. Die angegebenen Verbrauchswerte können in unserer bergigen und hügeligen Umgebung nie eingehalten werden. Es reift die Erleuchtung, dass es mehr braucht als nur das richtige Gerät.

Das Nutzerverhalten, sprich der Geräteinsatz, ermöglicht erst die erwartete Energieeinsparung.

Klare Testdefinitionen mit Berücksichtigung des Nutzerverhaltens bilden die Basis dazu. Hier hat die ENAK Fixpunkte gesetzt, welche im gesamten Umfeld einzigartig sind.

Die Lernstrecke Energieeffizienz

Neben der Erfassung der effektiven Verbrauchsdaten setzt sich die ENAK für die richtige Handhabung und den optimalen Einsatz ein.

Bei der Spülmaschine zum Beispiel heisst das, richtiges Abräumen, abgestimmte Einsatzzeiten und volles Beladen der Maschine. Die ENAK veröffentlicht laufend wertvolle Informationen mit Tipps für das Energiesparen. Die Tipps sind immer für einen Bereich bestimmt und befassen sich mit der richtigen Handhabung. Laden Sie die Karten auf der Homepage der ENAK herunter.

Die Leistungsangaben bei den Grossküchengeräten sind vor der Beschaffung klar auf das Konzept, den Einsatz und die Betriebszeiten abzustimmen. Es ist unerlässlich als Basis das Betriebskonzept klar zu definieren, die zu verarbeitende Menge und die geplante Arbeitszeit zu fixieren. Je kürzer die Einsatzzeit, desto höher die Geräteleistung mit dem Energiebezug. Absolute Geschwindigkeit ist nicht immer das richtige Mittel.

Es stehen inzwischen 11 Energiespartipps zu unterschiedlichen Themen bereit.



Die Aktualität rund um die Energieeffizienz

War rastet – der rostet. Immer am Ball bleiben ist die Devise. Neue Geräteentwicklungen verlangen nach neuen Angaben rund um das Energiesparen.

Die ENAK befasst sich laufend mit den neuesten Techniken und Bedürfnissen rund um die Gastronomie und Hotellerie. Weiter gilt es, die Messmethoden bestehenden Standards und auch internationalen Anforderungen anzupassen. So werden im Team, welches sich aus Anwendern, Vertretern der Hersteller, Planern und Energiewerken zusammensetzt, neue Gerätegruppen erfasst und die bestehenden Test-

definitionen überarbeitet, die auf die energieeffiziente Geräteentwicklung eingehen.

Neu aufgenommen oder in Überarbeitung sind:

Spültechnik mit den Programmautomaten: Das sind Haubenmaschinen, Untertischspülmaschinen, die am meisten eingesetzten Produkte.

Die Hersteller haben weitere Anstrengungen für die Reduktion der Energieverbräuche unternommen, vor allem beim Betrieb wie auch dem Standby. Das wird in den neusten Testdefinitionen berücksichtigt. Weiter findet ein Abgleich mit den DIN-Normen und auch europäischen Vorgaben statt, damit die Transparenz erhöht und die Messungen einfacher durchgeführt werden können.

Kühl-/Tiefkühlschränke und

Unterbauten: Hier werden die neusten Normen berücksichtigt und die Messmethoden angepasst. Bei den Kühl- und Tiefkühlgeräten gelten die neusten Vorschriften, die europäisch beschlossen wurden. Diese Vorschriften sind seit dem 1. August auch in der Schweiz gültig, siehe dazu die Energieverordnung des Bundes.

Geräte, welche die Anforderungen nicht erfüllen, dürfen längstens bis zum 31. Dezember 2016 in Verkehr gebracht und längstens bis zum 31. Dezember 2017 abgegeben werden.

Das heisst, dass ab dem 1. Januar 2017 keine Geräte mehr auf den Schweizer Markt gebracht werden dürfen, welche die Anforderungen an Effizienz und Label nicht erfüllen. Der Abverkauf von Lagerware ist dann jedoch noch ein Jahr lang erlaubt.

Bainmaries und Wärmeveritrenen: Mit der schönen Präsentation der Produkte vor dem Gast, im Free-Flow und auch dem Front-Cooking steigen die Anforderungen an energieeffiziente Einrichtungen. Die ENAK hat mit einer Testreihe im Labor und in Feldmessungen die Testdefinitionen mit dem Datenblatt ausgearbeitet. Steht auf der Homepage der ENAK unter der Rubrik Download bereit.

Schnellkühler/Schockkühler: Mit den verschiedenen Kochprozessen und auch den Anforderungen der Lebens-

mittelhygiene erhalten die Schnellkühler/Schockkühler einen immer wichtigeren Platz in der Küche. Der Energieverbrauch für das Rückkühlen ist nicht unerheblich. Die ENAK hat sich auch diesem Thema angenommen und überarbeitet die gesamten Testdefinitionen und Datenblätter. Dabei werden die Vorgaben der Lebensmittelverordnung wie auch die internationalen Vorgaben berücksichtigt.

Kaffeemaschinen: Die Schweiz hat eine sehr hohe Kaffeekultur. Die Kaffeemaschinen werden immer komplexer und können neben Kaffee und Tee auch alle Arten von Getränken anbieten – Siruparomen untermauern diesen

Trend. Dem gilt es Rechnung zu tragen. Das ENAK-Team ist daran, die Datenblätter so anzupassen, damit jedem Betriebszustand entsprochen werden kann. Auch hier fliessen internationale Messstandards ein.

Grossküchengeräte: Bei den Grossküchengeräten liegt eine innovative Entwicklung hinter uns. Es gibt Geräte mit einer enormen Geschwindigkeit bei der Aufheizzeit, aber auch Geräte, welche sich stark an der ausgeglichenen Produktion orientieren. Es gilt nun dies im Gastronomiekonzept klar

zu fixieren. Die Daten der ENAK helfen, die richtigen Geräte auszuwählen.

Grossküchen haben hohe Anschlusswerte, die erhebliche Kosten bei den Anschlussgebühren, bei den Spitzenlasten und auch der Lüftung verursachen. Mit den Messresultaten der ENAK kann der Fachplanung Haustechnik wertvolle Inputs geliefert werden, welche die Investitions- und Betriebskosten erheblich senken.

Energieeffizienz ist nicht nur reine Gerätetechnik mit Messresultaten, sondern eine Trilogie zwischen Gerätebeschaffung, Anwendung und Einbindung in die gesamte Haustechnik.

www.enak.ch



Die nachfolgenden Gerätegruppen sind auf der Homepage der ENAK verfügbar

Kochherde

- ▶ Grossfeld Stahl
- ▶ Glaskeramik
- ▶ Induktion

Kochkessel und Pfannen

- ▶ Kochkessel Stand / Wandmontage
- ▶ Bratpfannen Stand / Wandmontage
- ▶ Druckgeräte und Kombipfannen Stand/Wandmontage

Kombidämpfer

- ▶ Kombi-Dämpfer
- ▶ Umluftofen/Konfektomat

Fritteusen mit 1 und 2 Ölbäder

- ▶ Pasta Cooker

Ausgabegeräte

- ▶ Bainmarie
- ▶ Wärmeveritrenen

Kühlgeräte

- ▶ Kühl-/Tiefkühlschränke
- ▶ Vitrinen/Getränkewitrenen

Rückkühler

- ▶ Schnellkühler/Schockfroster

Eismaschinen

- ▶ Eiswürfel
- ▶ Crushed Ice
- ▶ Nuggets

Kaffeemaschinen

- ▶ Mit/ohne Milchkühler

Snackgeräte

- ▶ Turboöfen

Spülmaschinen

- ▶ Untertischmaschinen
- ▶ Durchschubmaschinen/ Programmautomaten
- ▶ Korbtransportmaschinen
- ▶ Fingerbandautomaten Restaurant und Spital

Lingerie

- ▶ Waschmaschinen / Waschextraktoren
- ▶ Tumbler

