

Energieeffizienz ist keine Option – sondern ein handfester Wettbewerbsvorteil

Die Hotellerie und Gastronomie bewegt sich in einem interessanten Umfeld, das immer mehr wesentlich von einem überlegten Umweltverhalten geprägt wird. Wenn wir zur Natur Sorge tragen, dann können wir weiterhin ein intaktes Umfeld als Vorteil in die Waagschale legen. Das Thema Hochpreisinsel ist Fakt, daher sind wir gefordert, mit anderen, besseren Werten zu punkten.

Sorge tragen zur intakten Umwelt, dabei Kosten sparen und die Umweltbelastung reduzieren.

Im Zusammenhang mit der Diskussion um die globale Klimaerwärmung tritt oft die Tatsache in den Hintergrund, dass wir uns in den nächsten Jahren nicht nur mit dem Problem von zu hohen Treibhausgasemissionen, sondern auch mit einer Verknappung der verfügbaren Energie auseinandersetzen müssen. Aus diesem Grund hilft eine Senkung des Energieverbrauchs im ganzen Umfeld von Hotellerie und Gastronomie nicht nur im Kampf gegen die globale Klimaerwärmung, sondern verringert auch die Energieknappheit in der Schweiz und senkt die Auslandsabhängigkeit unserer Energieversorgung.

Fakt ist

Die Steigerung der Energieeffizienz ist das wichtigste Instrument, um den Energieverbrauch ohne Einbussen an Nutzen zu senken. Wenn der Gast Pommes frites bestellt, dann möchte er sie knusprig, schön braun und in kurzer Zeit auf den Tisch. Es ist nun an uns, diese in der bestmöglichen Art und Weise energieeffizient herzustellen.

Höhere Energieeffizienz erlaubt das Erreichen eines gewünschten Nutzens (z. B. Lichterzeugung, Bereitstellen



von Wärme, Erzeugung von Kälte) mit geringerem Energieaufwand.

Das Erhöhen der Energieeffizienz bringt im Wesentlichen vier Vorteile:

1. Steigerung der ökonomischen Effizienz
2. Verringerung der Energieknappheit sowie Senkung der an den Energieverbrauch gekoppelten Treibhausgasemissionen.
3. Die Senkung des Energieverbrauchs durch mehr Energieeffizienz ermöglicht es erst, dass es in Zukunft realistisch sein wird, einen wesentlichen Anteil des schweizerischen Energieverbrauchs durch erneuerbare Energien zu decken.
4. Direkte Kosteneinsparung

Konzept ist

Für die Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und die gesamte Verpflegung im Carebereich sehen wir als Gastronom das Augenmerk in einem zielgerichteten, attraktiven Angebot für den Gast, das auf die Bedürfnisse abgestimmt ist. Dieses Angebot ist gepaart mit einer Dienstleistung und auch einem Erlebnisfaktor, der für den Gast (in welcher Institution auch immer) einen hohen Wert darstellt.

Neben dem Angebot beinhaltet das Konzept wesentliche Faktoren, welche auch die Energieeffizienz beeinflussen.



Wir konzentrieren uns hier auf den Bereich Essen, ohne dabei die gesamte Haustechnik, Gebäudeisolation und auch modernen Techniken zur Energieerzeugung zu vernachlässigen. Vielmehr fokussieren wir uns auf die gesamten Arbeits- und Kochprozesse. Diese sind klar zu definieren, da sie einen hohen Einfluss auf den Energiebedarf haben.

Fragen

Die nachfolgend aufgeführten Punkte stehen stellvertretend für viele Fragen die mit Blick auf die Energieeffizienz bearbeitet werden sollten.

Frage 1: Wie viel Energie wird für die komplette Herstellung eines Menüs mit drei Gängen benötigt?

► Messungen haben gezeigt, dass dieser Wert in der Hotellerie und Gastronomie zwischen 1,9 bis 3.4 kWh und im Carebereich zwischen 2,3 bis 4.9 kWh beträgt. Bei einem Verrechnungspreis von 20 Rp. pro kWh sind das 38 bis 98 Rp. pro Mahlzeit. Dieser Wert beinhaltet die Energie für das Kochen, für das Kühlen und die Lüftung. Diese Kosten sind höher als der Aufwand für die Beilage auf dem Teller.

Frage 2: Wie entstehen diese enormen Unterschiede beim Energieverbrauch für eine Mahlzeit?

► Hier spielt das Gastronomiekonzept eine wichtige Rolle. Der Kreislauf beginnt mit der Warenbeschaffung, alles wird im Haus gerüstet versus viel wird fertig vorbereitet eingekauft. Als nächsten Einflussfaktor ist die Produktionstiefe zu betrachten, alles wird von Grund auf selbst hergestellt versus Einsatz von Halbfertig- oder Fertigprodukten. Bei der Produktion sind dann die Kochprozesse von entscheidender Bedeutung. Das auf das Produkt abgestimmte Gerät, die Wahl der richtigen Temperatur, die komplette Befüllung des Gerätes und die Nutzung der richtigen Wärmemedien bilden die vier Säulen der optimalen Gerätenutzung. Dampf hat zum Beispiel eine zehn Mal höhere Temperaturübertragung als Heissluft und ist somit viel effizienter.

Frage 3: Welchen Einfluss hat die Temperatur auf den Energieverbrauch?

► Die Temperaturabsenkung bei Kochprozessen spart Energie, benötigt aber auch mehr Zeit. Das ist bei der Arbeitsplanung entsprechend zu berücksichtigen. Werte aus den Testmessungen zeigen, dass bei einer konventionellen Zubereitung von 180 Portionen Rotweinbraten 16,5 kWh benötigt werden, bei Niedertemperaturgaren jedoch nur 6,7 kW – eine Einsparung von 59 %.

Frage 4: Wie hoch ist der Mehraufwand bei einer Vorproduktion mit Cook & Chill?

► Die Vorproduktion wird oft eingesetzt, um Spitzen zu brechen, in ruhiger Zeit produzieren, bei den Spitzen zu regenerieren. Es ist zu beachten, dass bei diesem Verfahren 2 Kochprozesse mehr anfallen, das bedeutet mehr Energie. Beim Cook & Chill ist es matschentscheidend, welches Produkt wie rückgekühlt wird. 50 Liter vorgekochte Tomatensauce in einem Topf in den Rückkühler gestellt, ist eine energetische Katastrophe. Vakuumierte Beutel im Schnellkühler rückgekühlt ist sehr praktisch, benötigt aber gegenüber Eiswasser rund 35 % mehr Energie. Um einen Teil der erforderlichen Energie beim Cook & Chill zu kompensieren, sind die vorangehenden Kochprozesse zwingend zu verändern. Niedertemperatur ist auch hier das Thema.

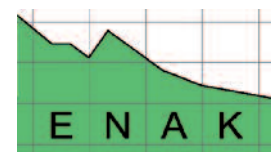
Die vorangehend aufgeführten Punkte zeigen die Wichtigkeit des gezielten Vorgehens und auch das Wissen um die Möglichkeiten zur Verbesserung der Energieeffizienz auf. Im Titelsatz sprechen wir von einem Wettbewerbsvorteil, der durch die Energieeffizienz erreicht wird. Die Massnahmen sind nicht nur im Konzept festzuschreiben, sondern auch öffentlich zu kommunizieren. Energie und Umwelt als USP für eine gute Sache. Ihr Gast im Hotel, der Kunde im Restaurant oder der Patient im Krankenhaus soll wissen, was sie alles tun – die Leute sind spätestens seit der letzten Abstimmung im Bereich Energie sensibilisiert und bewerten ihren Einsatz.

Wissen ist

Im November dieses Jahres ist in Basel wieder die IGEHO 17. Ein ausge-

zeichneter Ort, um sich ein Bild über die heutige Technik bei den Gerätschaften, der Möglichkeiten der Produktebeschaffung und der Verarbeitung zu verschaffen. Aus diesem Grund ist die ENAK dieses Jahr wiederum vertreten.

Der Marktplatz «Energie und Umwelt» wird als Infoplattform, Ideenpool und Erfahrungsaustausch aufgebaut. Nicht nur Energie als technisches Thema, sondern das ganze Umfeld: Konzeption, Planen, Umsetzen, Kontrollieren, Anwendung, Arbeitsprozesse. Acht verschiedene Partner sind auf dem Stand vertreten und vermitteln Wissen, beantworten Fragen und zeigen Lösungsvorschläge für eine energiesichere Zukunft.



für Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie