

Der Wert von Partnerschaften: Im Energiebereich ein zentrales Thema

Alleine die Energiewende zu schaffen, ist ebenso illusorisch, wie mit falschen und fehlenden Angaben ein gutes Projekt zu planen. Dies hat die ENAK schon längst erkannt und rund um die ganze Energiethematik die richtigen Partner vereint.

Ein gutes Beispiel dazu war der «Marktplatz Energie und Umwelt» an der Igeho 17 in Basel. Unter dem Titel «Wir fördern Ihr Potential» haben acht Partner zusammen eine hohe Kompetenz zum Thema Energieeffizienz bereitgestellt.

Zusammen mit der ENAK waren am Marktstand:

SV (Schweiz) AG – mit ONE TWO WE.

EWZ – Energielösungen und Fördergelder von ewz.

BKW Energie AG – günstige Rezepte für Energieoptimierung.

Prokilowatt – Investieren wir gemeinsam in die Stromeffizienz.

PEIK + Energie Schweiz – Die KMU-Plattform für Energieeffizienz.

FCSI Schweiz – Energiesparen beginnt schon bei der Planung.

VdF – Planungsprofis für Küchenprofis.

TopTen.ch – hilft Ihnen bei der Wahl bester Produkte.



Das Rad dreht sich weiter, und der Zusammenhang zwischen der Küchenplanung und dem Thema Energie wird immer stärker. Aus diesem Grund ist es unabdingbar, dass neben der Gerätetechnik mit der Geräteanwendung auch die Konzeption mit der nachfolgenden Planung eine wichtige Grundlage für ein erfolgreiches Projekt ist.

Seit längerem besteht nun schon eine intensive Zusammenarbeit mit dem VdF in Deutschland. Viele Hersteller von Grossküchengeräten haben ihre Produktion in Deutschland, daher ist eine direkte Kommunikation sehr wichtig. Der VdF bearbeitet unter dem Titel Energie AG das gesamte Umfeld der Energieeffizienz und nimmt auch regelmässig an Sitzungen der ENAK teil.

Ein weiteres Bindeglied ist der FCSI Schweiz, eine globale Vereinigung von Fachplanern und Konzeptern. Auch hier kommen regionale wie auch weltweite Inputs zum Tragen. Die Energie ist ein wichtiger Bestandteil bei der Planung. Wir möchten hier kurz das Umfeld der beiden Partner vorstellen.

Planungsprofis für Küchenprofis

Die Ziele des VdF sorgten bei Fachplanern und in der gesamten Branche schnell für grosse Aufmerksamkeit und

bis heute für einen stetigen Anstieg der Mitgliederzahlen sowie eine sehr grosse Akzeptanz bei Auftraggebern.

Die Hauptaufgaben des Verbandes sind dabei die Unterstützung der Mitglieder in Bezug auf grossküchen- und planungsrelevante Informationen, die mitgliederinterne Kommunikation sowie qualitativ hochwertige Aus- und Weiterbildungsangebote. Ein wichtiger Bestandteil hat in letzter Zeit die Energie eingenommen, auch zu diesem Bereich wurden Workshops durchgeführt.

Dabei stehen der VdF und seine Mitglieder für professionelle, herstellerunabhängige Planungen und Beratungen

auf der Grundlage der notwendigen, fachlichen Qualifikation, der Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und geltender Normen, die dem gesicherten Stand der Technik entsprechen. Umweltaspekte gehören zu den relevantesten Punkten, die es bei Küchenplanungen zu berücksichtigen gibt. Dabei ist die ENAK einer der wichtigsten Partner des VdF und seiner Mitglieder.

Die hier erarbeiteten Grundlagen, Normungsansätze und Berechnungsmodelle über Energieverbräuche werden von VdF-Mitgliedern immer wieder herangezogen, um den jeweiligen Auftraggebern schon vor der Realisierung einen Anhaltspunkt über die zukünftigen betriebsbezogenen Energiekosten und die Konformität mit den jeweils eigenen ökologischen Ansprüchen zu geben.



VdF Verband der Fachplaner, Kleine Gertraudenstrasse 3
10178 Berlin, info@vdfnet.de, www.vdfnet.de



Energiesparen beginnt schon bei der Planung

Wer Investoren für ein neues Gastronomie- oder Hospitality-Projekt begeistern will, erreicht das selten ohne kompetente Beratung. Ganz egal, ob es sich dabei um die Gründung eines neuen Betriebs, eine Betriebserweiterung oder um ein neues Projekt handelt.

Und wer nach der Präsentation des Businessplans einen rentablen Betrieb in allen Einzelheiten durchplanen will, hat gerne einen erfahrenen Planer an seiner Seite.

Foodservice Consultants Society International (FCSI) ist die einzige globale Vereinigung unabhängiger professioneller Planer und Berater und umfasst über 1300 Mitglieder in 46 Ländern. Dank ausserordentlichen Leistungen haben sich Schweizer Fachkräfte innerhalb von FCSI weltweit einen Namen geschaffen und konnten 1999 die erste eigene «lokale» Vereinigung gründen, den FCSI Schweiz. Die ENAK setzt sich ein für die Energieeffizienz durch die Bereitstellung der Daten von sparsamen Geräten. Die Consulter und Planer des FCSI verwenden diese Daten für energetisch optimale Koch- und Fertigungsprozesse. Eine rentable Küche zeichnet sich einerseits dadurch aus, dass sie ins ganzheitliche Gastronomiekonzept eingebunden ist. Andererseits sind alle Geräte so aufeinander ab-

gestimmt und dimensioniert, dass sie in ihrer Gesamtheit dem Personal ein effizientes Arbeiten ermöglichen und trotzdem wenig Ressourcen verbrauchen.

Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Ziele zu erreichen: Die Trial-and-Error-Methode, welche bekanntermassen teuer und zeitintensiv ist. Oder eine sorgfältige Planung mit der Unterstützung von kompetenten Fachleuten, die sich beim FCSI zusammengeschlossen haben.



FCSI Foodservice Consultants Society International (Schweiz),
Badenerstrasse 549, 8048 Zürich, info@fcsi.ch, www.fcsi.ch.

Entstanden aus solchen Partnerschaften ist die Energiebroschüre für die Hotellerie und Gastronomie – Aktuelle Infos rund um die Energieeffizienz. Zu bestellen bei der ENAK, info@enak.ch

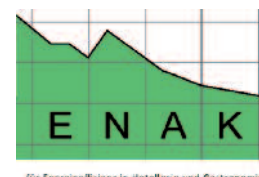
Neu: Die ENAK-Tech Lite Version steht nun kostenlos zur Verfügung!

Die webbasierte Software, steht nun mit aktuellen Datenblättern und Testdefinitionen kostenlos zur Verfügung. Eingerichtet sind die Sprachen Deutsch und Englisch, Währung in CHF oder Euro. Mit der webbasierten Software wird keine Installation mit einer CD benötigt. Sie sind als Anwender Online mit der Datenbank ENAK verbunden. Weitere Infos unter www.enak.ch.



Mehr zum Thema

ENAK Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung
Rathausstrasse 14, Postfach 321, 6341 Baar
Tel. 043 501 04 95, Fax 043 501 04 96, info@enak.ch, www.enak.ch



für Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie