

Energieeffizienz – «energetische» Gedanken zum Jahresende

Begonnen hat vor einiger Zeit alles ganz harmlos. Vorausdenkende Unternehmer haben festgestellt, dass mit dem Energiesparen auch bares Geld gewonnen werden kann. Im Prinzip eine weise und gute Überlegung.

Gesagt, getan – es wurden gute Fortschritte erzielt, doch bald merkte der Energieverbraucher, dass dies nicht reicht. Mit der Einsparung ging eine Erhöhung der Verbrauchsobjekte einher.

Genügte früher eine einzelne Lampe, um einen Raum zu erleuchten, sind es heute 10 und mehr Energiesparleuchten, welche die gute Stube erhellen, natürlich digital gesteuert. Die Einsparung ist wieder weg.

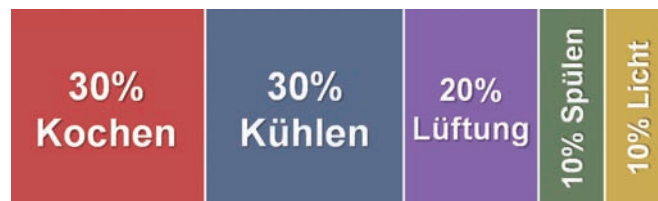


Energie war und ist ein Thema, das gerne zitiert wird, doch spätestens mit den neusten Berichten über den CO₂-Ausstoss und die damit einhergehende Erderwärmung mit all ihren dramatischen Folgen werden nun die roten Fahnen gehisst, und die Regierungen proklamierten in Windeseile neue Massnahmen. Interessanterweise gibt es Staatschefs, die den Zusammenhang und die Folgen auf die Umwelt als unwahr betiteln.

Trotzdem wird viel versucht. Alternativen müssen her. So baute man Windparks, die Kohle- und Gaskraftwerke wurden wieder aufgewertet, und Solarpanels beleuchten seither unser weises Haupt. Damit die grossartigen Ziele auch ja erreicht werden, wurden Anreize geschaffen. Anreize in Form von finanzieller Unterstützung. Das hat jedoch dazu geführt, dass ohne finanzielle Beiträge nichts unternommen wurde, der Energiepreis ist trotz allen Unkenrufen auch relativ tief geblieben. Was für eine interessante Entwicklung!

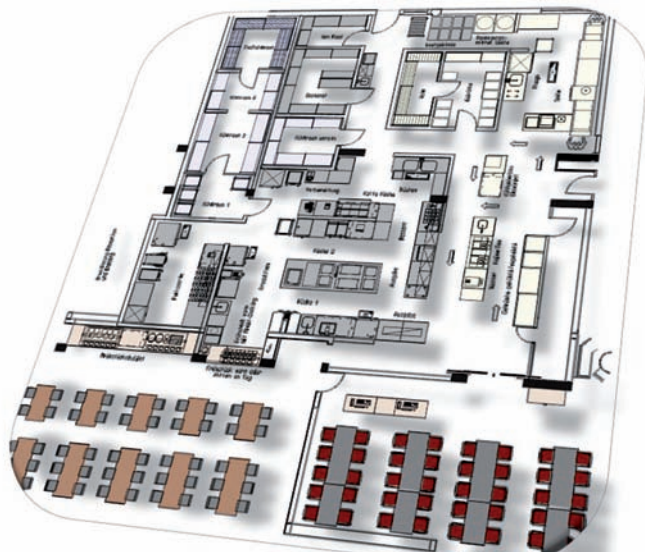
Nun ist es inzwischen soweit, dass heute noch viel Energie auf dem Markt verfügbar ist und das Überangebot Firmen in finanzielle Schieflage bringt. Wir sind der Überzeugung, dass hier etwas falsch läuft. Im Segment der Hotellerie,

Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und auch in den vielen Grossküchen der Spitäler und Heime werden nach wie vor grosse Mengen Energie verbraucht, die sicher reduziert werden können und müssen. Wie lautete vor wenigen Jahren die Vorgabe des Energieministeriums – «der Energiebedarf muss bis ins Jahr 2020 und 20 % reduziert werden» – basta. Mit den hohen Energieanteilen der Grossküchen und Zweigbetriebe der Gastronomie und Hotellerie ist sicher ein Sparpotential nachzuweisen. Aber auch hier haben neben sehr innovativen Projekten die grossen Ankündigungen mehrheitlich noch zu wenig bewirkt. Die Hersteller und Anbieter haben das Thema aufgenommen und propagieren bei jeder Gelegenheit, um wieviele Prozentpunkte das neue Gerät Energie einsparen wird. Messungen über die gesamte Branche zeigen, dass trotz den Versprechungen (mit Einsparungen von bis zu 50 %) der Energieverbrauch immer noch auf einem zu hohen Niveau verharrt. Die Anteile dazu sind klar ersichtlich:



Angesichts dieser Tatsache kommt nun wirklich die Einsicht auf, dass allein mit der Anschaffung eines energieeffizienten Geräts das Sparziel nicht erreicht werden kann. Es geht nun darum, die Energie verständlich zu machen. Die Gastronomie und Hotellerie bildet Leute in einem Dienstleistungssektor aus und legt auch das Schwergewicht auf diese Anforderungen, das ist absolut richtig und notwendig. Nun kommen da Normen, Berechnungen und auch schwer zu verstehende Umsetzungsmassnahmen, die für die Hoteliers, Gastronomen oder auch für die Planer nicht verständlich sind. Da werden DIN-Normen geschaffen, die bei der Herstellung der Geräte wertvolle Richtlinien für das Endprodukt und für den Käufer eine Sicherheit geben.

Wenn nun aber versucht wird, auf diesen Normen auch den Energiebedarf zu berechnen, so ist das nicht umsetzbar. Der Anwender ist mit all den Informationen überfordert und findet seinen täglichen Geräte-Einsatz in den Angaben nicht. Was ist also zu tun.



Die Anwender brauchen klare Angaben, die Planer, die Konzepter und sonst in ein Bauwerk involvierte Personen müssen über das klar formulierte Gastronomiekonzept die täglichen Betriebsabläufe so interpretiert sehen, dass sie mit den Energieangaben auch etwas anfangen können. Es geht nicht nur um den Vergleich bei der Anschaffung, sondern auch beim Einsatz und der Anwendung sind Angaben notwendig, welche den Energiebedarf darstellen und dazu die Energiebilanz widerspiegeln. Dies ist nur mit Hilfsmitteln möglich, die von Anwendern, Planern, Gastronomen und Kennern der Hotellerie und Gastronomie ausgearbeitet sind.

Kommen wir zurück zur Energieeffizienz! Wir stellen fest, dass jeder davon spricht, viele wollen sich einen Kuchen davon abschneiden, und nicht Wenige wollen nur eigene Überlegungen in den Vordergrund stellen. So fahren wir weiter mit der Ausbeutung der natürlichen Ressourcen, der hohen CO₂-Belastung, die man dann versucht mit dem Kauf von entsprechenden Zertifikaten auszugleichen.

Die immer wiederkehrende Kostenbelastung mit hohen Energierechnungen wird auch nicht wie versprochen reduziert.

Es braucht das Verständnis aller, dass nicht eigenes Profitdenken oder die Angst vor neuen Wegen uns daran hindert, unseren Nachkommen eine heile Umwelt zu hinterlassen. Am Ende möchten wir einfach noch die Frage stellen: Lassen wir uns nur mit komplizierten Normen und mit Subventionszahlungen davon abbringen, die Energie sorglos zu verschleudern? Mit anderen Worten: Man beendet das fast verwerfliche Verhalten gegenüber der Umwelt nur, wenn man dazu Subventionen geltend machen kann! Arme Umwelt, deine Erdenbürger konnten noch nicht viel erreichen.

Wir durften schon einiges umsetzen, erreichten bereits vieles – und dies alles in freiwilliger Arbeit und ohne Kostenvergütung. Es ist nicht die Profitgier oder das Lechzen nach Lob, das uns antreibt, sondern der «Enkelgedanke» – überlasse deinen Nachkommen eine gesunde, intakte Umwelt und spare noch Kosten dabei.

Daher stellt die ENAK ihre Energie Software «ENAK-Tech» im Basispaket nun kostenlos zur Verfügung! Daneben haben wir Energiespartipps für die tägliche Anwendung der Gastronomieeinrichtungen ausgearbeitet, die für den interessierten Anwender ein hervorragendes Tool bedeuten. Beispiele dazu:

- ▶ Fixpunkte Bau
- ▶ Fixpunkte Technik
- ▶ Einflussfaktoren bei der Konzeptauslegung
- ▶ Warenbeschaffung
- ▶ Lagerung
- ▶ Koch- und Arbeitsprozesse
- ▶ Kochgeräte
- ▶ Speiseverteilung/Ausgabe, Spüle, usw.

Diese Tipps zum Energiesparen ohne hohe Investitionen erscheinen auszugsweise im GOURMET und sind vollständig ab dem neuen Jahr 2019 auf der Homepage www.enak.ch zum Download bereit.

Die ganzen Dienstleistungen sind kostenlos – für die ENAK ist die Energieeffizienz kein Marketing-Tool, sondern ein Auftrag in die Zukunft für eine intakte Umwelt!

Urs Jenny, Präsident der ENAK



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

ProKilowatt
www.prokw.ch

