



Energieeffizienz – die Erosion eines geflügelten Wortes

Begonnen hat 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 vereinzelt Fortschritte erzielt, doch bald merkte der Energieverbraucher, dass dies nicht reicht. Es wird aber viel parliert und diskutiert, die Wende blieb bis anhin jedoch mehrheitlich aus. Uns hat die Idee mit dem Energielabel dazu bewegt, das Thema Energieeffizienz weiter zu bearbeiten und kurz von einer anderen Seite zu beleuchten.

Energie war und ist ein Thema, das gerne zitiert wird, doch spätestens nach der Katastrophe von Fukushima wurden die roten Fahnen gehisst und die Regierungen proklamierten in Windeseile den Atomausstieg. Alternativen mussten 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 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 so weit, 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 vielen Grossküchen der Spitäler und Heime werden nach wie vor

grosse Mengen Energie verbraucht, die sicher reduziert werden können und müssen.

Wie lautete die Vorgabe des Energieministeriums? Der Energiebedarf muss bis ins Jahr 2020 um 20 % reduziert werden. Mit den hohen Energieanteilen der Grossküchen und Zweigbetriebe von Gastronomie und Hotellerie ist da ein Sparpotential nachzuweisen. Aber auch hier haben die grossen Ankündigungen noch zu wenig bewirkt. Die Hersteller und Anbieter von Grossküchengeräten, Kühlanlagen, Wäschereimaschinen haben das Thema aufgenommen und propagieren bei jeder Gelegenheit, um wie viele Prozentpunkte das neue Gerät Energie einsparen wird. Was war denn die Berechnungsbasis dieser Aussage? Dies ist ja wunderbar, zaubert jedoch gleichzeitig ein paar tiefe Furchen auf die Denkerstirn. 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.

Angesichts dieser Tatsache kommt nun wirklich das Gefühl auf, Energieeffizienz ist ein gutes Verkaufsargument, nicht mehr und nicht weniger. Wir möchten hier die grossen Anstrengungen der Hersteller nicht schmälern, aber Gedanken dazu sind sicher erlaubt. Geht es wirklich nur mit Vorschriften und Geboten, oder kommt die Einsicht, dass wir zu unserer Umwelt besser Sorge tragen müssen. Unsere Kinder und Enkel würden es uns auf alle Fälle danken.



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 den Hotelier, Gastronomen und für den Planer nicht verständlich sind. Da werden die DIN-Normen geschaffen, die bei der Herstellung der Geräte wertvolle Richtlinien für das Endprodukt vermitteln und für den Käufer 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 Angaben überfordert und findet seinen täglichen Geräte-Einsatz in den Angaben nicht. Was ist also zu tun? Die Anwender brauchen klare Angaben, die Planer, Konzepter und alle 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 Gerätebeschaffung, sondern auch bei Sanierungen, Umbauten und Neuplanungen sind bereits Angaben notwendig, welche den Energiebedarf darstellen und dazu die Energiebilanz wieder spiegeln. Dies ist nur mit Hilfsmitteln möglich, die von Anwendern, Planern, Gastronomen und Kennern der Hotellerie und Gastronomie ausgearbeitet werden. Aus diesem Grund sollten für Gerätevergleiche und für gesamte Einrichtungen immer Grundlagen verwendet werden, welche den Kochprozess darstellen und das Nutzer-

verhalten nachvollziehen. Aus diesem Grund reichen technische Normen dazu nicht, es braucht mehr. Kommen wir zurück zur ersten Aussage «Energieeffizienz – die Erosion eines geflügelten Wortes»: 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 und der hohen CO₂-Belastung, die man dann versucht mit dem Kauf von entsprechenden Zertifikaten auszugleichen. Die immer wiederkehrende Kostenbelastung mit hohen Energie-rechnungen 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 motivieren, die Energieeffizienz zu verbessern. Mit anderen Worten: «Man beendet das fast verwerfliche Verhalten gegenüber der Umwelt nur, wenn man dazu Subventionen geltend machen kann!» Arme Umwelt, deine Erdenbürger haben noch nicht viel gelernt. Wir durften schon einiges umsetzen, erreichten bereits viel, und dies alles in freiwilliger Arbeit und ohne Kostenvergütung, das ist zur Wahrung der Neutralität auch das richtige Vorgehen. Es ist nicht die Profitgier oder das Lechzen nach Marktanteilen, das uns antreibt, sondern der «Enkelgedanke»: Überlasse deinen Nachkommen eine gesunde, intakte Umwelt und spare Kosten dabei!

Die ENAK bewegt die Energie – das Energieeffizienz-Label wird Tatsache

Neben der Energieeffizienz eines Gerätes ist die Anwendung und der Einsatz sowie die Gebäudetechnik für die Energieeinsparung entscheidend. Damit die Gewerbeküche ganzheitlich betrachtet wird, braucht es einen Kriterien- und Bewertungskatalog in allen Bereichen. Im Auftrag des Bundesamts für Energie werden klare Kriterien geschaffen:

- ▶ Entwicklung eines ganzheitlichen Energie-Labels für die Energieeffizienz in Gewerbeküchen.
- ▶ Erarbeiten von Bewertungskriterien (Einsatz und Anwendung der Geräte).
- ▶ Erarbeiten von Einstufungskriterien für mehrere Levels (z.B. Energieeffizienzstufen).
- ▶ Entwicklung eines Zertifizierungsprozesses.
- ▶ Prüfen des Prozesses zur Erreichung der Energieeffizienz aufgrund von drei Pilotprojekten

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

