

Durchblick

EcoGastro – ein Label fürs Strom- und Geldsparen

Jeder Franken, der in der Gastronomie nicht für Energie ausgegeben wird, bedeutet einen Franken mehr Gewinn. Strom ist heute schon teuer und ein weiterer Preisanstieg möglich. Es lohnt sich also vorzusorgen, sparsame Geräte einzusetzen und die Mitarbeitenden zu schulen. Mit dem Förderprogramm EcoGastro werden energieeffiziente gewerbliche Küchengeräte zertifiziert und gefördert.

Eine Umstellung auf erneuerbare Energien in der Schweiz ist unabdingbar. Sie bringt uns Unabhängigkeit, dient Umwelt und Klima, erhöht allerdings die Strompreise zusätzlich.

Für Gastronominnen und Gastronomen schafft EcoGastro Abhilfe: Diese erfahren dank des Förderprogramms nun ganz einfach, welche Geräte am sparsamsten sind und sparen durch die Förderbeiträge erst noch Geld bei der Beschaffung. EcoGastro zertifiziert und fördert Kombidämpfer, Multifunktionsgeräte, Griddle, Salamander, Fritteusen, Spülmaschinen und Warmhaltegeräte. Weitere Gerätekategorien befinden sich in Vorbereitung. Für die Zertifizierung werden die Geräte dabei in einem unabhängigen Testlabor gemessen.

EcoGastro unterliegt den Förderbestimmungen von ProKilowatt, dem Förderprogramm des Bundesamtes für Energie (BFE). Dieses unterstützt Effizienzmassnahmen, welche den Stromverbrauch reduzieren. Realisiert wird EcoGastro durch die Firma Eartheffect in Olten SO.

AUFS LABEL ACHTEN

Das Label «EcoGastro zertifiziert» gibt den Kundinnen und Kunden Gewähr, dass sie nach heutigem Stand der Technik ein sehr energieeffizientes Gerät erhalten. Alle Händlerinnen und Händler in der Schweiz können die Förderungen direkt an die Endkunden weitergeben. Es braucht nicht einmal einen Antrag.

Deshalb: Fragen Sie Ihre Händlerin oder Ihren Händler nach den zertifizierten Geräten.

Von den Förderungen können private und öffentliche Käuferinnen und Käufer in der Schweiz von gewerblichen Küchengeräten profitieren, wenn sie ein altes Gerät ersetzen.

DIE ROLLE DER NUTZUNG

Eartheffect führt zudem seit über zehn Jahren Workshops mit Mitarbeitenden von Restaurants, Hotels, Kantinen und Heimen durch. Spielerisch und kurzweilig werden sie motiviert, ihren Arbeitsalltag zu überdenken und Geräte und Anlagen sparsamer zu nutzen. Dank der Unterstützung des BFE können diese Workshops zu stark vergünstigten Konditionen angeboten werden.

ecogastro.org

Martin Räber ist Geschäftsleiter der Firma Eartheffect.

