

Photovoltaik für Ihre eigene Strom- und Wärmeproduktion



ee news

Das Fachmagazin für Erneuerbare Energien

Kontakt

<https://www.ee-news.ch/de/archive>

Solar

Wind

Wasser

Biomasse

Erneuerbare

Suchbegriff

Unabhängig



«So viel Energie wie nötig, so wenig wie möglich», ist die Devise von Erich Werder vom Restaurant Rosengarten in Holzhäusern/ZG. Bild: Martin Bichsel/EnergieSchweiz



Je nach Umrüstungsprojekt kann auch Kochgeschirr für Induktion gefördert werden. Bild: Martin Bichsel/EnergieSchweiz



Teil des Angebots EcoGastro war auch eine Schulung des Teams in Energieeffizienz. Bild: Martin Bichsel/EnergieSchweiz



Die Umstellung auf Induktion senkt den Stromverbrauch um ein Viertel. Bild: Martin Bichsel/EnergieSchweiz

Gastronomie: Effizienter kühlen, kochen und waschen – von der klugen Wahl beim Kauf von Geräten und den entsprechenden Förderprogrammen

30. Jan 2021

(EnergieSchweiz) Stromsparende Geräte in der Küche und bei der Wäsche sind eine wichtige Möglichkeit für die Gastronomie, ihren Energiebedarf zu senken. Gleich mehrere Förderprogramme von EnergieSchweiz motivieren zu einer klugen Wahl, wenn es um das neue Gerät geht. (Texte en français >>)

Als der Elektroherd des Restaurants Rosengarten in Holzhäusern am Zugersee defekt war und sich eine Reparatur nicht mehr lohnte, war für Erich Werder klar, nach einem energiesparenden Ersatz zu suchen. Denn seine Devise lautet: «So viel Energie wie es braucht, aber so wenig wie möglich.» Als der langjährige Gastronom bei der Firma Hugentobler in Schönbühl einen neuen Herd bestellen wollte, machte ihn diese auf das Förderprogramm EcoGastro für den Ersatz mit Induktionsfeldern aufmerksam. Das Programm EcoGastro wird im Rahmen des Förderinstruments ProKilowatt des Bundesamts für Energie umgesetzt.

Neues Weiterbildungsangebot.

SOLARMARKT
Kompetenz und Komponenten.

Schulung und Energietipps

EcoGastro bietet bei vier ersetzten Kochfeldern entweder eine finanzielle Unterstützung bis 6000 Franken für den Herd oder bis 10'000 Franken für Kochgeschirr. Der Antrag muss vor dem Umbau der Küche gestellt werden. Ebenfalls sind ein Foto der Küchensituation und das Bereitstellen der Stromrechnungen nötig, damit entweder die Firma Earth-effect oder das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich den Nutzen der Sanierung überprüfen kann. Ein Architektenbüro stellte die effiziente Koordination von Sanitär und

Partner

aeesuisse
Dachorganisation der Wirtschaft für erneuerbare Energien und Energieeffizienz

Job-Plattform

Projektleiter:in (PVA und...

80 - 100% / Freienbach

Erfahrene/r Projektleiter/in...

80 - 100% / Zürich, Kriens, St. Gallen, Bern, Basel

Geschäftsführer:in

70 % – 100 % / Sissach

Firmenverzeichnis

Ist Ihr Unternehmen im Bereich erneuerbare Energien oder Energieeffizienz tätig? Dann senden sie ein e-Mail an info@ee-news.ch mit Name, Adresse, Tätigkeitsfeld und Mail, dann nehmen wir Sie gerne ins Firmenverzeichnis auf.

News

PPVX: Fiel letzte Woche um 3.2% auf 3709 Punkte

Wärmewende: Bis 2030 kann deutsche Industrie 90 TWh Erdgas durch Einsatz von Wärmepumpen und Elektrodenkesseln einsparen

Géothermie Suisse : La Confédération doit compenser intégralement le risque géologique

Geothermie Schweiz: Bund muss geologisches Risiko vollständig ausgleichen

Juwi und Wiwi Consult: Verkaufen gemeinsamen 22-MW-Windpark an Octopus Energy Generation

TÜV SÜD: Unterstützt RTE bei Netzanbindung der ersten französischen Offshore-Windparks

Job-Plattform

Stellenangebote

ee-newsjobs.ch abonnieren

Dossiers

Articles en français

The Smarter E - Intersolar Europe - Power2Drive - EES - EM Power

Einmalvergütung / Einspeisevergütung

Energiestrategie 2050

Bauen

Bücher

AKW-Debatte

Mobilität

Peak Oil

Service

Agenda

Archiv

Werbung

Spenden

Firmenverzeichnis

Newsletter abonnieren

Name

Email

abschicken

Top Gelesen | Kommentieren

1. 10 Jahre IBC Competence

Datenschutzerklärung - Nutzungsbedingungen

Elektriker sicher. Mit dem fast fertig montiert gelieferten Induktionsherd lief der Umbau in acht Stunden am Ruhetag ab. Für die Abwicklung des Programms EcoGastro und für die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den neuen Herd ist Martin Räber von der Firma Eartheffect zuständig. «An dieser Schulung gab ich weitere Hinweise, deren Umsetzung der Betrieb zusätzlich selbständig in Angriff nehmen konnte», sagt Räber. Ein hilfreicher Tipp war beispielsweise die Verwendung von LED-Lampen im Restaurant, weil diese die Innentemperatur nicht unnötig erhöhen.

Ein Viertel weniger Strom

Da Erich Werder bei seinem ebenfalls angebotenen mobilen Catering bereits mit Induktionsherden arbeitet, sind die passenden Kochtöpfe zu einem Grossteil schon vorhanden. «Es ist prima, dass wir seit der Umstellung auf Induktionskochfelder jährlich bis zu 25 Prozent Strom für den Herd einsparen können», freut sich Werder. Der Mitinhaber des Rosengartens hängt seine Überzeugung für Nachhaltigkeit jedoch nicht an die grosse Glocke: «Für mich ist ökologisches Handeln eine Selbstverständlichkeit. So sind regionale Produkte bei uns in der Küche schon lange die Grundlage für die Menüs.»

Bonus für effiziente Kühlung

Grosse Energiefresser in der Gastroküche sind auch Kühl- und Tiefkühlgeräte. Dank moderner Technik ist es heute möglich, die Betriebseffizienz um ein Vielfaches zu steigern und dabei einen ökologischen Mehrwert zu schaffen. Um die Gastronomie in diesen Bestrebungen zu unterstützen, werden deshalb im Rahmen des Förderprogramms ProKilowatt spezielle Förderbeiträge für Hoteliers und Gastronomen sowie Supermärkte gesprochen. Auf dem Internetportal topten.ch/gewerbe werden Produkte fortlaufend analysiert und ihre Testprotokolle auf bestimmte Anforderungen in Energieeffizienz und Umweltfreundlichkeit überprüft. Kühl- und Tiefkühlschränke, Lagerkühler oder Thekengefriergeräte, die diesen Kriterien entsprechen, werden dank einem Förderbeitrag zu reduzierten Preisen von bis zu 30 Prozent angeboten. Kriterien für die Einstufung betreffen etwa Gerätetyp, Energieeffizienz-Klasse oder -Index und werden regelmässig aktualisiert. Beispiele zeigen, welche Einsparungen mit den energieeffizienten Modellen möglich sind: So können Unternehmen etwa bei der Wahl von bestimmten Getränkekühlern bis zu 86 Prozent ihrer Energiekosten im Bereich Kühlung einsparen, wenn man die Anschaffung und eine Laufzeit von acht Jahren kalkuliert.

Förderprogramme für Energieeffizienz

Mehrere Förderprogramme des Bundesamts für Energie unterstützen die Gastronomie bei der Umstellung auf stromsparende Geräte:

- EcoGastro: Ersatz von Gussplatten oder Infrarotplatten mit Induktionsfeldern, inklusive Schulung für Mitarbeitende. Neu werden weitere Geräte wie Spülmaschinen, Fritteusen und Pasta-Cooker gefördert.
- HotelWatt: Ersatz von ineffizienten Geräten und Anlagen (Küche, Wäscherei, Beleuchtung, Lüftung) von Hotels, Restaurants und Grossküchen.
- EcoLingerie: Ersatz von Wäschetrockner durch Geräte mit Wärmepumpentechnologie, inklusive Schulung für Mitarbeitende.

Gewerbegeräte: Ersatz von Kühl- und Tiefkühlgeräten für Verkauf oder Lagerung sowie Verkaufsautomaten.

Daldrup & Söhne: Erhält Bohrauftrag zur Erkundung von Aquiferspeicher von Hamburger Energiewerke

MLK: Projektentwickler investiert in 40 Megawattstunden-Stromspeicher an Umspannwerken für angeschlossene Windparks

DLR, IWES und Enercon: Auf Biegen und Schwingen - sechs Rotorblätter mit rund 1500 Sensoren ausgestattet

Parlament: Öffnet Rettungsschirm für die Axpo - Dominoeffekt vermeiden

Center: über 20'800 Teilnehmer und 75 geschulte Themen sowie 180 zertifizierte Service & Wartungstechniker

2. Von grünem Dampf bis Zero-Net-Fabriken: Dekarbonisierung im decarbXpo Forum

3. Eternity: Enorme Zeiteinsparung für Lieferanten, Hersteller und Installateure beim Heizungsersatz dank digitaler Materialanfrage

Publireportagenews

Eternity: Enorme Zeiteinsparung für Lieferanten, Hersteller und Installateure beim Heizungsersatz dank digitaler Materialanfrage

10 Jahre IBC Competence Center: über 20'800 Teilnehmer und 75 geschulte Themen sowie 180 zertifizierte Service & Wartungstechniker

Von grünem Dampf bis Zero-Net-Fabriken: Dekarbonisierung im decarbXpo Forum

Eternity bringt Lead Management für EVUs auf die nächste Stufe

senso70.ch: Erneuerung von Beleuchtungsanlagen.

[Übersicht der Förderprogramme auf www.gastrosuisse.ch](#)
[>>](#)

Auch Treibhauseffekt berücksichtigt

Neben der Technik und dem Kältesystems gibt es ein weiteres Kriterium für den ökologischen Wert eines Kühlautomaten: die Wahl des Kältemittels. Hier sind klimafreundlichere Varianten wie Propan oder Isobutan mit einem äusserst tiefen Treibhauspotenzial ein Muss für die Qualifizierung zum Topten-Gerät. Damit die Eignung des Kühlapparats auch für den Endverbraucher sichtbar ist, soll ein Etikettensystem, wie es für Lagerkühlgeräte schon seit 2015 existiert, jetzt auch bei Kühlgeräten in Supermärkten für Klarheit sorgen: Die EU-Energieetikette deklariert den Effizienzindex eines Geräts und wird ab dem 1. März 2021 europaweit und in der Schweiz vorgeschrieben.

Wäsche energiesparend gepflegt

Ein beträchtlicher Anteil des Stromverbrauchs entfällt auf die Aufarbeitung von Schmutzwäsche und insbesondere ihre Trocknung. Bei der Planung des Um- beziehungsweise Neubaus des Alters- und Pflegeheims Carpediem AG in Stettlen bei Bern im Jahr 2018 wurde klar, dass die Menge an Wäsche zunehmen wird. «Wir rechneten neu mit zwei Wäschetrocknern», berichtet Katrin Müller, Bereichsleiterin für Hotellerie und Hauswirtschaft. EcoLingerie, ein weiteres Förderprogramm von ProKilowatt, unterstützt Schweizer Betriebe beim Neukauf oder Ersatz von Wäschetrocknern durch energiesparende Geräte mit Wärmepumpentechnologie. Wird das Gesuch akzeptiert, wird pro Gerät maximal 2600 Franken oder 30 Prozent des Anschaffungspreises vergütet. Wie bei EcoGastro muss zuerst ein Antrag gestellt werden, bevor die Geräte bei einem der Anbieter geordert und von ihm eingebaut werden können. Für Carpediem AG führte die Firma Hepro Laundry Equipment in Kerzers den Auftrag aus. Die Carpediem AG konnte die Rechnung an die Institution Topten weiterleiten, die das Programm EcoLingerie umsetzt. «Die Energieersparnis beträgt im Durchschnitt 60 Prozent», bestätigt Hélène Rochat, Projektleiterin Energieeffizienz von Topten. Die Wärmepumpentechnologie, die bisher in gewerblichen Geräten erst sehr wenig eingesetzt wird, nutzt die Raumwärme, um die Luft zu temperieren, und reduziert so den Strombedarf. Zudem erledigt der geschlossene Luftkreislauf das Trocknen geräusch- und geruchlos. Und wäscheschonend – dank konstanten und niedrigen Temperaturen – ist der Vorgang erst noch. Besonders wichtig in den Augen von Katrin Müller: «Nach der Installation wurde das Personal durch die Firma Hepro in Bezug auf die Energieeffizienz instruiert.»

Text: Von Bettina Hägeli und Sara Meier im Auftrag von [EnergieSchweiz](#)

Artikel zu ähnlichen Themen

[Aeesuisse Kongress 2022: Stösst auf erfreulich grosses Interesse](#)

[Rohstoffe aus alten Akkus aufbereiten: Zsw reaktiviert Grafit und alle kritischen Metalle aus gebrauchten Lithium-Ionen-Batterien](#)

[Gas-Oil-Pressreview August: Wie eine durch Gasmangel verursachte Strommangellage mit Gasturbinen bewältigt werden kann, entzieht sich unserer Phantasie](#)

0 Kommentare**Kommentar hinzufügen**

Author

Comment

Hinzufügen

[Zurück](#)[Solar](#) [Wind](#) [Wasser](#) [Biomasse](#) [Erneuerbare](#)[nach oben](#)[Job Plattform](#) [Stellenangebote](#) [ee-newsjobs.ch abonnieren](#)[ee-news.ch Newsletter abonnieren](#)[Firmenverzeichnis](#)[Dossiers](#) [Articles en français](#) [The Smarter E](#) [Intersolar Europe](#) [Power2Drive](#) [EES](#) [EM Power](#)[Einmalvergütung / Einspeisevergütung](#) [Energiesstrategie 2050](#) [Bauen](#) [Bücher](#) [AKW-Debatte](#) [Mobilität](#)[Peak Oil](#)[Impressum](#) [Redaktionsstatuten](#) [Datenschutzerklärung](#) [Kontakt](#) [Sitemap](#)