

Stromkosten sparen dank «ProKilowatt»

Haben Sie das Gefühl, dass in Ihrem Gastro- oder Hotelbetrieb zu viel Strom verbraucht wird, ohne dass dies nötig wäre? Und steht vielleicht in nächster Zeit ohnehin eine Sanierung oder ein Ersatz von alten Geräten an? Lassen Sie sich nicht abschrecken, falls die von Ihnen gewünschte Lösung teurer kommt als Sie denken. Denn genau für solche Fälle hat das Bundesamt für Energie das Förderprogramm «ProKilowatt» ins Leben gerufen. Ziel dieses Förderprogramms ist es, unwirtschaftliche Stromsparmassnahmen finanziell zu unterstützen, damit deren Umsetzung aufgrund wirtschaftlicher Überlegungen nicht bereits von vornherein scheitert.

Fünf Programme von «ProKilowatt» richten sich speziell an Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie. Die Programmträgerschaften haben gezielt Massnahmen für die beiden Branchen erarbeitet und unterstützen Betriebe bei deren Umsetzung. Der Vorteil dieser Massnahmen liegt

nicht alleine in den tieferen Stromkosten. Die Erfahrungsberichte aus vier Programmen von verschiedenen Betrieben zeigen, was sich sonst noch verbessert hat mit dem Einsatz der neuen Geräte und Anlagen.

Das Restaurant Schloss Brandis in Maienfeld



Das Restaurant Schloss Brandis in Maienfeld kam in den Genuss von Förderbeiträgen aus dem Programm EcoGastro, indem es von Gusseisenplatten auf Induktion umstellte. Geschäftsführer Roland Herrmann bekam neben dem Förderbeitrag für den Herd auch eine Energieberatung vor Ort. Zudem organisiert die Programmträgerschaft von EcoGastro einen Workshop für das Küchenpersonal.

Koch Simon Wohlwend ist begeistert vom neuen Induktionsherd. Am meisten schätzt er, dass sich die effektive Kochzeit verringert hat und die Reinigung des Herds viel einfacher ist. Zudem hat er jetzt mehr Arbeitsfläche, denn die Oberfläche des Induktionsherds wird nicht heiss und kann, sobald die Pfanne weg ist, genutzt werden.

Das Restaurant Park am Rheinflall

Das Restaurant Park am Rheinflall ersetzte seine grosse Korb-spülmaschine und eine Haubenspülmaschine mit Unterstützung des Förderprogramms CleanDishes. Dank dieser Massnahme spart der Gastrobetrieb jährlich 60 000 kWh Strom ein. «Wir haben durch den Umstieg proaktiv etwas für die Umwelt getan und sparen viel Geld. Der Nebeneffekt ist eine deutlich bessere Reinigungsleistung», sagt Marco Pezzetta, Geschäftsführer der Rheinflall Gastronomie AG. Zudem konnte das Unternehmen dank dem Förderbeitrag auf einfache Art und Weise zusätzliche Investitionskosten einsparen.



Das Hotel Central Plaza in Zürich



Das Hotel Central Plaza in Zürich hat im Rahmen der Küchensanierung Fördergelder für den Ersatz gleich mehrerer Geräte erhalten: Eismaschine, Fritteuse, Kombiteamer, Wärmeschrank und Kälteanlage. «Strom lässt sich in Hotels an allen Ecken und Enden sparen. Gut, dass es ein Programm wie HotelWatt gibt, welches dies belohnt», sagt Dave Meyer, Geschäftsleitungsmitglied des Hotel Central Plaza.

Chefsache

Die Quartierbeiz Thun

Schliesslich profitierte auch Marco Seiler von der Quartierbeiz Thun von einem Förderprogramm von ProKilowatt. Als sein Kühlschrank von einem Tag auf den anderen kaputtging, musste rasch ein Ersatz her. Dank seiner langjährigen Erfahrung im Gastrobereich wusste er: «Eine halbpätzige Lösung mag zwar auf den ersten Blick günstiger sein, auf Dauer wird sie aber immer teurer.» Als er die Angebote vorliegen hatte, entschied er sich deshalb für ein effizientes, dafür etwas teureres Gerät. Damit spart Marco Seiler im Vergleich zu einem herkömmlichen Kühlschrank über 1000 Franken Stromkosten in den nächsten acht Jahren. Dazu informierte ihn die Kältefirma F. Zaugg AG über das Förderprogramm Gewerbegeräte, welches die Investition zusätzlich finanziell unterstützte.



«ProKilowatt» fördert vielerorts

Seit 2010 existiert «ProKilowatt». Derzeit laufen im Rahmen des Förderprogramms rund 60 Programme. Das Spektrum ist vielfältig und reicht von LED-Beleuchtung über Motorenersatz bis Wärmerückgewinnung aus der Milchkühlung. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob eine von Ihnen gewünschte Massnahme unterstützt wird, lohnt

sich eine Recherche in der ProKilowatt-Programmliste (www.prokw.ch-Programme) oder auf der Suchplattform www.energiefranken.ch. Bei Investitionskosten ab 70 000 Franken können Sie auch ein eigenes Projekt direkt bei «ProKilowatt» eingeben. Sie finden die Teilnahmebedingungen und Eingabetermine unter www.prokw.ch.

Übersicht über die ProKilowatt-Förderprogramme für Gastro- und Hotelleriebetriebe

EcoGastro	Ersatz von Gussplatten mit Induktionskochfeldern, inkl. technische Kurzberatung und Workshop für Mitarbeitende www.eartheffect.ch/ecogastro
CleanDishes	Ersatz von Spülmaschinen, inkl. Schulung zur optimalen Nutzung www.swissclimate.ch/cleandishes
HotelWatt	Ersatz von ineffizienten Geräten/Anlagen in diversen Bereichen des Hotels: u.a. Beleuchtung, Küche, Wäscherei oder Lüftungen www.hotelwatt.ch
EcoLingerie	Ersatz von konventionellen Wäschetrockner durch Geräte mit Wärmepumpentechnologie, inkl. Energieschulung für Mitarbeitende www.ewz.ch/foerderprogramme
Gewerbegeräte	Energieeffiziente Kühlgeräte für Verkauf oder Lagerung sowie Verkaufsautomaten www.topten.ch/gewerbe

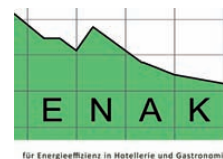
Gut zu wissen: Die Energieetikette gehört nun auch auf gewerbliche Kühlgeräte!

Seit August 2016 ist die Energieetikette für gewerbliche Kühllagerschränke obligatorisch. Sie zeigt auf einen Blick die Effizienzklasse (A ist am besten), den Energieverbrauch pro Jahr, die Nutzinhalt von Kühl- und Gefriereteil sowie die Klimaklasse. Sehr ineffiziente Geräte der Klasse G und (bald) F dürfen nicht mehr importiert und verkauft werden. Weitere Infos finden Sie unter www.energieetikette.ch.



ProKilowatt
Programm des Bundesamts
für Energie

ProKilowatt
www.prokw.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