blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS NR. 19 I NOVEMEBR 2011

Mit weniger Strom im Trend

Immer mehr Gastronomiebetriebe setzen ein Zeichen für die Umwelt und leisten so einen Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft. Besonders beim Energieverbrauch lassen sich die Betriebskosten merklich senken. Ein Thema für Unternehmen mit Weitsicht.

Nachhaltiges Wirtschaften zeichnet moderne Unternehmerinnen und Unternehmer aus. Gemäss einer McKinsey-Studie von 2011 erhält Umweltschutz weltweit immer stärkere Bedeutung in den Unternehmen. Dies gilt auch für die Gastronomie. Ein Beispiel: In den meisten Hotels werden heute bereits Bettwäsche und Handtücher nicht täglich, sondern auf Wunsch der Gäste gewechselt. Dies spart Energie und verringert die Abwasserbelastung.

Kosten sparen

Von einem ressourcenschonenden Verbrauch profitieren Betriebe auch wirtschaftlich. Viele Sofortmassnahmen kosten wenig, wirken sofort und sparen oft 10 Prozent der Kosten und mehr. Wer sein Hotel, Restaurant oder Café fit für die Zukunft machen möchte, sollte sich besonders die Betriebsprozesse Einkauf und Lagerung, Küche, Reinigung und Gebäudeunterhalt anschauen.

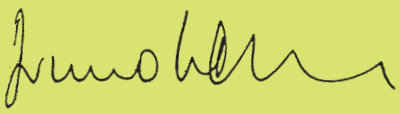
Fokus Energieverbrauch

Das grösste Optimierungspotenzial liegt meist im Bereich Energie. Doch wo wird am meisten Energie verbraucht? Um einen Überblick zu erhalten, empfiehlt sich eine Energiebuchhaltung. Monatlich wird der Energieverbrauch erfasst

editorial

Seit etwas mehr als zwei Jahren unterstützt der Öko-Kompass, die Umweltberatung für KMU der Stadt Zürich, Unternehmen auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft. Das Ziel: effizienter mit Ressourcen und Energie umgehen, den eigenen Konsum reduzieren, nachhaltig und weitsichtig zu wirtschaften. Bei den Kundinnen und Kunden des Öko-Kompass machen Hotels, Restaurants, Cafés und Bäckereien rund einen Viertel aus: Ein klares Zeichen, dass gerade in dieser Branche die Energiekosten einschenken. In einem für Konsumentinnen und Konsumenten sensiblen Bereich wie

die Nahrungsmittelherstellung sind die Betriebe besonders gefordert. Nachhaltig hergestellte Produkte anzubieten, bringt Marktvorteile und eine hohe Kundenbindung. Um erfolgreich auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft unterwegs zu sein, braucht es – wie überall – engagierte, innovative und langfristig denkende Unternehmerinnen und Unternehmer.
Danke, dass Sie mit uns weitere nachhaltige Schritte machen!



Bruno Hohl
Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich

im blickpunkt

und verglichen. So wird schnell deutlich, wie erfolgreich bisherige Effizienzmassnahmen waren und wo weiterhin Potenzial besteht. Der Gesamtverbrauch kann beim Elektrizitätswerk erfragt oder selbst abgelesen werden. Es lohnt sich zu prüfen, ob eine separate Messung von energieintensiven Bereichen möglich ist.
Besonders in Küche und Wäscherei werden mit Vorteil Geräte mit hoher Energieeffizienz eingesetzt. Das gilt auch für Kaffeemaschinen und Kühlgeräte im Ausschankbereich. Viel Energie kann zudem bei der Beleuchtung gespart werden, indem zum Beispiel LED-Lampen eingesetzt werden. LED (Licht emittierende Dioden) verbrauchen über 90 Prozent weniger Energie als herkömmliche Glühlampen und haben eine sehr viel höhere Lebensdauer, was die höheren Anschaffungskosten bei Weitem amortisiert.

Abwärme, Abfall und Transporte
Ebenso lohnt es sich, eine Abwärmenutzung von Kälte- und Lüftungsanlagen zu prüfen. Auch in der Abfallentsorgung steckt Energie. Für Speisereste heisst der optimale Entsorgungsweg Vergärung. Bei diesem Prozess werden die Abfälle sowohl stofflich (als Düngemittel) wie auch energetisch (als CO_2-neutrales Biogas) wiederverwertet. Ob eine sogenannte Verstromung der Abfälle in einer Biogasanlage möglich ist, kann beim Elektrizitätswerk abgeklärt werden. Weiteres Sparpotenzial steckt in den Transporten: Wichtig sind sparsame Fahrzeuge, aber auch eine optimale Routenplanung und ein vorausschauender Fahrstil.

Mitarbeitende schulen
Der Verbrauch von Energie, Wasser und Rohstoffen sowie die Abfallentsorgung haben den grössten Einfluss auf die Umwelt. Das wichtigste Potenzial wird allerdings oft vergessen: die Mitarbeitenden. Eine kurze Schulung zur energieeffizienten Nutzung der Geräte, zur umweltschonenden Reinigung oder zu energiesparenden Zubereitungsmethoden in der Küche reicht oftmals schon, um die Massnahmen wirksam im Betrieb einzuführen.

Ob Haustechnik, Gebäudehülle, Licht oder Geräte: Wer Energie spart, spart auch Kosten.

angebote

Öko-Kompass, Umweltberatung für KMU der Stadt Zürich

Erfahren Sie schnell und unkompliziert, wie Sie Betriebskosten und Ihre Ökobilanz optmieren können. Als Stadtzürcher Gastronomie-Betrieb profitieren Sie von unserer einstündigen Standortberatung vor Ort. Ist es ein spezifisches Programm oder eine einfache Sofortmassnahme? Wir zeigen Ihnen gerne, welche Massnahmen finanziell unterstützt werden und wo Sie attraktive Einstiegsangebote finden.

www.stadt-zuerich.ch/oeko-kompass
Telefon 044 412 50 55

Energieberatung des ewz – praktische Spartipps für Ihren Betrieb

Mit einer Energieberatung des Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz) erfahren Sie detailliert, wo Sie Energie sparen können. Die auf die Gastronomie zugeschnittenen Massnahmen unterstützen Sie bei der Optimierung Ihrer Betriebskosten.

www.ewz.ch/energieberatung
Telefon 058 319 47 00

Wer nicht viel Zeit hat, probiert den einfachen Gastrocheck von ewz:
www.ewz-gastrocheck.ch

hotelpower.ch – Berechnen Sie Ihr Sparpotential online

Für Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie setzt sich das Projekt hotelpower von hotelleriesuisse ein. Mit einem Energie-Quickcheck können Sie die Energieeffizienz Ihres Betriebs grob abschätzen. Der ausführliche Energiecheck ermittelt Ihre Verbrauchszahlen genau. Konkrete Beispiele und Massnahmen aus der Praxis zeigen, wie Ziele erreicht werden.

www.hotelpower.ch

Beim Energieverbrauch kleine Brötchen backen

70 000 Kilowattstunden: Damit könnten 14 Vier-Personen-Haushalte ein Jahr lang mit Strom versorgt werden. Die Bäckerei Gnädinger will diese Menge bis 2019 einsparen. Andy und Yasmine Gnädinger, Geschäftsführer-Ehepaar des Betriebs, erklären, mit welchen Massnahmen sie ihr Ziel erreichen wollen.

Den Impuls zu den heutigen Massnahmen hat eine Standortberatung des Öko-Kompass gegeben. Was hat Sie dazu bewogen, mit der Umweltberatung zusammenzuarbeiten?
Was uns vom Angebot des Öko-Kompass überzeugt hat, waren drei Punkte: Wir wollten die Betriebskosten senken, ökologisch sinnvoll handeln und grundsätzlich erfahren, wo überhaupt Verbesserungspotenzial besteht. Das passt zu unserer Unternehmensphilosophie. Als modernes, umweltbewusstes Unternehmen setzen wir auf möglichst lokale Beschaffung, Produktion und Verkauf. Die Zutaten, die wir verwenden, kommen primär aus der Region. Wir haben unsere Backstube weiterhin im Quartier und verkaufen an einem zentralen Standort statt auf eine Filialstruktur zu setzen. Der Schritt zur Standortberatung war für uns folglich nicht weit.

Was hat sich konkret in Ihrem Betrieb geändert?
Die Beratung des Öko-Kompass hat gezeigt, dass ein hohes Potenzial im Bereich Energie besteht. Dies haben wir genauer mit der Energieberatung des Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz) angeschaut und uns schliesslich entschlossen, am KMU-Modell der Energieagentur der Wirtschaft (EnAW) teilzunehmen. Damit haben wir uns zu einem Massnahmenpaket verpflichtet, zu dem viele kleine Schritte gehören wie z.B. die Lüftung besser einzustellen und die Filter zu wechseln. Oder eine zentrale Schaltuhr zu installieren, mit der alle Geräte – mit Ausnahme der Kühlung – nachts abgeschaltet werden, um Standby-Verluste zu vermeiden. Es gehören aber auch grössere Investitionen dazu: 2011 stand der Umbau des Hauptgebäudes an. Mit diesem haben wir unter anderem die Beleuchtung komplett erneuert. Glühlampen und Halogenstrahler sind durch moderne LED-Leuchten ausgetauscht worden, das Design wurde komplett geändert. Für die Zukunft steht die Erneuerung der Heizung an – ein neuer Kessel, eine neue Pumpe sowie eine bessere Dämmung von Leitungen und Armaturen.

Andy und Yasmine Gnädinger sparen durch Umweltmassnahmen mehrere Tausend Franken im Jahr.

Sie haben viel investiert – hat sich das Engagement gelohnt?
Aus unserer Sicht zahlen sich die Investitionen aus: Mit dem neuen Beleuchtungskonzept können wir die Betriebskosten um rund 3 500 Franken im Jahr senken. Die Heizungserneuerung wird eine Entlastung um weitere 3500 Franken bringen. Überrascht hat uns, wie schnell sich die «kleinen Massnahmen» wie Filter oder Dichtungen auswechseln lohnen. Jährlich sparen diese rund 5 000 Franken. Unser Engagement hört aber nicht mit dem Umbau in diesem Jahr auf. Bis 2019 wollen wir insgesamt mehr als 70 000 Kilowattstunden Energie einsparen, wenn alle Massnahmen umgesetzt sind.

weiterbildung

Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschrieb	Organisator / Ort	Weitere Infos
16.01.2012 03.04.2012 19.06.2012 17.09.2012 15.11.2012 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	**Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers** Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich	08.30 – 16.30h Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung
18.01.2012 08.02.2012 07.03.2012 09.05.2012 12.09.2012 17.10.2012 Anmeldung: Tel. 044 377 55 99 oder Tel. 044 350 04 12	**Lebensmittelkontrolle 1:1** Wechseln Sie die Perspektive und erleben Sie den Aspekt der Lebensmittelhygiene von der Seite des Lebensmittelinspektorates.	Gastro Zürich-City/ Zürcher Hotelier Verein/ Cafetier Suisse in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich	14.30 – 17.30h Fr. 150.00 inkl. Unterlagen und Erfrischung
02.03.2012 06.06.2012 03.09.2012 15.11.2012 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	**Hygiene- und Selbstkontrollmanagement in der Praxis** Anhand eines aus der Praxis stammenden Hygienekonzeptes lernen Sie, wie Checklisten und Arbeitsanweisungen in Ihrem Betrieb ein- und umgesetzt werden.	GastroZürich	08.30 – 16.30h Fr. 328.00 inkl. Kursunterlagen, CD-Rom, Checklisten, Pausen- und Mittagsverpflegung
10. 05. 2012 Anmeldung: Tel. 044 201 67 77	**Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene** BetriebsinhaberInnen und Mitarbeitende von Kader und Küche lernen, die neue Hygiene-Leitlinie des Gastgewerbes kennen und anwenden. Anpassung der bestehenden Selbstkontrollkonzepte, Risikoabschätzung, Mitarbeiterschulung.	Geschäftsstelle SCV, Johanna Bartholdi	14.00 – 17.00h Fr. 100.00 inkl. Getränke und Hygiene-Leitlinie
19.09.2012 21.09.2012 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	**Selbstkontrolle? Selbstkontrolle!** Sie lernen anhand konkreter Beispiele, ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen.	GastroZürich	08.30 – 16.30h Fr. 258.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz

Zürich und Region
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ZÜRI BECK

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Wünschen Sie noch weitere Blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich, Walchestr. 31,
Postfach 3251, 8021 Zürich
Telefon: 044 412 20 20

E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Kommunikation UGZ
Texte: Christiane Lellig,
Sophie Graf

Bilder: Silvan Fessler, Zürich
Grafik: Liz Ammann, Zürich
Druck: Staffel Druck AG, Zürich

Auflage: 2 250 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal pro Jahr. Gedruckt auf Recystar, 100% Recyclingpapier.