

# INDUKTION SENKT ENERGIE- VERBRAUCH UM EINEN VIERTEL

## Zuger Gastronom kocht effizienter

**INDUKTION SENKT DIE STROMRECHNUNG UND SORGT FÜR ANGENEHME TEMPERATUREN IN DER KÜCHE. DAS FÖRDERPROGRAMM ECOGASTRO UNTERSTÜTZT DIE GASTRONOMIE BEI DER UMSTELLUNG.**

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 energie-sparenden 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.

### SCHULUNG DES TEAMS UND ENERGIETIPPS

EcoGastro bietet bei vier ersetzten Kochfeldern entweder eine finanzielle Unterstützung bis 6000 Franken für den Herd oder bis 10000 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 Eartheffect oder das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich den Nutzen



Erich Werder vom Restaurant Rosengarten in Holzhäusern/ZG spart dank Induktion einen Viertel Strom.

der Sanierung überprüfen kann. Ein Architekturbüro stellte die effiziente Koordination von Sanitär und 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.»

### Vier Förderprogramme für Energieeffizienz

Bei der Umstellung auf stromsparende Geräte unterstützen vier Programme des Förderinstruments «ProKilowatt» des Bundesamts für Energie die Gastronomie:

- **EcoGastro:** Ersatz von Gussplatten oder Infrarotplatten mit Induktionsfeldern, inklusive Schulung für Mitarbeitende. Ab März 2021 werden weitere Geräte wie Spülmaschinen, Fritteusen und Pasta-Cooker gefördert.
- **EcoLingerie:** Ersatz von Wäschetrockner durch Geräte mit Wärmepumpentechnologie, inklusive Schulung für Mitarbeitende.
- **Gewerbegeräte:** Ersatz von Kühl- und Tiefkühlgeräten für Verkauf oder Lagerung sowie Verkaufsautomaten.
- **senso70.ch:** Erneuerung von Beleuchtungsanlagen.

[www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch) ⇒ Suche mit «Förderbeiträge»



**energieschweiz**

Unser Engagement: unsere Zukunft.