



PER KNOPFDRUCK STROM SPAREN

Molinos Pizzabäcker senken Stromkosten

DURCH DAS GEZIELTE EIN- UND AUSSCHALTEN VON KÜCHENGERÄTEN KÖNNEN GASTRONOMIEBETRIEBE VIEL ENERGIE UND GELD SPAREN.

Aufs Getränk und aufs Essen wartet niemand gerne. Schnelligkeit ist deshalb ein wichtiger Faktor für den Erfolg eines Restaurants. So kommt es, dass etwa Kaffeemaschinen oder Pizzaöfen in vielen Lokalen rund um die Uhr in Betrieb sind. Diese Praxis verbraucht jedoch unnötig viel Strom und wirkt sich nicht nur in ökologischer Hinsicht negativ aus, sondern auch in wirtschaftlicher: «Unsere Stromkosten beliefen sich in der Vergangenheit auf knapp unter einer Million Franken pro Jahr», rechnet Michael Freytag vor. Freytag ist Leiter Instandhaltung und Bau bei der **Ospena Group** AG, die zu den Migros-Genossenschaften Zürich und Genf gehört. Das Unternehmen betreibt in der ganzen Schweiz 19 Pizzeria Ristorante **Molino** und weitere Gastrobetriebe.

GEZIELT EIN- UND AUSSCHALTEN

«Bei meinen Visiten vor Ort fiel mir auf, dass viele Küchengeräte durchgehend eingeschaltet waren», so Freytag. Um den so entstehenden Energieverbrauch und damit die Stromkosten zu senken, arbeitete Freytag mit der Unterstützung eines Energiefachmanns der **Genossenschaft Migros Zürich** ein Energieeffizienzkonzept für die Restaurants aus. «In Schulungen mit den Geranten und den Kaderangestellten definieren wir für die unterschiedlichen Geräte indivi-

duelle Schaltpläne. Sie zeigen an, wann die Maschinen ein- und ausgeschaltet werden sollen.» Zentral ist, dass die Leistungsfähigkeit der Küche nicht tangiert wird, die Qualität der Speisen nicht abnimmt und der Gast nichts davon mitbekommt. Denn trotz der erwünschten Energieeinsparung bleiben die Zufriedenheit der Kundschaft und eine stets hohe Service- und Foodqualität das oberste Ziel von **Molino**.

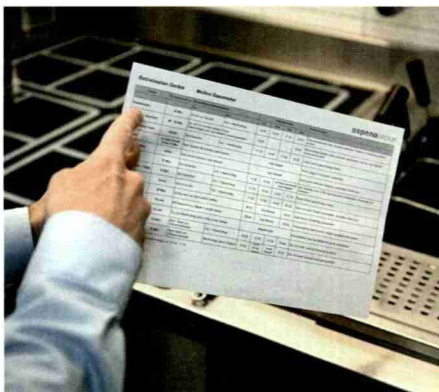
Nachdem die Schaltpläne erarbeitet waren, wurden die Geräte mit einem Aufkleber versehen, auf denen die jeweiligen Ein- und Ausschaltzeiten vermerkt sind. Freytag überprüft in vierteljährlichen Monitorings, ob die Bemühungen für Energieeinsparungen im Vergleich zum Vorjahr Fortschritte gemacht haben. Bei diesen Checks erhebt er den Energieverbrauch pro Restaurant. «Zusätzlich lancieren wir jedes Quartal ein Video mit Tipps, wie im Betrieb Strom gespart werden kann.» Themen waren beispielsweise der energieeffiziente Umgang mit Teller- und Tassenwärmer, Pastakoher oder Grillplatte.

ZEHN PROZENT EINSPARUNG

Mit den Videos will man die Sensibilisierung für das Thema beim Personal langfristig fördern. Diese konzentrierten Anstrengungen haben Erfolg: Ein Jahr nach der Einführung des Energie-sparkonzepts konnten die Pizzeria Ristorante **Molino** ihren Stromverbrauch um 6,8 Prozent reduzieren. Das Ziel für 2020 ist laut Freytag eine Reduktion um insgesamt zehn Prozent. «Wenn wir es schaffen, den Energieverbrauch und die damit verbundenen Kosten mit den Schulungen langfristig um zehn Prozent zu verringern, haben wir viel erreicht.»



Die Etikette gibt an, wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.



Die clevere Bedienung der Geräte spart zehn Prozent Strom.