

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

NR. 13 | NOVEMBER 2008



Umweltbewusst wirtschaften

Gastrobetriebe können mit gezielten Energiesparmassnahmen viel Geld sparen. Der Öko-Business-Plan der Stadt Zürich bietet individuelle Unterstützung.

Das Greulich – Restaurant, Bar und Design-Hotel in einem – wurde vor fünf Jahren eröffnet. Als Treffpunkt für Feinschmecker bietet man dem Gast Auserlesenes und pflegt einen achtsamen Umgang. Vor und hinter der Kulisse wird auf schonenden Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen geachtet. Das ist gar nicht einfach und erfordert viel guten Willen.

Lösungen suchen und finden

«Das Sammeln von Informationen und der Aufbau des Entsorgungskonzepts war extrem Zeit raubend», bilanziert die Geschäftsführerin Luzia Penner. Beispielsweise suchte Penner lange Zeit nach Lösungen für die Grünabfall-Entsorgung. Heute holt Kompogas das Grünzeug zur Biogasgewinnung ab.

Mithilfe externer Beratung konnte auch der Energiebedarf für Küche, Lüftung und Heizung optimiert werden. Alle Anlagen werden heute via Energie-Contracting von ewz bewirtschaftet.

Holen Sie Rat beim Öko-Business-Plan

Vielen Gastronomen geht es ähnlich. Wer nicht über ein gutes Beziehungsnetz verfügt, sucht oft lange nach umsetzbaren, für Umwelt und Portmonee günstigen Massnahmen. Die Stadt Zürich bietet Ihnen deshalb (nach Entscheidung des Gemeinderats im Dezember) ab Frühling 2009 mit dem Öko-Business-Plan Hilfe an. Telefonisch wie online können Informationen bezogen werden. Zu empfehlen ist eine Standortbestimmung vor Ort. Eine Fachperson analysiert Ihren Betrieb und zeigt Ihnen (Sofort-) Massnahmen und Finanzierungsmöglichkeiten auf, um Ihr Energie- und Haushaltsbudget zu entlasten.

Weitere Infos: Telefon 044 412 50 59

editorial

Jeder Weg beginnt mit dem ersten Schritt. Zürich macht sich auf den Weg zur zukunfts-fähigen Stadt. Der Legislatorschwerpunkt des Stadtrats «Nachhaltige Stadt Zürich – Auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft» hat zum Ziel, mittels effizienten Umgangs mit Ressourcen den Energiekonsum zu reduzieren und erneuerbare Energien zu fördern. Erste Erfolge sind sichtbar: Zürich verbessert laufend die Energieeffizienz ihrer Liegen-schaften. Das neue Bettenhaus des Stadtspitals Triemli wird nach Minergie-P-Eco-Standard erstellt.

Das ehrgeizige Ziel «2000-Watt-Gesellschaft» können wir nur gemeinsam mit Ihnen erreichen. Speziell den vielen KMU gebührt unser

Respekt. Sie sind wichtige Partner. Bei jedem Kaufentscheid, bei jeder Prozessänderung haben Sie es in der Hand, die umweltfreundliche Variante zu wählen.

Es ist keineswegs einfach, Übersicht zu wahren in dieser Welt voller Möglichkeiten. Die Varianten an Energiereduktions- und Umweltschutzmassnahmen sind vielfältig. Wir sind Ihnen gerne behilflich, die für Sie sinnvollen Massnahmen zu eruieren. Profitieren Sie vom Öko-Business-Plan, einem Angebot des Gesundheits- und Umweltschutzdepartements mit verschiedenen Partnern, das zurzeit der Gemeinderat prüft. So ist der erste Schritt schon gemacht.



Bruno Hohl

Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz
der Stadt Zürich

Tipps zum Energiesparen

In Bäckereien und Konditoreien sind Backgeräte und Kühlsysteme für drei Viertel des Energiebedarfs verantwortlich. Massnahmen zur effizienten Energienutzung zahlen sich sowohl für die Umwelt als auch in der Erfolgsrechnung aus.

Energie-Tipps beim Backen:

- Zu frühes Aufheizen des Backofens vermeiden. Bereitschaftsbetrieb braucht unnötig viel Energie.
- Backflächen möglichst effizient nutzen – nur die tatsächlich benötigten Etagen aufheizen.

Energie-Tipps zum Kühlen und Gefrieren:

- Kontrollieren, ob Kühl- und Gefrier-temperatur richtig eingestellt sind. Eine Gefriertemperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ist zweckmässig und braucht ein Viertel weniger elektrische Energie als $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Tiefkühlzellen regelmässig abtauen. Kältemöbel bei Nichtgebrauch abdecken oder abschalten.

Energie-Tipps für den Betrieb:

- Bei Betriebsschluss oder am Wochenende Geräte in der Backstube und im Verkaufsgeschäft, die keine Arbeit verrichten (auch Kühl- und Lüftungsanlagen), ganz abschalten.
- Den Strombedarf im Betrieb analysieren und Prioritäten definieren: Elektrisch betriebene Geräte wie etwa Waschmaschinen nicht während Spitzenzeiten laufen lassen. So lassen sich Stromspitzen und damit überhöhte Stromkosten vermeiden.

Quelle: Die vom SBKV und der BKW gestalteten Energiespartipps für die Branche sind unter www.bkw-fmb.ch/baecker zu beziehen.

«Stromkosten sparen steht bei uns im Vordergrund...»

Ein Gespräch mit Reto Hausammann, dem Zopfbeck von Zürich. Er führt die total modernisierte Bäckerei Conditorei Hausammann in der 3. Generation.

Bäckereien sind Energie-Grossverbraucher. Das Thema Energiekosten ist in der Branche von Bedeutung. Energiesparpotenzial liegt in der Beschaffung von Neuanlagen. In der Backstube und im Ladengeschäft kann das Verbrauchsverhalten beeinflusst werden.

Bäckereien wenden bis zu fünf Umsatzprozente für Energiekosten auf. Wo fallen die energieintensiven Prozesse in der Produktion an?

Reto Hausammann: Nach wie vor ist der Backofen das Herzstück einer Bäckerei. Wir müssen eine maximale Backtemperatur von $250\text{ }^{\circ}\text{C}$ erreichen. Beim Umbau unseres Betriebs 2001 haben wir uns für einen mit Erdgas betriebenen Backofen entschieden. Dieser besitzt eine grosse Speicherkraft, so dass tagsüber beispielsweise Gipfeli mit der Restwärme bei $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ gebacken werden können. Ferner ist der Einsatz moderner Kältetechnik unverzichtbar geworden. Wir produzieren Teiglinge, die wir in einer Kühlzelle bei -5 bis $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ lagern. Mit dem Regenerieren auf $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ sind die Teiglinge um 3 h morgens zum Abbacken bereit. Wir sind so rationeller und können die teuren Arbeitsstunden mit Nachtzuschlägen teilweise vermeiden. Knetmaschinen, Mixer und weitere Geräte brauchen ebenfalls elektrischen Strom.

70 Prozent der Backflächen in der Schweiz werden immer noch elektrisch beheizt. Wieso haben Sie sich für Erdgas entschieden?

Reto Hausammann: Zu Zeiten meines

Grossvaters war es noch üblich, das Gros der Backwaren in der Nacht zu backen und vom billigen Nachtstrom zu profitieren. Wir vertreten heute eine etwas andere Philosophie: Wir wollen den Tag durch neue Chargen frisch abbacken, womit wir genau in die Zeit des teuren Stroms hineinkommen. Der Entscheid für Erdgas war nahe liegend, da ein Anschluss an die öffentliche Gasleitung der Stadt Zürich ohne grössere Kosten möglich ist. Diese Situation ist auf dem Land häufig nicht gegeben, wo der Bau einer Anschlussleitung das Budget einer Neuinvestition sprengen würde.

Sie haben auch ein modernes Verkaufsgeschäft mit kleiner Cafeteria. Wie sieht es dort mit dem Stromverbrauch aus?

Reto Hausammann: Wir haben das Geschäft von 6 Uhr bis 20 Uhr geöffnet. Die ganze Zeit müssen unsere Sandwiches, Canapés, Traiteurartikel gekühlt werden. Die Wärmeplatten dienen dazu, Snacks wie etwa Pizzas zur Mittagszeit aufzuwärmen. Natürlich versuche ich immer mit der neuesten Generation von Sparlampen die beiden Verkaufsgeschäfte optimal zu beleuchten. Aber viel Sparpotenzial gibt es bei



der Beleuchtung nicht. Ist ein Ladengeschäft nicht optimal ausgeleuchtet, schlägt sich das sofort in den Umsatzzahlen nieder. Gerade im Sommer können wir auch auf die Klimatisierung im Ladeninnern nicht verzichten.

Welche Massnahmen haben Sie beim Neubau 2001 getroffen, um Energie einsparen zu können?

Reto Hausammann: Als moderner Bäckereibetrieb haben wir grosse Kühlanlagen, womit wir unsere Tiefkühlzellen versorgen. Mit dem Totalumbau unseres Geschäfts haben wir 2001 eine Wärmerückgewinnungsanlage installiert. Diese entzieht die Abwärme der Kältekompressionsmaschine, mit der wir das Brauchwasser auf 30 bis 40 °C erwärmen. So müssen wir mit dem Boiler nur noch die Temperaturdifferenz zu 65 bis 70 °C überwinden.

Wo sehen Sie noch unausgeschöpftes Sparpotenzial in der Produktion?

Reto Hausammann: Zusammen mit einem Energieberater bin ich daran herauszufinden, in welcher Zeitspanne der Betrieb am meisten Strom verbraucht. Mit der Spitzenlastregulierung durch ein Zählgerät wird es uns gelingen, erheblich Stromkosten zu sparen. Konkret wird das bedeuten, dass nicht alle Maschinen gleichzeitig laufen. Zudem kann die Klimaanlage zu Spitzenbezugszeiten auch ausgeschaltet sein. Nach der Analyse mit dem externen Berater werde ich nach Prioritätsstufen den Strombezug der Maschinen programmieren. Das Ganze muss vom Betriebsablauf her natürlich Sinn machen.

Lässt sich der Energieverbrauch auch durch das Benutzerverhalten beeinflussen?

Reto Hausammann: Ganz klar. Viele kleine Massnahmen machen etwas aus. So schalten wir die Kaffeema-

schine über Nacht ganz ab. Unnötige Fahrten mit unserem Lieferfahrzeug vermeiden wir. Ich möchte, dass die Energiespar-Philosophie von den Mitarbeitern gelebt wird. Es gibt aber auch Grenzen. Um unserem zweiten Verkaufsgeschäft ein Bäckerei-Ambiente zu verleihen, haben wir einen Ladenbackofen eingerichtet. Über deren Stromrechnung war ich anfänglich ziemlich überrascht. Wir schalten nun bedarfsgerecht nur diejenigen Ofenherdplatten ein, die wir gerade benötigen.



Edles Trinkwasser

Aus den Hähnen in Zürich strömt exzellentes Trinkwasser, welches bis auf wenige Liter pro Kopf wieder bachab fliesst. Betriebsintern lohnt sich speziell der sparsame Umgang mit Warmwasser. Wählen Sie beim Kauf von neuen Abwasch- und Waschmaschinen sparsame und energieeffiziente Geräte. Allergünstigste Sofortmassnahme: Instruieren Sie Ihre Angestellten, den Wasserhahn nicht unnötig laufen zu lassen!

Info: www.stadt-zuerich.ch/erz > «Klärwerk» oder Telefon 044 645 55 55 (ERZ, Werdhölzli)

Fallender Abfall

Jährlich produzieren wir in Zürich 270 kg Abfall pro Kopf. Mittels Verbrennung im Heizkraftwerk kann daraus thermische Energie gewonnen werden, doch macht dies energetisch die Herstellung von unnötigem Verpackungsmaterial oder Einweggeschirr nicht wett. Jährlich werden auch 140 kg Wertstoffe wie Glas, Papier, Karton oder PET pro Person getrennt gesammelt und dem Recycling zugeführt. Am umweltfreundlichsten handelt, wer Mehrweg- statt Einweggebilde verwendet und auf überflüssige Verpackungen verzichtet.

Info: www.stadt-zuerich.ch/erz > «Entsorgung, Kehrrecht» oder Telefon 044 645 77 77 (ERZ, Hagenholz)

Strom ist Geld

In einem Restaurant bezieht die Küche am meisten Strom. Kein Wunder hat das Küchenpersonal einen grossen Einfluss auf den Energieverbrauch. Gewöhnen Sie und Ihre Mitarbeitenden sich an, die Geräte nach Gebrauch ganz ausschalten. Auch Standby-Modus frisst Strom. Reinigen und warten Sie Kühlanlagen und Lüftungen regelmässig. Bevorzugen Sie bei Neuanschaffungen die energieeffizientesten Geräte – ein höherer Kaufpreis ist infolge niedrigerer Stromkosten schnell wettgemacht.

Infos: www.stadt-zuerich.ch/ewz > Services > ewz-Kundenzentrum oder Telefon 058 319 49 60 (ewz-Kundenzentrum)



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Kurzbeschreibung	Daten	Weitere Infos	Organisator / Ort
Lebensmittel-Hygiene: einfach und effizient <ul style="list-style-type: none"> - Erarbeitung eines betriebsinternen Selbstkontrollkonzeptes / HACCP - Arbeitsanweisungen und Checklisten 	17.02.2009 12.05.2009 22.10.2009	1 Tag: 08.30 – 16.30 h Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Verpflegung und Pausengetränke	Schweizer Cafetier Verband Bleicherweg 54, 8002 Zürich 044 201 67 77, info@cafetier.ch www.cafetier.ch
Lebensmittelkontrolle 1:1 <ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie - Inspektion des Betriebes durch die Teilnehmer - Gegenüberstellung der Befunde (Begründung aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung) - Kurze Einführung in die Selbstkontrolle 	15.01.2009 28.01.2009 18.06.2009 05.11.2009	1/2 Tag: 14.00 – 17.30 h Fr. 170.00 inkl. Unterlagen und Erfrischung	Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich mit Schweizer Cafetier Verband oder GastroZürich City/ZHV
Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers <ul style="list-style-type: none"> - HACCP / Qualitätssicherung - Was sind Bakterien und wie leben sie? - Umgang mit gefährdeten Lebensmitteln 	19. 01.2009 19.05.2009 26.10.2009	1 Tag: 08.30 – 16.30 h Fr. 298.00 inkl. Unterlagen, Verpflegung, Pausengetränke	Bildungszentrum GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich Anmeldung: 044 377 55 11 ode info@gastrozuerich.ch www.gastroprofessional.ch
Lebensmittelrecht (-gesetz) <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelgesetz und Vollzug - Einblick in die Welt der Mikroorganismen - Bedeutung der Lebensmittel-, Personalhygiene - Deklaration in Gastgewerbe und Hotellerie 	19.03.2009 22.06.2009 22.09.2009 18.11.2009	1 Tag: 08.30 – 16.30 h Fr. 328.00 inkl. Kursunterlagen, Checklisten, Verpflegung, Pausengetränke	
Selbstkontrolle? Selbstkontrolle! Workshop Hygiene-Schulung <ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie - Einführung Selbstkontrollkonzept 	12.03.2009 10.09.2009	1 Tag: 08.30 – 16.30 h Fr. 258.00 inkl. Kursunterlagen, Verpflegung, Pausengetränke	
Hygiene in der Küche (Lernende KöchInnen im 1. Lehrjahr) <ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie - Gesetzliche Grundlagen - Umgang mit Lebensmitteln - Auswirkungen mangelhafter Lebensmittelkontrolle 	18.09.2009	1 Tag: 09.00-17.00 h	Pflegezentrum Bombach Limmattalstrasse 371, 8049 Zürich Anmeldung: Jeannette Meier, 044 412 35 60 oder jeannette.meier@zuerich.ch

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Zürcher Hoteliers



GASTRO ZÜRICH-CITY
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon



SCHWEIZER CAFETIER VERBAND

Impressum

Kontakt:
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Zürich, Walchestr. 31,

Postfach 3251, 8021 Zürich
Telefon: 044 412 43 61,
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Sandra Cantieni, UGZ

Texte: Tina Billeter Weymann,
 Manuel Fischer
Grafik: Liz Ammann, Zürich
Druck: Staffel Druck AG, Zürich

Auflage: 3000
 Der Blickpunkt erscheint zweimal
 pro Jahr. Gedruckt auf Recystar,
 100% Recyclingpapier.