

Een slimme ondernemer haalt geld uit energie



Horeca

Waarom geld uitgeven als het niet nodig is?
Waarom een hoge energierekening accepteren?
Geef energiezaken de aandacht die zij waard zijn. Gun uzelf het financiële voordeel van energiebesparing, het **comfort** en de professionele **uitstraling** van energie-efficiëntie en de **verbetering** van werkprestaties. Voor objectieve informatie en deskundig advies gaat u naar het Energiecentrum.



In de Horeca is vooral winst te behalen bij:

- ▶ verlichting
- ▶ verwarming
- ▶ koeling
- ▶ keukenapparatuur



In deze folder vindt u eenvoudig uit te voeren adviezen die weinig investering vragen.

Het Energiecentrum is uw adviseur in energiezaken: onafhankelijk, allround en actueel.

▶ Verlichting

Sfeer is belangrijk, zeker in de horeca. Verlichting speelt daarbij een grote rol. Een uitgekiende verlichting oogt uitnodigend. Maar: hoe meer verlichting, hoe hoger de energierekening. De kosten worden vooral bepaald door het type lamp dat u gebruikt. Wie slimme keuzes maakt en enkele eenvoudige maatregelen treft, kan de energiekosten fors verlagen, zonder de sfeer en de uitstraling aan te tasten.

De belangrijkste mogelijkheden

- ▶ Vervang waar mogelijk gloeilampen en halogeenspots door spaarlampen of LED-verlichting. Let op: spaarlampen zijn niet dimbaar en daarom niet overal inzetbaar.
- ▶ Vervang ouderwetse TL-verlichting door moderne TL-buizen, dat levert 40% energiebesparing op en verdient zich binnen ongeveer een jaar terug.
- ▶ Breng bij een TL-bak een reflector aan, dit verdubbelt de lichtopbrengst zodat u nog maar de helft van het aantal TL-buizen nodig heeft.
- ▶ Zorg dat verlichting niet brandt in ongebruikte ruimten.
- ▶ Plaats bewegingsmelders in ruimten waar minder verlichting nodig is, zoals de kantine, het magazijn en de toiletten.
- ▶ Zet een tijdschakelaar en/of schemerschakelaar op de buitenverlichting.
- ▶ Pas de schakeltijden aan het seizoen aan.
- ▶ Maak zoveel mogelijk gebruik van invallend daglicht.
- ▶ Maak eens per jaar de verlichtingsarmaturen en lichtsensoren schoon.

Voorbeeld

De gemiddelde verlichtingskosten van een restaurant met een oppervlakte van 300 m² zijn € 4.000. Een derde daarvan is voor de basisverlichting van de keuken en de opslagruimte. Als de oude TL-buizen worden vervangen door hoogfrequente verlichting, levert dat een besparing op van € 500 per jaar.

▶ Verwarming

Wie een horecagelegenheid bezoekt, verwacht een gastvrije en sfeervolle omgeving. Net als verlichting, levert de juiste verwarming hier een bijdrage aan. Deze waardevolle warmtemakers zijn serieuze energieverbruikers, maar onnodige kosten zijn door elke ondernemer te vermijden. Optimaal en energiezuinig verwarmen is eenvoudig te realiseren door enkele eenvoudige maatregelen te treffen.

De belangrijkste mogelijkheden

- ▶ Zet de thermostaat een uur voor vertrek laag.
- ▶ Draai de radiatoren dicht in ruimten waar u geen verwarming nodig heeft (let wel op bevriezingsgevaar).
- ▶ Zorg ervoor dat radiatoren hun warmte goed kunnen afgeven, dus dat er bijvoorbeeld geen kasten of andere grote voorwerpen voor staan of gordijnen voor hangen.
- ▶ Isoleer de cv-leidingen in onverwarmde ruimten. Tegen geringe kosten kan een flinke besparing worden bereikt.
- ▶ Ventilatie is meestal noodzakelijk maar veroorzaakt ook warmteverlies. Voorkom dat tegelijkertijd wordt verwarmd en gekoeld. Toepassing van warmteterugwinning kan een besparing opleveren van meer dan 50%.
- ▶ Voorkom warmteverlies door het dichtmaken van spleten en kieren. Tocht kan gestopt worden met behulp van deurrubbers, PUR-schuim of kit.
- ▶ Plaats radiatorfolie of een warmteschild tussen de radiator en de buitenmuur. Dit voorkomt warmteverlies via straling door de muren.
- ▶ Is uw CV-ketel ouder dan 12 jaar, overweeg dan vervanging door een HR-ketel. Laat u informeren door uw installateur.

Voorbeeld

De verwarmingskosten van een grand-café van 400 m² zijn € 8.000 per jaar. Vervanging van de oude CV-installatie door een HR-ketel levert een besparing op van ongeveer € 1.500 per jaar. Als bij vervanging een combiketel wordt geplaatst zodat ook de elektrische boiler kan vervallen, kan de besparing oplopen tot meer dan € 2.000.

▶ Koeling

Koelen moet, maar is helaas duur. Als veel producten gekoeld moet worden, kan de energierekening hoog oplopen. Wie gerichte aandacht en zorg besteedt aan zijn apparatuur, beperkt zijn energierekening. Er zijn verschillende maatregelen mogelijk.

De belangrijkste mogelijkheden

- ▶ Isoleer de koudeleidingen en voorkom daarmee energieverlies.
- ▶ Houd deuren van koel- en vriescellen zoveel mogelijk dicht. Een open deur werkt wel gemakkelijk, maar laat de compressor harder werken én kan de kwaliteit van de gekoelde producten aantasten.
- ▶ Ontdooi koelkasten en diepvriezers als er ijs op zit. Ijsafzetting leidt tot extra stroomverbruik. Houd de ontdooitijd zo kort mogelijk.
- ▶ Reinig de lamellen van de condensor zodat de warmte kan worden afgevoerd. Een vervuilde condensor gebruikt tot 15% meer energie.
- ▶ Vervang versleten deurrubbers tijdig: controleer regelmatig of ze nog goed zijn.
- ▶ Moderne koelkasten en diepvriezers zijn veel energiezuiniger dan oude exemplaren. Vervanging verdient zich meestal in korte tijd terug.
- ▶ Let bij de aanschaf van koel- en vriesapparatuur op het energielabel en koop een zuinig apparaat. Het verschil kan oplopen tot 40%.

Voorbeeld

De koelvitrine in een snackbar heeft een verbruik van ongeveer 15.000 kWh per jaar. Met een aantal eenvoudige maatregelen is daarop gemakkelijk te besparen. Zorg bijvoorbeeld dat de roosters schoon blijven, verwijder regelmatig de ijsafzetting en zorg dat de vitrine op de juiste manier is gevuld. Een besparing van 20% is dan goed haalbaar. Dat komt overeen met 3.000 kWh, ofwel een bedrag van € 350 per jaar.

▶ Keukenapparatuur

De keuken is het middelpunt van veel horecaondernemingen. Qua energiekosten neemt de keuken ook een centrale plaats in: de apparaten zijn in het algemeen grote energieverbruikers. Vooral elektrisch koken is duur. Koken op gas kan soms wel 80% goedkoper zijn. En er zijn natuurlijk meer kansen om kosten te drukken.

De belangrijkste mogelijkheden

- ▶ Zet niet alle elektrische apparaten tegelijk aan. U voorkomt daarmee dat u een te hoge vermogensvergoeding betaalt.
- ▶ Ga kritisch om met het gebruik van gaspitten. Alle pitten laten branden is wel gemakkelijk, maar de pitten uitzetten wanneer dat kan, bespaart honderden m³'s aardgas.
- ▶ Dek warmhoudplaten en au-bain-maries af. Dat voorkomt onnodig warmteverlies en bespaart zo'n 20% energie.
- ▶ Kies bij aanschaf van een friteuse voor de HR-uitvoering. De besparing bedraagt ongeveer 20%.
- ▶ Sluit indien mogelijk de vaatwasser aan op het warm watercircuit. Door te vullen met warm water bespaart u rond de 15%.
- ▶ Let bij aanschaf van apparatuur ook op het energieverbruik. Door toepassing van een combi-steamer in plaats van een druksteamer bespaart u bijvoorbeeld 10 tot 20% op de energiekosten.

Voorbeeld

Het jaarlijkse gasverbruik van de aansteekbrander is ongeveer 200 m³ per jaar. Het verbruik van de overige pitten per pit per uur is ongeveer 0,5 m³. Als vier pitten twee uur per dag onnodig aan staan, dan bespaart u ongeveer 1200 m³ per jaar ofwel zo'n € 500 als u ze uit zet.



Energiecentrum Midden- en Kleinbedrijf

Loodsboot 10

3991 CJ Houten

Postbus 554

3990 GJ Houten

T: 030-6369155

F: 030-6369161

E: info@energiecentrum.nl

I: www.energiecentrum.nl

Het Energiecentrum is de plaats waar de ondernemer betrouwbare en onafhankelijke informatie, adviezen en projectondersteuning krijgt. Zonder kosten of tegen maximaal kostprijs. Elke ondernemer kan bij het Energiecentrum terecht, rechtstreeks of via zijn brancheorganisatie.

Een uitgebreide website met specifieke, branchegerichte informatie voor ondernemers vormt de kern van de diensten van het Energiecentrum. Maatwerkadviezen zijn te krijgen via de telefonische helpdesk. Het Energiecentrum beschikt over een kennisdatabank en een uitgebreid netwerk van aanbieders. Wie op de hoogte wil blijven van energienieuws, kan zich aanmelden voor de digitale nieuwsbrief. Projectmanagers bieden ondersteuning bij het opzetten en uitvoeren van energieprojecten zoals monitoring, factuurcontrole, de toepassing van LED-verlichting, het stimuleren van duurzame energietoepassing en het in kaart brengen van branchespecifieke besparingsmogelijkheden.

100.000 mkb-ondernemers maakten de afgelopen vier jaar gebruik van de diensten van het Energiecentrum. Ondernemers kunnen gemiddeld 10 tot 15% van hun energiekosten besparen zonder daarvoor veel moeite te hoeven doen. Voor een gemiddelde mkb-onderneming praat je dan al gauw over een besparing van 1.500 tot 2.000 euro per jaar.

Deze folder is tot stand gekomen in samenwerking met Koninklijk Horeca Nederland. Leden van Koninklijk Horeca Nederland kunnen gebruikmaken van extra ondersteuning. Kijk voor meer informatie op www.horeca.org.

Goed voor elkaar!