

Einladung zum FCSI Schweiz Online Webinar «Energiemanagement und Digitalisierung in der Gastronomie»

Die Notwendigkeit und das Bedürfnis Energie zu sparen, ist in unserer Gesellschaft zentral. Dies kam 2017 unter anderem durch die Abstimmung des Schweizer Volkes über die Energiestrategie 2050 zum Ausdruck.

Alle elektrothermischen Geräte in Grossküchen besitzen ein Energiespeichervermögen mit erheblichem Einsparungspotential. Je nach Situation lassen sich die Leistungsspitzen Strom um bis zu 30% reduzieren und damit sinken die Gesamtstromkosten erheblich. Gleich mit zwei Vorträgen wollen wir diesem Thema Rechnung tragen.

Datum Freitag, 11. Februar 2022

Programm

09:00 – 10:00 Uhr **Energiemanagement und Digitalisierung in Gemeinschaftsgastronomie**

Inhalt

In einer Grossküche mit 12 mittleren, elektrothermischen Geräten und 3 Dauerstromverbrauchern beträgt der durchschnittliche Jahresstromverbrauch 225.000 kWh und die mittlere Leistungsspitze ca. 150 kW. Durch die Installation eines Energiemanagementsystems können die Leistungsspitze um rund 35% auf unter 100 kW reduziert und der Jahresverbrauch um ca. 5% gesenkt. Die Investition inklusive der Installationskosten amortisiert sich somit in weniger als 2 Jahren.



Referent

Robin Wittke, Sicotronic GmbH
D-85521 Riemerling b. München

10:15-11:00 Uhr **Bedarfsgeregelte Lüftungssteuerung in der Profi-Küche**

Inhalt

Es braucht eine erhebliche Luftmengen, um ein gesundes Klima in Küchen und Gästeräumen zu gewährleisten. Trotz der vorgeschriebenen Energierückgewinnung bei der Lüftung entweichen 40% der Wärme in die Atmosphäre. In Wirklichkeit besteht die Notwendigkeit, eine Küche zu 100% zu belüften, nur 10 bis 20% der Zeit. Mit intelligenten Sensoren zur variablen und vollautomatischen Steuerung kann der Luftstrom gezielt gesteuert werden.



Referent

David Fonjallaz, Ginoux SA
CH-1816 Chailly-Montreux

Ort Online via Teams

Anmeldung per Mail an die Geschäftsstelle FCSI Schweiz Mail an: info@fcsi.ch