

## Energiecentrum helpt ondernemers besparen

# Minder is meer



Het Energiecentrum adviseert het MKB op het gebied van besparende maatregelen. Projectmanager Jac van Trijp heeft de horecabranche in zijn portefeuille. Hij maakt zich hard voor realistisch besparen. "We zijn geen groene kruisvaarders."

Tekst: Joost Scholten

**E**nergiebesparing is hot. Sinds de fotogenieke ijsberen ten dode zijn opgeschreven trekt de vroeger slaapverwekkende Al Gore volle zalen en rijdt zelfs Arnold Schwarzenegger een Prius. Bovendien levert iedere besparing geld op. De tijd lijkt rijp voor een denkomslag in het ondernemen. De telefoon van het Energiecentrum in Houten zal dus wel roodgloeiend staan met tienduizenden ondernemers die zich afvragen hoe zij hun energieverbruik kunnen inperken? "250 vragen kregen we verleden jaar", verplettert Jac van Trijp die illusie. "Dat is natuurlijk heel weinig. Zonde", vindt hij. "Want er is veel winst te behalen op het vlak van energiebesparing. En wij willen graag ondersteunen."

### Comfort

Om te beginnen wil van Trijp benadrukken dat hij begrijpt wat ondernemerschap vereist. "We zijn geen groene

kruisvaarders die maatregelen op willen leggen. Als we gasten luxe, comfort, warmte en lekker eten willen geven, komen daar apparaten en voorzieningen bij kijken die nu eenmaal energie kosten. Niemand wil zijn gasten in de kou zetten, dus daar moeten we niet hypocriet over doen. Wat wél anders kan, is dat onnodig veel energie weglekt. Bijvoorbeeld door een verouderde verwarmingsketel." Van Trijp wil laten zien dat eenvoudige maatregelen al op korte termijn geld opleveren voor ondernemers. "Ondernemers vergelijken prijzen en producten als ze iets kopen. Heel goed, maar hun keuze is gebaseerd op een offerte voor de aanschafprijs. Niet op wat gebruik op termijn gaat kosten." Hij noemt een voorbeeld dat hij vaak tegenkomt: "Een gasgestookte frituur met hoog rendement bijvoorbeeld. In aanschaf iets duurder, maar iedere ondernemer die er niet voor kiest verklaart ik voor gek. Zo'n frituur gaat langer mee

en bespaart na één of twee jaar aantoonbaar veel geld op de energierekening."

### Subsidie

Mooie woorden, maar ondernemers die net een zaak beginnen, of aan het verbouwen zijn hebben meestal juist op dat moment geld tekort. Als ieder apparaat een paar honderd euro duurder is, kunnen ze dat simpelweg niet betalen. "Het mooie is: op veel energiezuinige apparaten is een subsidieregeling van toepassing. De leveranciers weten meestal wel hoe het daarmee zit. Vraag daar naar! En ondernemers die twifelen, kunnen altijd met ons bellen. Wij hebben al die kennis gratis beschikbaar, terwijl het een hoop geld kan schelen. Bel ook nog eens met de bank als de financiering van energiebesparende apparaten niet rondkomt. Als een ondernemer aan kan tonen dat een investering na een paar jaar terug is verdiend en vanaf dat moment geld op begint te leveren durven

### Ideale oplossing voor de afwaskeuken

Een efficiënte werkwijze en een perfect reinigingsresultaat. Dat zijn de eisen die in een professionele keuken aan een afwasautomaat worden gesteld. Miele-bedrijfsafwasautomaten met verswatersysteem zijn uitgerust met krachtige circulatiepompen en verwarmingselementen, die door hun hoge vermogen een bijzonder korte programmaduur mogelijk maken. Bedrijfsafwasautomaten van Miele met tanksysteem geven volgens het Duitse Wfk-instituut het beste reinigingsresultaat in zijn klasse. Met beide systemen is de ondernemer - door de lange levensduur, korte programmatijden en het optimale gebruik van energie, water en afwasmiddel - verzekerd van een hoge efficiency. Miele Professional: [www.miele-professional.nl](http://www.miele-professional.nl)



ze misschien toch nog een beetje meer uit te lenen.” De vraag is dus eigenlijk: waarom gaan ondernemers niet massaal op groen? Van Trijp: “Ondernemers aarzelen omdat energiebesparing vaak geld kost. In de praktijk van de horecakeukens gaat dat om forse bedragen. Dan kan er wel een rekensommetje van ons tegenover staan, maar ondernemers zijn gewend hun eigen zaken te regelen. Het druist tegen hun natuur in om risico's te nemen op een vlak waar ze weinig kaas van hebben gegeten. Het is moeilijk koers te zetten op informatie die je zelf niet hebt ingewonnen over een onderwerp waarin je niet bent gespecialiseerd.”

### Advies

Het is voor het Energiecentrum zaak om aarzelingen weg te nemen en ondernemers goed beslagen ten ijs te laten komen als ze investeringen in hun energiebeleid doen voor de komende jaren. Met welke vragen kunnen ondernemers precies bij het Energiecentrum terecht? “We herbergen eigenlijk drie taken waar ondernemers voor bij ons kunnen aankloppen”, vertelt van Trijp. “Ten eerste doen we aan voorlichting en informatievoorziening. Daarbij gaat het om praktische inzichten: wat kosten apparaten in aanschaf? Wat verbruiken ze aan gas en elektriciteit en wat is daar de prijs van? Waar moet ik op letten als ik met een leverancier in zee ga? Wat zijn momenten en manieren om mijn kosten te drukken? Antwoorden op de meest gestelde vragen zijn eenvoudig te vinden op onze website.” “Onze tweede taak is advisering aan

huis. We komen daarbij niet zelf langs, maar we huren wel partijen in die bij bedrijven langskomen. Voor 350 euro krijgt een bedrijf een expert over de vloer die in kaart brengt wat de belangrijkste punten zijn waarop bespaard kan worden en de voordelen die het met zich meebrengt. Als ander onderdeel van de persoonlijke advisering kunnen ondernemers ook heel eenvoudig met hun energienota in de hand de eigen bedrijfsgegevens vergelijken met hun branchegenoten. Een eenvoudige, overzichtelijke, snelle en gratis manier om een inschatting te maken van het energiebeleid van een bedrijf.” “Ten slotte hebben we nog de helpdesk. Via de mail of telefonisch kunnen ondernemers met allerlei vragen bij ons terecht. Dan kan het gaan om informatie over subsidiemogelijkheden of over een volledig energieplan voor een nieuw bedrijf. Wij kunnen altijd adviseren of doorverwijzen.”

### Menselijke factor

Het werk van het Energiecentrum houdt op bij beïnvloeding van het gedrag van het personeel. Ook al zijn de gebruikers van apparaten misschien wel de grootste verspillers, het Energiecentrum adviseert alleen over de keuzes en gebruik en installatie. “We hebben een tijdje geprobeerd om ook op gedrag te adviseren, maar dat is erg arbeidsintensief. Ondernemers moeten daar eigenlijk zelf mee aan de slag. Energiegebruik moet tijdens ieder werkoverleg eigenlijk op de agenda om het gedrag structureel te veranderen.” Van Trijp beseft dat er in de horeca weinig tijd is

### Tel uit de winst

Het Energiecentrum heeft een aantal aansprekende voorbeelden van de besparingen die simpele aanpassingen kunnen opleveren. Hieronder twee voorbeelden.

De verwarmingskosten van een grandcafé van 400 m<sup>2</sup> zijn achtduizend euro per jaar. Een ondernemer die investeert in een nieuwe hoogrendementsketel bespaart op die nota al ongeveer vijftienhonderd euro per jaar! Wie kiest voor een combiketel maakt de elektrische boiler bovendien overbodig en bespaart onder deze omstandigheden meer dan tweeduizend euro.

Het voordeel van gaspitten die automatisch uitschakelen als er niets op het vuur staat kan het Energiecentrum ook eenvoudig voorrekenen. Als vier pitten twee uur per dag onnodig aanstaan, kost dat ongeveer 1.200 m<sup>3</sup> per jaar. Dat scheelt vijfhonderd euro op de gasrekening. Natuurlijk moet het personeel wel makkelijk en snel kunnen werken, maar met een modern fornuis is het geen probleem om de pitten in een handomdraai weer open te zetten.

### Wat is het Energiecentrum?

Het Energiecentrum is in 2002 opgericht om ondernemers in het MKB van adviezen te voorzien op het gebied van energieverbruik en -besparing. Het Energiecentrum begon haar bestaan als ondersteunend orgaan voor brancheorganisaties, zoals KHN voor de horeca.

Tegenwoordig richt het Energiecentrum zich vaker rechtstreeks tot de ondernemers en moedigt het centrum ondernemers aan zelf te vergelijken via de site en informatie in te winnen via de telefonische en elektronische helpdesk.

Kijk voor meer informatie en handige scans op [www.energiecentrum.nl](http://www.energiecentrum.nl)

**Lohberger Inductie**

Lohberger maakt keukenapparatuur op maat, in de allerhoogste hygiëne en veiligheidsnorm. Het is één van de drie bedrijven die de volledige inductie zelf ontwikkelen en produceren waar anderen slechts assembleren. De inductie-techniek is dé techniek voor de toekomst daar het volledig kan draaien op duurzame energie.



Ook het verbruik van energie ligt 35 procent lager dan gas- en 65 procent lager dan andere elektrische apparatuur.

Het geeft grote voordelen voor de werkomstandigheden voor de chefs. Denk daarbij aan de omgevingstemperatuur die op een acceptabel niveau gehouden kan worden evenals het volledig ontbreken van de schadelijke uitlaatgassen van slecht afgestelde gasapparatuur.

Inductieapparatuur van Lohberger is storingsvrij. Periodiek onderhoud is helemaal niet nodig. Het allerbelangrijkste is misschien wel het feit dat inductieapparatuur van Lohberger zéér prettig in het gebruik is. Het kan door héél veel power snel werken en bij een delicate bereiding kan het heel nauwkeurig op temperatuur gehouden worden.

Regeer Grootkeukentechniek: [www.regeergrootkeukentechniek.nl](http://www.regeergrootkeukentechniek.nl)

voor overleg en dat het personeel in veel bedrijven vaak wisselt. Dat maakt de uitleg over zuinige bediening van apparaten nog lastiger en daarom adviseert hij de menselijke factor waar mogelijk te beperken. “Een bewegingsmelder in de kelder is bijvoorbeeld zo geïnstalleerd. Dan hangt daar nooit meer de hele dag een lampje te branden. Of denk aan gaspitten die vanzelf uitgaan als er geen pan op het vuur staat. Dat zijn besparingen die ondernemers misschien niet direct rijk maken, maar iedere maand toch gauw een paar tientjes per maatregel schelen.” Ook op andere vlakken kan van Trijp met een frisse blik bedrijven verder helpen. “We waren laatst bij een bedrijf dat de koelcel naast de vriescel geplaatst had. Als er producten uit de vriezer naar een koeling werden gebracht stond de deur al die tijd open zodat het personeel snel met de producten heen en weer kon lopen. Logisch, maar zonde van alle kou die verloren ging. Toen hebben we aangeraden de koelcellen te verbinden met een interne deur zodat de koude lucht van koelruimte naar vriesruimte kon stromen. En het werkt nog sneller ook, omdat ze nog maar één deur door hoeven. Daar denken mensen die keihard aan het werk zijn helemaal niet meer aan, maar wij zien zo iets direct. Achteraf begrepen ze niet hoe ze dat zelf niet hadden kunnen bedenken, maar daar is vaak helemaal geen tijd

voor reflectie. Buiten het kader denken, daar kunnen wij bij helpen.”

**Groen genieten**

Behalve een voordelig prijskaartje produceert energiezuinig ondernemen ook nog eens een imagoboost. “Het komt steeds meer voor dat gasten zich afvragen of het restaurant waar ze zitten het milieu niet teveel belast. Een groene ondernemer heeft naast een minder astronomische energienota ook nog eens een goed verhaal om de gasten te vertellen. Die zitten met een schoon geweten te genieten en dat maakt een avondje uit tot een nog mooiere ervaring.” Hij wil ook nog wel wat kwijt over de terrasverwarming waar veel verzet tegen is. “Ons uitgangspunt is dat een ondernemer zelf de afweging maakt of de extra kosten van terrasverwarming opwegen tegen de extra omzet. Als de verlenging van het terrasseizoen ze veel oplevert, dan zijn wij de laatste die dat zouden willen tegenhouden. Waar we samen met KHN wel aan gaan werken is dat er goede informatie komt over de meest energiezuinige manieren van terrasverwarming. Zodat ondernemers ook dat aspect in hun keuze kunnen laten meewegen. We werken graag mee aan een energiezuinigere en groenere horeca, maar we weten dat in de eerste plaats de schoorsteen moet branden.”

> **HorecaEntree** <

**Meer, voor minder**

Gram introduceert een nieuwe serie van energiezuinige 2/1 gastronormkasten, geheel HFK-vrij. De nieuwe serie bestaat uit een compacte eenvoudige koeler en vriezer met alle Gram kenmerken zoals: eenvoudige elektronische besturing, akoestisch alarm als de deur te lang open staat, stevige kantelvrije roosters, gegarandeerde gelijkmatige koeling, veel inhoud en eenvoudig in onderhoud. Mede daardoor is de Compact 610 geschikt voor de hoge eisen van de



professionele keukens. Dankzij het lage energieverbruik komen de nieuwe Compact 610 koeler en vriezer in aanmerking voor de EIA (energie investering aftrek) en bespaar je honderden euro's energiekosten per jaar. Gram: [www.gram.nl](http://www.gram.nl)

**Innovatieve vaatwastechnologie**

Bij Hobart Nederland gaan innovatieve vaatwastechnologie en energiebesparing gelijk op. Vaatwassen met Hobart betekent besparen in water, zeep en energie tot wel duizenden euro's per jaar. Des te lager het verbruik, des te beter voor de bescherming van het milieu. Voor ieder marktsegment en bedrijfsgrootte biedt Hobart een passend en voordelig antwoord. Een voorbeeld is de Hobart doorschuif vaatwasmachine met een capaciteit van 60 tot 120 rekken per uur. Dankzij het Genius X fijnfiltersysteem, de rondom gesloten kapconstructie, de besparende naspelpomp en het energieterugwinningsysteem, kan men ca. 1600 euro per jaar besparen en tot 30 procent op water, energie en vaatwasmiddel.



Hobart Nederland: [www.hobartnederland.nl](http://www.hobartnederland.nl)