

EDITIE: WINTER 22/23

GRIP OP JE VERBRUIK

GAS- EN ENERGIEVERBRUIK VERMINDEREN IN DE HORECA



INTRO

Een brandend fornuis, de terrasverwarming aan, de kachel op een behaagelijke stand;

Als Horeca ondernemer verbruik je erg veel energie.

Doordat de energie en gas prijzen door het dak gaan was je nog nooit eerder zo bewust van je energieverbruik.

Op de stijging van de gasprijzen heeft niemand grip. Waar je zelf wél grip op hebt, is je gasverbruik. Een energierekening bestaat gemiddeld voor ruim 40% uit de kosten voor gas. Aangezien de prijs van gas enorm is gestegen, en gas aanzienlijk duurder is dan stroom, blijft het aantrekkelijk om te besparen op gas! Met deze White Paper kun je het gasverbruik “gastvrij” verminderen.

In deze White Paper nemen wij je mee in de zoektocht naar gas- en energie-efficiëntie. Daarnaast geven we je ook handige tips.

Kleine ingrepen kunnen namelijk al een wereld van verschil maken!

- Arthur Bonnewits .



BESPAARTIP

1.

Vervang uw fornuis of kooktafel voor inductie

De meeste koks vinden het fijn om op gas te koken maar als je eenmaal aan inductie gewend ben, dan wil je nooit meer anders.

Het fijne van inductie is dat het supersnel reageert, haast twee keer zo snel als gas! Daarnaast is er ook een tijdwinst van circa 40 tot 50% te behalen tijdens het koken. Inductie is bovendien circa 30 procent goedkoper in verbruik dan gas (afhankelijk van de actuele energieprijzen).

Nog een bijkomend voordeel van inductie is dat het eenvoudig is schoon te maken. Hierdoor ben je minder tijd kwijt aan het dagelijks schoonmaken van de pitten.

Bij gasfornuizen gaat er ook veel energie verloren door de warmte die langs de pannen ontsnapt. Met de huidige prijzen is dat natuurlijk hartstikke zonde. Bovendien blijven de pitten nog langere tijd warm, bij inductie is uit ook echt meteen uit. Hierdoor hoeft het afzuigstelsel minder hard te werken en blijft je keuken koeler.

Bij aanschaf van een professionele inductie kookplaat is het wel belangrijk om niet te

besparen op de juiste inductiepannen. Hoe hoger de kwaliteit van de pannen, hoe hoger het rendement zal zijn.

Wanneer je besluit om van je kooktafel/gasfornuis over te stappen naar een inductie kookplaat in de bestaande keuken dan moet je rekening houden met de stroomvoorziening. Bij de overgang van gas naar inductie moet bepaald worden of de juiste stroomvoorziening reeds aanwezig is. In veel gevallen moeten er extra kabels en groepen aangelegd worden om te voldoen aan de behoefte.

Bij de aankoop van inductie apparatuur dan kom je wellicht ook in aanmerking voor de EIA subsidie van de overheid. De Energie-investeringsaftrek (EIA) is een fiscale regeling voor investeringen in energiebesparende bedrijfsmiddelen. Met de EIA heb je als ondernemer dubbel voordeel: de energiekosten gaan omlaag en je betaalt minder belasting. Informeer bij je accountant voor informatie.



BESPAARTIP

2.

Besparen op koelingen in de horeca

Om energie te besparen op je professionele koelingen is goed onderhoud de sleutel! Controleer met regelmaat alle deurrubbers en vervang deze wanneer nodig om onnodig koudeverlies te voorkomen. Het schoonhouden van de condensor is eveneens een goede manier om te bezuinigen. In de eerste plaats is een vuile condensor in veel gevallen de oorzaak van storingen maar zorgt ook voor een hoger energie verbruik. Een schone condensor scheelt tot 15% in energie!

Zorg dat de schoonmaak een vast onderdeel wordt van het opstarten of afsluiten van de dag. Zo gaan alle onderdelen langer mee en voorkom je storingen. Het is ook van belang om ijsvorming tijdig te verwijderen omdat dit ook een oorzaak is van een hoger verbruik. Maak de koeling na het schoonmaken altijd goed droog, het achtergebleven water kan zorgen voor nieuwe ijsvorming.

Heb je een koel- en/of vriescel, monteer dan een strokengordijn voor de deuropening. De gordijnen zorgen ervoor dat de kou zo veel mogelijk in de cel blijft als de deur geopend is. Op deze manier gaat er zo min mogelijk energie verloren. De gordijnen zijn eenvoudig zelf te monteren.

Indien je toe bent aan een nieuwe koeling, kies dan voor een energiezuinig model. Het verschil kan namelijk oplopen tot 40% dus de hogere aanschafprijs verdient zichzelf terug. Bovendien komen sommige modellen van de merken Gamko, Foster en Liebherr ook in aanmerking voor de EIA subsidie van de overheid. Met de aanschaf van een koeling van onder andere bovengenoemde merken voorzien van een energie label A t/m D kun je gebruik maken van de EIA regeling.

Op zoek naar een nieuwe energiezuinige professionele koeling? Neem contact op met de verkoop adviseurs van Bonnewits Horeca, zij helpen je graag met de zoektocht naar de juiste koeling.



BESPAARTIP

3.

Kook op alternatieve manieren

Momenteel is koken op gas duur! Als het kan en je er de ruimte voor hebt, stap over naar een alternatief.

Koken op inductie is uiteraard de meest voor de hand liggende manier maar als de juiste stroomvoorziening niet aanwezig is en je geen zin of mogelijkheid hebt om dit te laten installeren dan kan je ook nog andere alternatieven gebruiken om gas te besparen.

De houtskooloven is een zeer veelzijdig product die werkt ZONDER elektriciteit en gas. Deze ovens kunnen gebruikt worden in de keukens en overal waar gas en elektriciteit niet aanwezig zijn.

Een houtskooloven is geschikt voor het bereiden van allerlei soorten vlees, groenten, aardappelen, brood en zelfs desserts. Door de dikke isolatie van deze ovens, is er bovendien zeer een laag warmte verlies waardoor je lang doet met één lading maar voorkomt dit ook opwarming van de keukens. Een vulling van ca. 5 kg houtskool is voldoende voor 8 uur bakken (afhankelijk van het model oven). Een bijkomend voordeel is, de overheerlijke houtskool aroma dat de kolen aan je gerechten geeft.

Bonnewits Horeca werkt al ruim 10 jaar samen met het merk Kopa. Naast de



hoogwaardige Kopa houtskoolovens, produceren zij ook rookovens, Robata, Parilla, Hibachi en Yakitori grillen. Door deze collectie kan vrijwel ieder restaurant, bistro, steakhouse, gasto-bar en andere Horeca gelegenheden een groot deel van het menu bereiden op houtskool in plaats van op gas. Omdat normaliter de pitten van het gasfornuis vrijwel de gehele dag aanstaan kan je rekenen op een fikse besparing!



BESPAARTIP

4.

Alle kleine beetjes helpen

Naast het aanschaffen van nieuwe machines zijn er ook talloze kleine maatregelen voor een lager verbruik. Wij zetten de belangrijkste bespaartips op een rij voor een lager verbruik in de horeca.

- Installeer bewegingmelders voor lampen in ruimtes waar niet de gehele tijd verlichting hoeft te branden. Zoals het magazijn, kleedkamers of het toilet.
- Dicht alle kieren en spleten. Dicht kieren met tochtstrippen, rubbers, PUR-schuim of elastische kit. Voorzie deuren van een deursluis.
- Zet de thermostaat een graad lager, je klanten merken hier gevoelsmatig weinig van. Een verlaging van de temperatuur met 1°C levert een energiebesparing van 6% op.
- Zet de verwarming een uur voor vertrek laag. Gebruik alleen verwarming in ruimtes waar nodig.
- Vervang gloeilampen voor LED verlichting. In de meeste gevallen kun je gloei-, halogeen- en spaarlampen één-op-één vervangen met LED lampen.
- Laat gaspitten niet constant branden. Je bespaart per jaar 1200 kubieke meter gas als je vier pitten, die twee uur per dag onnodig aanstaan, uitzet.
- Installeer een slimme thermostaat, zodat de verwarming niet aanstaat terwijl dat niet nodig is. Er zijn tegenwoordig thermostaten te koop die op afstand te bedienen zijn. Wel zo handig!



ADVIES NODIG?

BONNEWITS HORECA

Wil je energie besparen maar weet je niet goed hoe of wat het beste bij jouw situatie past?

Kom langs in onze showroom voor een persoonlijk advies. We bekijken dan samen wat er mogelijk is in jouw Horeca gelegenheid: overstappen op een inductie kooktafel, energiezuinige koelingen, een inductie afzuigstelsel, een doorschuif vaatwasser met warmte terugwinning of een geheel nieuwe duurzame keuken.

Samen onderzoeken we de mogelijkheden en ontvang je van ons een realistisch voorstel. Uiteraard komen we ook graag langs om de situatie te komen bekijken.

Van concept, naar tekening tot oplevering... Bonnewits denkt met je mee!

BEZOEK DE SHOWROOM

INDUSTRIEWEG 37

2651 BC BERKEL EN RODENRIJS

CONTACT

010-511 67 69

INFO@BONNEWITS.NL

WWW.BONNEWITS.NL

VOLG ONS

