



Der «Energie-Papst»

Wenn es um Energie und Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie geht, dann steht Urs Jenny unter Strom. Seit über 25 Jahren setzt er sich für Energieeffizienz ein, was ihm den Übernamen «Energie-Papst» eingetragen hat. Sein umfangreiches Wissen und sein unermüdlicher Einsatz für eine Verbesserung der Energieeffizienz in der Gastro-Branche sind legendär. Das Thema der Stunde stand auch an der Igeho 17 im Mittelpunkt – Grund genug für GOURMET, im Exklusiv-Interview mit ENAK-Präsident Urs Jenny mehr über dessen Engagement in den letzten 25 Jahren zu erfahren und einen Blick in die Zukunft zu werfen.

Urs Jenny, Sie sind ausgebildeter Koch, wirkten im In- und Ausland, haben eine Hotel- und Restaurantgruppe geführt, machten Lebensmitteleinkauf aus Frankreich und Italien und arbeiteten bei einer international tätigen Grossküchenherstellerin. Nun konzipieren und planen Sie seit 30 Jahren Spitäler, Restaurants, Hotels, Themenbetriebe, Bergrestaurants und Baranlagen. Was ist der Grund, dass Sie sich so intensiv mit Energiefragen auseinandersetzen?

Urs Jenny: Es sind eigentlich vor allem drei Gründe:

► *Erstens bin ich auf dem Berg aufgewachsen, da mussten wir mit Wasser und Energie sehr hausälterisch umgehen. Da erkannte ich bereits sehr «hautnah», wie Energie effizient genutzt werden kann. Wir lernten: «Energie ist kostbar».*

► *Zweitens fielen mir bei den Grossküchenplanungen immer wieder die enormen Energiewerte auf, welche auf der Installationsseite hohe Kosten verursachen. Die teilweise ungenauen Angaben liessen keine «stimmige» Darstellung der Energiewerte zu. Bei einem Meeting in Bern stiess ich auf die Ravel-Studie und sah das hohe Potenzial, wenn das Thema richtig bearbeitet würde.*

► *Drittens steht da der Enkel-Gedanke: Wir wollen und müssen unseren Nachkommen eine möglichst intakte Umwelt hinterlassen. Der schonende Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist eine Pflicht, und diese Pflicht sehe ich als Auftrag, etwas zu unternehmen, denn zurzeit beuten wir die Erde aus!*

Wie kam es zur Vision, mittels eines Vereins die ganze Energie-Problematik zu bearbeiten?

Urs Jenny: Zu dieser Zeit führten wir unter der Firma Creative Gastro Management AG die Betriebsrestaurants der SRG und DRS, das Biozentrum sowie die Ausbildungsbetriebe der Inforama. In diesen zwölf Betrieben konnten wir den effektiven Energieverbrauch feststellen, weil diese Betriebe bereits eine eigene Energiemessung für die Gastronomie realisiert hatten. Wir benötigten teilweise bis zu 4,5 kWh pro verkaufte Mahlzeit. An einer Energietagung in Bern waren auch Vertreter der Migros und der UBS dabei. Wir kamen ins Gespräch und stellten fest, dass wir alle die gleichen Probleme hatten: Hohe Energiekosten und keine energietechnischen Grundlagen über die Gerätschaften und über mögliche Massnahmen.

Wurde dann bereits die ENAK gegründet?

Urs Jenny: Noch nicht so schnell. UBS, Migros und die Creative Gastro Management AG beschlossen zuerst, auf eigene Kosten Messungen an Gerätschaften durchzuführen. Nach der Messung von fünf unterschiedlichen Geräten in den laufenden Betrieben zeigten sich erste Resultate, welche nach dringenden Massnahmen riefen. Zur gleichen Zeit begann das Bundesamt für Energie (BFE), sich mit dem Energieverbrauch in Hotellerie und Gastronomie zu befassen. In mehreren Besprechungen kam man zum Schluss, dass nur über eine Arbeitsgruppe, welche starken Bezug zur Gastronomie hat, die Problematik angegangen werden kann. Wir konnten noch ewz und BKW ins Boot holen, und so wurde im Jahre 1996 in Olten mit sechs Mitgliedern die ENAK gegründet. Das BFE steuerte einen Anteil an die



Kosten bei – mit der Auflage, eine Datenbank über den Energieverbrauch der gängigen Gerätschaften in Hotellerie und Gastronomie zu erstellen. Man wollte Klarheit über die dem Gerät beigefügten technische Angaben und dem effektiven Verbrauch – «Diesel-Gate» lässt grüssen.

Das Thema Energie begleitet jetzt alle Ihre Aktivitäten bis zum heutigen Tag?

Urs Jenny: Ich meldete mich bei der Gründung der ENAK als Präsident und habe das Amt auch heute noch inne. Es steckt viel Arbeit dahinter, aber ich habe sehr viel gelernt, und zusammen mit den Mitgliedern konnten wir viel erreichen. Die Unterstützung des BFE wurde jeweils für drei Jahre schriftlich mittels eines Vertrages geregelt. Es musste ein

Aktivitätenplan mit den vorgesehenen Arbeiten erstellt werden. Bei den finanziellen Beiträgen des BFE ist festzuhalten, dass die ENAK jeweils 70 Prozent an Eigenleistungen ausweisen muss, um den Kostenanteil von 30 Prozent zu erhalten. Daraus ergibt es sich, dass alle Mitglieder der ENAK kostenlos mitarbeiten, nur so war und ist es möglich, mit dem sehr knappen Budget so viel zu erreichen. Mit der «Fronarbeit» war es auch für jedes Mitglied klar, neutral zu arbeiten. Mit der Zeit erkannte man den Wert der Arbeit der ENAK immer mehr, und so hat sich der Mitgliederbestand laufend erhöht. Wichtig bei der Zusammensetzung ist, dass es Mitglieder hat aus

- ▶ der Gastronomie/Hotellerie: SV Schweiz AG, Coop Restaurant, Migros Catering;
- ▶ aus der Elektrobranche: ewz und BKW;
- ▶ aus der Planerseite: Coop-Planung, Creative Gastro Concept und Design AG;
- ▶ aus der Herstellerseite: Das sind Delegierte, welche durch den SVGG gewählt werden und die Interessen der Hersteller vertreten. Ein Delegierter vertritt immer eine Gerätegruppe.

Welche Zusammenhänge bestehen denn zwischen Planung und Energie?

Urs Jenny: Meine Hauptaufgabe ist die Führung der Creative Gastro Concept und Design AG. Wie der Name bereits sagt, bearbeiten wir Projekte vom Konzept über die Gastronomieplanung bis hin zum Design. Dabei können wir direkt den Energieverbrauch steuern, dazu werden die Hilfsmittel der ENAK eingesetzt. Wurden früher einfach die Anschlusswerte zusammengezählt und mit einem Gleichzeitigkeitsfaktor hinterlegt, so werden heute bereits bei der Projektierung Energiebilanzen gefordert. Man will bereits in der Projektphase wissen, wie sich der Energieverbrauch im Betriebsalltag entwickeln wird. Wir bearbeiten im Moment zwei Spitalprojekte, da musste bereits der Energieverbrauch gemeldet werden, wie er sich nach der Eröffnung im Jahre 2020 bzw. 2021 zeigen wird.



Wir gehen heute soweit, dass wir den Energieeinsatz an Hand des vorgesehenen Arbeitsplanes der Küche berechnen. Die Energiedaten, das heisst der effektive Energieverbrauch pro Gerät, kann im Online Tool ENAK Tech abgerufen werden. Es besteht sogar die Möglichkeit, den Geräteinsatz auf die vorgesehenen Produktionsprozesse abzustimmen – beispielsweise als Tagesgang: 3 Std. Kombi Dampf, 3 Stunden Heissluft und 4 Stunden Niedertemperatur.

Es hat sich bei solchen Berechnungen gezeigt, dass sich für eine relativ kurze Zeit eine sehr hohe Spitzenlast ergibt, was enorme Kosen verursachen kann. Hier muss dann mit der Anwenderseite nach Lösungen gesucht werden, um die Produktionsprozesse entsprechend zeitlich aufeinander abzustimmen und zu verschieben. Da kann eine Abstimmung der Grossküche mit der Spülküche und der Inhouse-Lingerie bereits eine effiziente Lösung bringen.

Ohne die Online Datenbank der ENAK, die in detaillierter Kleinarbeit pro Gerät erstellt wurde, wäre die Berechnung einer Energiebilanz gar nicht erst möglich.

Welche Vorteile oder auch Nachteile erwachsen Ihnen wegen des ENAK-Präsidiums?

Urs Jenny: *Wie bereits erwähnt, kann ich als Fachplaner in der Gastronomie sehr viel zur Energieeffizienz beitragen – dies vor allem unter Berücksichtigung der Arbeitsprozesse im Betrieb, da hilft mir die Lehre als Koch mit den nachfolgenden Tätigkeiten bis hin zum Küchenchef und Geschäftsführer sehr.*

In den über 25 Jahren Mitarbeit konnte ich sehr viel über die Energie lernen. Von der Zusammenarbeit der ENAK-Mitglieder aus den verschiedensten Bereichen können alle Betroffenen gegenseitig voneinander profitieren.

Leider wurde ich in der Anfangszeit stark angegriffen, man war der Meinung, dass wir Hersteller, welche als Delegierte in die ENAK integriert waren, bei Vergaben bevorzugen würden. Das führte sogar dazu, dass ich die neutrale Ombudsstelle anrufen musste, um eine Klärung zu erreichen, das war keine einfache Zeit.

Der Arbeitsumfang als Präsident ist recht hoch und muss oft abends oder am Wochenende erledigt werden. Ich sehe das nicht als Belastung, denn der Gegenwert an Wissen rund um die Energieeffizienz ist hoch.

Was wurde bis heute in Sachen Energieeffizienz erreicht?

Urs Jenny: *Am besten konnten sich die Interessenten am Marktplatz «Kompetenz Energie» anlässlich der Igeho 17 ein Bild davon machen. Die ENAK hat sich da mit sieben Partnern zusammenschlossen und alle Bereiche zur Energieeffizienz dargestellt. Trotzdem möchte ich zwei wichtige Bereiche erwähnen:*

► *Das Online Tool ENAK Tech: Hier sind*



über 250 Geräte in der Datenbank gespeichert. Mit dem Tool können Gerätevergleiche erstellt, Arbeitsprozesse dargestellt und auch ganze Projekte «energetisch» berechnet werden. Neu ist, dass die Version Light nun mit einem kostenlosen Zugang versehen wurde.

► *Wie uns die Hersteller versichern, wurden durch die Vorgaben mit den Testdefinitionen Energieeinsparungen erreicht. Die Testdefinitionen der ENAK basieren auf praxisgerechten Anwendungen, wie sie im Betriebsalltag vorkommen, daher sind sie praxisnah. Das hebt die ENAK-Normen von DIN-Normen, Normen von HKI usw. ab.*

Wie wird sich die Gastronomieplanung in Zukunft im Umfeld von Hotellerie und Gastronomie positionieren?

Urs Jenny: *Zur Zeit sind sehr viele Institutionen in Planung. Da sind die Möglichkeiten für ganz neue Konzepte eingeschränkt, da kommt es auf eine sehr gute Planung mit optimalen Logistikaläufen an, die Energieeffizienz hat dabei eine hohe Priorität. Beispiele sind die 2000 Watt Zielsetzung in Zürich, Energie ECO/plus oder LEED-Projekte.*

Wir dürfen hier festhalten, dass wir als Creative Gastro Concept und Design AG federführend am neuen Verpflegungskonzept des Universitätsspitals Basel mitarbeiten durften. Solche Innovationen bringen die Fachplanung Gastronomie weiter.

Die Gastronomieplanung muss künftig zum Ziel haben, dass sie früher als bisher in die Projekte involviert wird. Das bedeutet, dass sie bereits beim Gastronomiekonzept mit dabei ist und neue Ideen einbringen kann. So wird es beispielsweise möglich, einen optimalen Logistikablauf zu erreichen. Für die Gastronomieplanung ist nicht nur der Moment der Planung wichtig, sondern



auch die nachfolgenden Betriebskosten. Die Fachplanung Gastronomie wird sich in Zukunft noch vermehrt mit Mitstreitern aus dem nahen Ausland beschäftigen müssen. Ist dies der Fall, wird es für den einen oder anderen Planer ein Thema sein, ebenfalls im Ausland Aufträge anzunehmen. Wir möchten jedoch im Inland planen, dazu müssen aber entscheidende Vorteile sichtbar sein; neue Konzeptideen, Energiebilanz, optimierte Planung usw. Sonst entscheidet der Preis.

Neue Konzepte, veränderte Anforderungen an die Haustechnik und der Kostendruck prägen das Umfeld. Welche Rolle kann da die Gastronomieplanung übernehmen?

Urs Jenny: Wir müssen in der Schweiz nicht nur reagieren, sondern agieren.

Dieses Agieren schaffen wir aber nur gemeinsam. Die Branchen-Organisationen müssen zusammen Massnahmen erkennen und umsetzen. Es braucht dazu eine Mischung aus Planern, Konzeptern und auch Herstellern von Grosskücheneinrichtungen. Wir sehen auch Meetings mit Architekten und Fachplanern der Haustechnik (Energieeffizienz), es geht um das gegenseitige Verständnis. Wenn wir hier nicht eingreifen, fliegen uns die Kosten im Bereich der Haustechnik künftig um die Ohren, und gute Logistikabläufe bleiben ein Traum, weil die Architektur über die Logistikproblematik und die Energieeffizienz nicht fundiert genug informiert ist.

Ich von meiner Seite habe den Blickwinkel geöffnet und mache in verschiedenen Verbänden und Institutionen mit, um von der Anwenderseite Inputs zu erhalten.

- ▶ Mitglied beim SVG – sehen und verstehen der Gemeinschaftsgastronomie;
- ▶ Freier Fachplaner VdF – die Entwicklung der Planung in Deutschland und dem erweiterten Umfeld. Diese Mitglied-



schaft führte dazu, dass eine enge Zusammenarbeit mit der ENAK entstand. So wurde in Deutschland die Energie AG gegründet, sie übernimmt alle Unterlagen für die Umsetzung der Energieeffizienz in Deutschland;

- ▶ Verwaltungsratsmitglied einer grossen Bergbahn mit Gastronomie: Berechnung der möglichen Investition bei der Gastronomie. Was ist wünschbar, was denkbar, was umsetzbar und was finanzierbar;
- ▶ Unterricht/Vorlesungen bei Gastroformation: Eine gute Vorbereitung verlangt eine intensive Auseinandersetzung mit der Materie. Der Kontakt mit den jungen Fachkräften bringt interessante Diskussionen und vor allem neue Ideen.

Sie sind nun über 30 Jahre in der Gastronomieplanung tätig und könnten die Füsse hochlagern und die Ruhe geniessen. Sie arbeiten jedoch immer noch, wie sieht die Zukunft für Sie aus?

Urs Jenny: Es sind da zwei Bereiche zu beachten:

- ▶ Die Gastronomieplanung werde ich weiterhin intensiv bearbeiten. Es gibt noch viel zu tun, dabei möchte ich neue Ideen einbringen. So kann ich mir vorstellen, in einem Verband mein Wissen und auch meine Ideen als Inputgeber zur Verfügung zu stellen.
 - ▶ Die ENAK, da sind wir auf einem guten Stand. Die Hauptarbeit sehe ich aber noch im Zusammenführen der verschiedenen Messmethoden und Vorschriften. Ideal wäre, dass die ENAK-Daten mit den DIN-Normen verschmelzt werden könnten. Bereits heute werden wenn immer möglich DIN-Normen berücksichtigt. Die ENAK wird jedoch immer an den Testdefinitionen festhalten, welche auf der praktischen Anwendung im Betrieb basieren.
- Ich selbst möchte – so lange ich fit bin – weiter arbeiten. Vor allem Projekte mit speziellen Konzepten reizen mich. Dabei greife ich oft auch in die Lebensmittelbeschaffung mit Herkunft und auch Herstellung (Bio-Knospe, Demeter usw.) ein. Eine «verrückte» Konzeptidee in eine Grossküchenplanung umzusetzen und dabei den Geräteeinsatz auf die geforderte Leistung abzustimmen, das ist eine interessante Herausforderung.*

Also: Man wird mich noch länger sehen – als Verfechter einer optimalen, energetisch richtigen Planung oder auch als Kämpfer für die Umsetzung von neuen innovativen Konzepten. Und auch die Energieeffizienz wird mich noch länger begleiten.

Urs Jenny, wir danken für das Gespräch.

