



Projekt-Journal für die Klimawerkstatt 2010/2011

Dieses Projekt-Journal kann es als Vorlage für die Projektdokumentation und die Teilnahme am Wettbewerb verwendet werden.

Nutzen Sie dieses Projekt-Journal und gestalten Sie es nach Ihren eigenen Vorstellungen um!

Das Team der Klimawerkstatt steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung – und wünscht Ihnen viel Energie bei der Projektumsetzung!

**Ein Projekt von myclimate –
The Climate Protection Partnership**
Sternenstrasse 12, 8002 Zürich

Kontakt Deutschschweiz:
Samuel Stettler
Klimabildung myclimate
klimawerkstatt@myclimate.org
044 500 43 50
www.klimawerkstatt.ch

Kontakt Westschweiz:
Matthieu Legrand
atelier@ecolive.ch,
022 732 24 55
www.atelierpourleclimat.ch

Kontakt Tessin:
Maria Sautter
laboratorio@myclimate.org,
044 271 56 30
www.laboratorioclimatico.ch

In Partnerschaft mit der SBBK (Schweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz), der SDK (Schweizerische Direktorinnen- und Direktorenkonferenz der Berufsfachschulen) und Öbu (Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften).

Unterstützt von der Stiftung Mercator Schweiz, dem BBT (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie), ABB und Swisscom.

Energieeffizienz in der Gastronomie



Zusammenfassung:

Aus der Unternehmungsstrategie heraus und der langen Tradition Energie- und Umweltpolitisch unserer Umwelt gegenüber zu handeln, entstand der Wunsch, auch andere Menschen in unserem Umfeld für Energiesparen zu sensibilisieren. Die wollen wir erreichen, in dem wir zu drei Gastronomie-Kunden gehen. Wir beobachten, analysieren und geben Ihnen Tipps, wie sie ihre Emissionen mindern können.

Anzahl erreichte Personen: 3

Wettbewerbs-Kategorie: Planungsprojekt

Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage / Motivation	4
2. Ideensuche / Projektdefinition.....	6
3. Projektplanung.....	7
4. Konkrete Umsetzung	9
5. Rückblick / Erkenntnisse / Perspektiven.....	9
6. Anhang.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.

Beruf: Kauffrau (2), Logistiker (1), Elektroniker (1)

Lehrjahr: 1. und 2. Lehrjahr

Projekt-Team: Jasmin Mahrer
Kevin Rössler
Sascia Weyermann
Thomas Hottinger

Name des Betriebs: Feldschlösschen Getränke AG

Name der Berufsbildnerin/des Berufsbildners: Salome Buser

1. Ausgangslage / Motivation

Der Energieverbrauch in der Schweiz und der Klimawandel

Die Schweiz ist vom Klimawandel global stark betroffen. Dies bestätigt sich durch den Klimawechsel des letzten Jahrhunderts und die Zunahme der starken Niederschläge.

Das Volk muss umdenken, um den Klimawandel zu verlangsamen und im besten Fall zu stoppen. Da der Mensch aber ein "Gewohnheitstier" ist, wird das über Jahre hinweg dauern. Erschwert wird das noch, weil die Schweiz ein wohlhabendes Land ist.

Früher konnten wir auch ohne Handy, ohne Computer oder Fernsehen leben. Wieso heute nicht mehr? Hierzu müssen wir aber anfügen, dass die Wirtschaft sich verändert hat. Es gibt wenige Geschäftsmänner und -frauen, die nicht mehr ohne Handy und Laptop arbeiten könnten. Der Bürger selber wird sich aber denken: "Wieso muss ich auf etwas verzichten, das ich mir leisten kann?"

Aber genau hier fängt es an. Der private Konsum und die Ernährung machen etwa 40% des ganzen Energieverbrauchs aus. Viele Dinge, die wir uns leisten, ein zweites Handy, je einen Computer für die Kinder und die Eltern, in jedem Schlafzimmer und im Wohnzimmer einen Fernseher, ist nur Prestige. Der Mensch will zeigen, dass er mit den Anderen mithalten und sich diese Dinge auch leisten kann.

Die Produktion, der Gebrauch und die Entsorgung von diesen Geräten, verbrauchen aber einen sehr grossen Teil an Energie. Der Mensch bräuchte keine drei Computer bei sich zu Hause, er bräuchte kein zweites Handy, keinen Fernseher in jedem Raum und auch kein Mp3-Player.

Zum Glück steigen immer mehr Firmen auf das Reduzieren des Energieverbrauchs um. Zum Beispiel in der Produktion und später auch beim Gebrauch des Produktes. Nun muss nur noch der Käufer selber, bei sich zu Hause auf den Energieverbrauch achten. Die Schweiz weist öffentlich darauf hin, dass wir selber am Klimawandel etwas bewirken können und wir diesen nur stoppen können, wenn wir uns ändern. Die Früchte beginnen zu wachsen. Viele haben zu Hause Sparlampen eingesetzt, sie lüften nicht den ganzen Tag mehr durch, wenn sie am heizen sind und sie schalten den PC oder den Fernseher auch nicht mehr auf Stand-by sondern ganz aus.

Unsere Motivation am Wettbewerb teilzunehmen

Als wir von diesem Wettbewerb erfuhren, haben wir uns gleich überlegt, was wir genau machen könnten. Wir bekamen einen kleinen Leitfaden und den Rest können wir selber bestimmen, was wir genau machen wollen. Durch diesen Freiraum, war es einfacher für uns Ideen zusammenzutragen und umzusetzen.

Warum unser Projekt ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz ist

Wir arbeiten momentan direkt mit drei von unseren Gastronomie-Kunden zusammen. Wir prüfen nach, wo im Restaurant wie viel Energie gebraucht wird.

2. Ideensuche / Projektdefinition

Zuerst haben wir uns gedacht, dass wir etwas in unserem Betrieb finden können, was immer noch zu viel Energie verbraucht und wie wir das reduzieren könnten. Doch schnell ist uns eine andere Idee in den Sinn gekommen. Wir möchten als Partner unsere Kunden unterstützen und Ihnen Optionen aufzeigen können, wo sie einerseits die Umwelt schonen können und andererseits Geld sparen können. An dieser Idee hielten wir fest und begannen ein Konzept aufzustellen.

3. Projektplanung

- **Was ist das Ziel Ihres Projektes?**
Wir wollen mit unserem Projekt den Wunsch bei unseren Kunden anregen, Energie zu sparen und dadurch die Umwelt zu schonen.
- **Wie viel Zeit steht Ihnen für die Umsetzung zur Verfügung?**
Von Januar bis September
- **Welche Probleme/Stolpersteine können auftreten? Wer kann Ihnen in diesem Fall weiterhelfen?**

Probleme

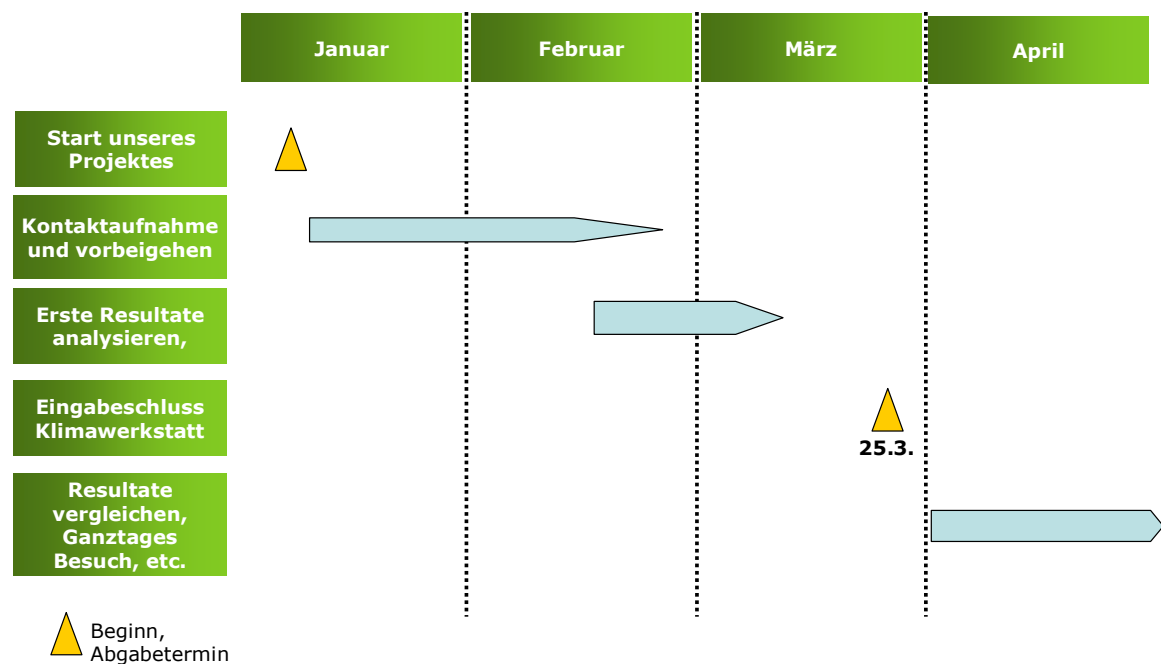
Daily Business / diverse Projekte
Keine Zeit des Restaurantbesitzers
Öffnungszeiten

Hilfsperson

-
Ein anderer Wirt
Der zuständige Wirt

- **Wieviele Leute wollen Sie mit ihrem Projekt erreichen – und wie?**
Möglichst viele Kunden von uns. Damit wir das aber realisieren könne, arbeiten wir vorübergehend nur mit drei Gastronomen zusammen.

Meilensteine



detaillierter Aufgabenplan

Was?	Wer?	Bis wann?
Termine setzen und aktualisieren	Sascia Weyermann	
Erstes zusammensitzen für Besprechung, was wir überhaupt alles anschauen wollen	Alle Projektteilnehmer	<i>Bis Mitte Februar</i>
Personenkreise / Objekt definieren	Alle Projektteilnehmer	<i>04. Januar</i>
Wirte informieren, wann wir kommen	Jasmin Mahrer, Sascia Weyermann	<i>Ca. 1 Woche vor Besuch; Wirte sind informiert, dass wir ein Projekt machen</i>
Besuch der Zielpersonen und Besichtigung der Objekte	Alle Projektteilnehmer	<i>1. Wirt: 06. Januar 2. Wirt: 11. Februar 3. Wirt: 04. März</i>
Besprechungen vor Ort	Alle Projektteilnehmer	<i>Am jeweiligen Besuchstag</i>
Fazit zu den Restaurantbesuchen	Alle Projektteilnehmer	<i>In der gleichen oder nächste Woche</i>
Erarbeiten eines Energiesparprofils	Alle Projektteilnehmer	<i>08. März</i>
Mit welchen Mitteln kann dies umgesetzt werden	Alle Projektteilnehmer	<i>08. März</i>
Präsentation mit klaren positiven Aussagen (sensibilisieren) und Checkliste erstellen	Jasmin Mahrer, Thomas Hottinger Kevin Rössler	<i>18. März</i>

4. Konkrete Umsetzung

Wir sind mit den drei Wirten zusammengesessen und haben Ihnen Fragen gestellt, wo und wie viel Energie sie verbrauchen. Die ersten Resultate haben wir zusammengetragen und analysiert.

5. Rückblick / Erkenntnisse / Perspektiven

Rückblick:

- **Was haben Sie bis jetzt erreicht?**

Bei den Gastronomen waren wir ein bis zwei Stunden zusammengesessen und sie haben uns unsere Fragen beantwortet. Wir durften in die Küche gehen und schauen, was für Geräte der Gastronom benutzt und wie alt diese sind.

- **Mit welchen Schwierigkeiten waren Sie konfrontiert?**

Zeitplanung, zu Beginn falsche Projektart gewählt

Erkenntnisse:

- **Welche neuen Erkenntnisse haben Sie durch das Projekt gewonnen?**

Viele Wirte haben sich schon für die Energieeffizienz eingesetzt und z. B. neue Geräte angeschaffen. Jedoch gibt es immer noch kleinere Dinge, auf die sie achten können, wenn sie es wissen.

Perspektiven:

- **Wie geht es mit Ihrem Projekt weiter?**

Wir werden einen ganzen Tag in das Restaurant gehen, um zu schauen, wie viel der Wirt tatsächlich an Strom braucht oder wo er Strom sparen könnte.

Auch werden wir eine Woche mit einem Jahr vergleichen und wie es mit dem Stromverbrauch auf dem Land und in der Stadt aussieht.

Mit einer Checkliste wollen wir dem Wirt Möglichkeiten aufzeigen, wie er selbstständig den Energieverbrauch reduzieren kann. Zudem möchten wir über einen gewissen Zeitraum den Stromverbrauch messen.