



# EcoGastro.

Grâce à la cuisson à induction,  
dites adieu aux dépenses  
énergétiques excessives.



Die Energie

**EARTHEFFECT**

Büro für Nachhaltigkeit und Partizipation

# Programme de subvention EcoGastro.

## Grâce à la cuisson à induction, dites adieu aux dépenses énergétiques excessives.

Repensez votre menu d'économie énergétique, optez pour l'induction et économisez jusqu'à 70% d'électricité en cuisinant. Pour vous soutenir, nous vous accordons jusqu'à 1500 CHF en espèces par plaque ou nous vous offrons une batterie de cuisine d'une valeur de 2500 CHF. Le programme EcoGastro est financé par ProKilowatt (Les appels d'offres publics de l'OFEN).

### Les avantages pour vous.

- **Économie** : Comparée aux plaques en acier, la cuisson à induction vous permet d'économiser jusqu'à 70% d'électricité. Voilà qui allègera votre facture d'électricité et préservera l'environnement.
- **Précision** : L'induction produit la chaleur là où elle est nécessaire, au fond de la poêle, sans diffuser inutilement de la chaleur dans la cuisine. Cela contribue au maintien d'une température agréable dans la cuisine et à la réduction de la consommation électrique nécessaire à l'aération.
- **Rapidité** : Mêmes avantages que la cuisson à gaz. La plaque réagit immédiatement et le transfert de chaleur précis chauffe plus rapidement les aliments (cuisson env. 30% plus rapide).

### Votre menu d'économie énergétique\*.

- 1 1500 CHF par plaque ou une batterie de cuisine adaptée à l'induction d'une valeur de 2500 CHF par plaque. Pour quatre plaques de cuisson, vous recevrez 6000 CHF de subvention en espèces ou une batterie de cuisine adaptée à l'induction d'une valeur de 10000 CHF. Quatre plaques de cuisson maximum seront subventionnées par établissement.
- 2 Un bref entretien conseil technique et gratuit pour le gérant concernant la facture d'électricité et l'optimisation de l'établissement.
- 3 Lors d'un atelier gratuit destiné aux employés, nous les familiariserons avec les mesures d'économie énergétique à adopter au quotidien dans les cuisines.
- 4 Un outil de comptabilité énergétique sera mis à leur disposition.

\* Le contenu du programme de subvention doit être considéré comme un forfait tout compris : il n'est pas possible de recevoir des prestations indépendamment des autres ou de renoncer à certaines d'entre elles.



**« Mon établissement de restauration répond-il aux critères de subvention? »:**

- *Je suis chef d'une cuisine gastronomique professionnelle en Suisse.*
- *Je dépose ma demande de subvention avant le remplacement de l'équipement de cuisson.*
- *Je remplace les plaques en acier par des plaques à induction.*

ewz subventionne également les appareils de réfrigération!  
[www.ewz.ch/foerderprogramme](http://www.ewz.ch/foerderprogramme)



**Contact.**

Vous pouvez télécharger la demande de subvention ici :  
[www.ewz.ch/foerderprogramme](http://www.ewz.ch/foerderprogramme)

Si vous avez des questions concernant ce programme de subvention, n'hésitez pas à vous adresser à Martin Räber.

Eartheffect GmbH  
Martin Räber  
Baslerstrasse 10  
4600 Olten  
Téléphone 062 296 40 90  
[ecogastro@eartheffect.ch](mailto:ecogastro@eartheffect.ch)

[www.eartheffect.ch](http://www.eartheffect.ch)  
[www.ewz.ch](http://www.ewz.ch)

# Le menu d'économie énergétique pour les professionnels de la gastronomie. Remplacez vos fourneaux à plaques en acier par des plaques à induction et recevez 1500 CHF!

## **Le menu d'économie énergétique du restaurant Bären Lyss.**

Entrée	Subventions pour l'acquisition d'une cuisinière à induction
Hors d'œuvre	Conseil technique
Plat principal	Atelier pour les employés
Dessert	Enquête de fin

Facture énergétique (consommation électrique annuelle).

- Avant le programme de subvention :

148 020 kWh

- Après le programme de subvention :

103 401 kWh

**Total: plus de 30% d'électricité économisée!**

Prenez exemple sur le restaurant Bären Lyss.  
Inscrivez-vous au programme de subvention EcoGastro  
et profitez de ses avantages.