



EcoGastro.
Cuocere senza fiamma
per risparmiare
sui costi energetici.



ewz

Die Energie

EARTHEFFECT

Büro für Nachhaltigkeit und Partizipation

Programma di incentivi EcoGastro.

Cuocere senza fiamma per risparmiare sui costi energetici.

Decidete il vostro menu per il risparmio energetico: scegliete la tecnologia ad induzione e risparmiate fino al 70% di corrente quando cucinate. Per ogni piano cottura vi diamo fino a CHF 1500 in denaro contante oppure una fornitura di attrezzature da cucina per un valore di CHF 2500. Il programma di incentivi EcoGastro è finanziato attraverso le gare pubbliche indette dall'Ufficio federale dell'energia (ProKilowatt).

I vostri vantaggi.

- **Risparmio:** rispetto ai piani cottura in acciaio, con la tecnologia ad induzione potete risparmiare fino al 70% di corrente quando cucinate. In questo modo non solo alleggerite la fattura della corrente, ma contribuite anche a salvaguardare l'ambiente.
- **Precisione:** la tecnologia ad induzione produce il calore laddove serve, in corrispondenza del fondo della padella, e non lo disperde in cucina. Le temperature all'interno della cucina risulteranno più gradevoli e il consumo di corrente per l'aerazione diminuirà.
- **Velocità:** vantaggi per la cottura come con il gas: il piano cottura reagisce prontamente e grazie alla distribuzione precisa del calore il cibo si scalda più velocemente (tempi di cottura: più rapidi del 30% circa).

Il vostro menu per il risparmio energetico*.

1

Per ogni piano cottura CHF 1500 o attrezzature da cucina compatibili con la tecnologia ad induzione per un valore di CHF 2500. Per quattro piani cottura riceverete incentivi pari a CHF 6000 in denaro contante oppure attrezzature da cucina compatibili con la tecnologia ad induzione per un valore di CHF 10 000. Ogni azienda può ricevere gli incentivi per un massimo di quattro piani cottura.

2

Una breve riunione tecnica di consulenza gratuita per l'amministratore in cui si parlerà di fatture della corrente e ottimizzazione aziendale.

3

Nel corso di un workshop aziendale gratuito, si elaboreranno insieme ai collaboratori misure concrete per risparmiare energia nel lavoro di tutti i giorni in cucina.

4

Verrà messo a disposizione delle aziende uno strumento per la contabilità energetica.

* Il contenuto del programma di incentivi va inteso come un pacchetto globale, non è quindi possibile acquistare singoli servizi e tralasciarne altri.



«La mia azienda di gastronomia ha diritto agli incentivi?»:

- *Gestisco un'azienda di gastronomia professionale in Svizzera.*
- *Spedisco la richiesta per gli incentivi prima che il piano cottura venga sostituito.*
- *Sostituisco i fornelli elettrici in acciaio con quelli ad induzione.*

**ewz offre incentivi
anche per i frigoriferi!**
[www.ewz.ch/
foerderprogramme](http://www.ewz.ch/foerderprogramme)



Contatto.

Qui è possibile scaricare la richiesta per gli incentivi:
www.ewz.ch/foerderprogramme

Il signor Martin Räber è a vostra completa disposizione per qualsiasi domanda su questo programma di incentivi.

Eartheffect GmbH
Martin Räber
Baslerstrasse 10
4600 Olten
Telefono 062 296 40 90
ecogastro@eartheffect.ch

www.eartheffect.ch
www.ewz.ch

**Il programma di incentivi per
i professionisti della cucina!**
**Sostituite i vostri fornelli in acciaio
con piani cottura ad induzione e ricevete
CHF 1500!**

***Il menu per il risparmio energetico del ristorante
Bären di Lyss.***

Entrée	Incentivi per i piani cottura a induzione
Hors d'oeuvre	Consulenza tecnica
Plat principal	Workshop per i collaboratori
Dessert	Questionario finale

Fattura energetica (consumo annuale di corrente).

- Prima del programma di incentivi:

148 020 kWh

- Dopo il programma di incentivi:

103 401 kWh

Totale: più del 30% di corrente risparmiata!

Fate come il ristorante Bären di Lyss.
Candidatevi per il programma di incentivi EcoGastro
e approfittate dei tanti vantaggi che offre.