

EcoGastro Grâce à la cuisson à induction, dites au revoir aux dépenses énergétiques excessives

**Bonus
coronavirus**

jusqu'à fin 2021

**Jusqu'à 30% de
subventions de plus**

que la promotion
standard actuelle

eartheffect

ProKilowatt

ewz

Subventions pour le remplacement de plaques en fonte ou vitrocéramiques

Repensez votre menu d'économie énergétique, optez pour l'induction et économisez jusqu'à 70% d'électricité en cuisinant. Nous vous accordons une subvention jusqu'à CHF ~~6'000~~^{3'000} en espèces ou nous vous offrons une batterie de cuisine d'une valeur maximale de CHF ~~10'000~~^{5'000}.

Les avantages pour vous

■ Économe:

comparée aux plaques en fonte, la cuisson à induction vous permet d'économiser jusqu'à 70% d'électricité. Voilà qui allègera votre facture d'électricité et préservera l'environnement.

■ Précise:

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.

■ Rapide:

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. Par plaque, jusqu'à 1'500 CHF ou une batterie de cuisine adaptée à l'induction d'une valeur max. de 2'500 CHF. Pour ~~quatre~~^{deux} plaques remplacées, vous recevrez jusqu'à ~~6'000~~^{3'000} CHF de subventions en espèces ou une batterie de cuisine adaptée à l'induction d'une valeur max. de ~~10'000~~^{5'000} CHF. Jusqu'à max. ~~30%~~^{20%} de la somme investie (TVA comprise) seront subventionnés 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. Vos employés bénéficient d'un atelier de motivation et de formation à l'utilisation efficace de toutes les installations et appareils au sein de votre établissement.

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 mes plaques en fonte ou vitrocéramiques par des plaques à induction.

Important à savoir:

La subvention doit contribuer de manière significative à l'investissement dans la technologie de l'induction. Les hôpitaux, cantines et réfectoires ne sont autorisés que sous conditions.

EcoGastro est soutenu par le programme d'encouragement ProKilowatt sous la direction de l'Office fédéral de l'énergie.

Contact

Vous pouvez réserver les subventions ici: **www.eartheffect.ch/ecogastro**

Vous pouvez télécharger la demande de subvention ici:

www.ewz.ch/foerdergelder

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

Le menu d'économie énergétique pour les professionnels de la gastronomie. Remplacez vos plaques en fonte ou vitrocéramiques par des plaques à induction et recevez jusqu'à ~~6'000~~ **3'000** CHF!

Facture d'électricité du restaurant Bären Lyss

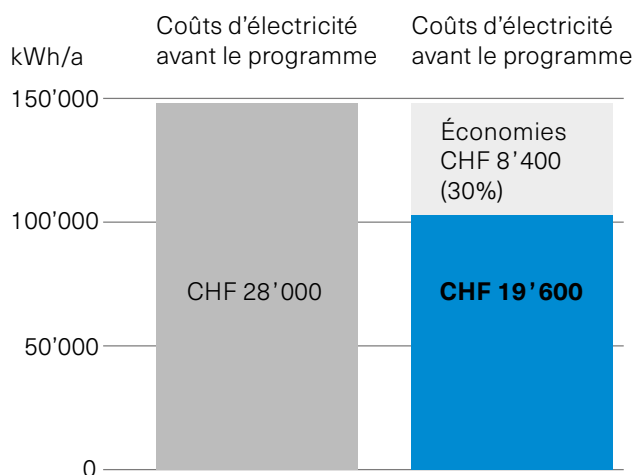
Avant le programme de subvention:

148'200 kWh d'électricité consommée par an, soit 28'000 CHF.

Après le programme de subvention:

103'400 kWh d'électricité consommée par an, soit 19'600 CHF.

Économie totale de 8'400 CHF (30%).



Faites comme le restaurant Bären Gasthof, de Lyss: inscrivez-vous et bénéficiez du programme de subventions EcoGastro.



ewz
Solutions énergétiques
Tramstrasse 35
8050 Zürich
Téléphone 058 319 47 12
solutionsenergetiques@ewz.ch
www.ewz.ch/solutionsenergetiques

ewz
Energieslösungen
Albulastrasse 110
7411 Sils i.D.
Téléphone 058 319 68 68
graubunden@ewz.ch



Ein Unternehmen
der Stadt Zürich