



EcoGastro **Cuocere senza fiamma per risparmiare sui costi energetici**

**Bonus per
il coronavirus**

fino a fine 2021

**Fino al 30% di
sovvenzioni
supplementari**

rispetto al contributo
standard finora erogato

eartheffect

ProKilowatt

ewz

Incentivo in denaro per la sostituzione di piani cottura in ghisa o a infrarossi

Decidete il vostro menu per il risparmio energetico: scegliete la tecnologia ad induzione e risparmiate fino al 70% di corrente quando cucinate.

Vi supportiamo fino a CHF ~~6'000~~^{3'000} in contanti o con pentole del valore fino a CHF ~~10'000~~^{5'000}.

I vostri vantaggi

■ Risparmio:

rispetto ai piani cottura in ghisa, 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 là dove 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 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 menù per il risparmio energetico

1. Per ogni piano cottura fino a CHF 1'500 o attrezzature da cucina compatibili con la tecnologia ad induzione per un valore di CHF 2'500. Per la sostituzione di ~~due~~^{due} piani cottura ricevete fino a CHF ~~6'000~~^{3'000} d'incentivi in contanti o attrezzature da cucina per un valore massimo di CHF ~~10'000~~^{5'000}. Per azienda viene accreditato fino a max. ~~30%~~^{20%} d'investimento (IVA compresa).
2. Una breve riunione tecnica di consulenza gratuita per l'amministratore in cui si parlerà di fatture della corrente e ottimizzazione aziendale.
3. I vostri dipendenti prendono parte a un Workshop di motivazione e formazione per l'uso efficiente di tutte le strutture e dispositivi in funzione. Questo si svolgerà di solito nella vostra azienda.

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 il piano cottura elettrico in ghisa o a infrarossi (vetroceramica) con un sistema a induzione.

Importante a sapere:

La sovvenzione deve contribuire in modo significativo agli investimenti nella tecnologia di induzione. Ospedali, mense e refettorie sono autorizzati solo a determinate condizioni.

EcoGastro è supportato dal programma di supporto ProKilowatt sotto la gestione dell'Ufficio federale dell'energia.

Contatto

Qui è possibile prenotare gli incentivi:

www.eartheffect.ch/ecogastro

Qui è possibile scaricare la richiesta per gli incentivi:

www.ewz.ch/foerdergelder

Martin Räber è a vostra completa disposizione per qualsiasi domanda su questo programma d'incentivi.

Eartheffect GmbH

Martin Räber

Baslerstrasse 10

4600 Olten

Telefono 062 296 40 90

ecogastro@eartheffect.ch

Il programma d'incentivi per i professionisti della cucina. Sostituite il vostro piano cottura in ghisa o a infrarossi con un sistema a induzione e ricevete fino a ~~CHF 6'000!~~ 3'000

Fattura energetica del ristorante Bären di Lyss

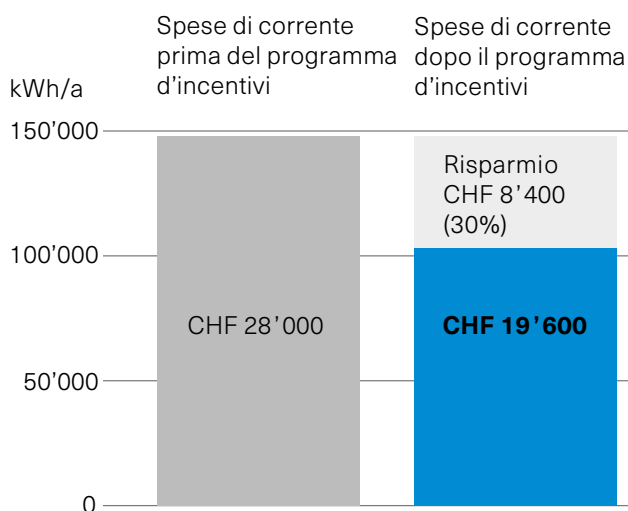
Prima del programma d'incentivi:

148'200 kWh di consumo di corrente all'anno per un importo di CHF 28'000.

Dopo il programma d'incentivi:

103'400 kWh di consumo di corrente all'anno per un importo di CHF 19'600.

Risparmio totale di CHF 8'400 (30%).



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



ewz
Energielösungen
Tramstrasse 35
8050 Zürich

Telefono 058 319 47 12
energielösungen@ewz.ch
www.ewz.ch/energielösungen

ewz
Energielösungen
Albulastrasse 110
7411 Sils i.D.

Telefono 058 319 68 68
graubuenden@ewz.ch