

GIESSEREI OERLIKON: ANFANGS ILLEGAL, HEUTE MUSTERGÜLTIG



Dinieren in einzigartiger Atmosphäre:
die GIESSEREI OERLIKON.

Der Zürcher Gastrobetrieb GIESSEREI OERLIKON wird seinen Energiebedarf um mehr als 30 Prozent senken. Möglich machen dies motivierte Unternehmer und Vermieter sowie ein KMU-Berater der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW), der genau weiss, welche Massnahmen zu welchem Unternehmen passen.

Vor 17 Jahren besuchte Ursin Mirer an einem Sonntagabend die von Künstler Lukas Hofkunst illegal betriebene Sonntagswirtschaft in der ehemaligen Giesserei in Zürich Oerlikon. Das Konzept gefiel und Mirer anbot, sich unternehmerisch zu engagieren. So begann der erfahrene Unternehmer, Teil der Giesserei-Geschichte zu werden. «Am Anfang dachte ich nicht darüber nach, was daraus alles werden könnte. Mein Engagement als Nichtgastonom beschränkte sich auf die unternehmerische Seite, wie Miete zahlen, Vermieter beschwichtigen und sich um das Nötigste kümmern, damit der Betrieb weiter entwickelt werden konnte. Dann ging es immer weiter», erinnert Mirer sich. 1999 wurde aus dem illegalen Treffpunkt die legale Fidel

Gastro AG. Aus Mirers «Engagement» entwickelte sich die GIESSEREI OERLIKON zu einem bekannten Zürcher Gastronomieunternehmen mit rund 30 Mitarbeitern.

Raum für Raum erobert

«Als wir hier anfangen, bröckelte die Farbe von den Wänden. Der Schmelzofen, Rohre und Ventile erinnerten daran, dass im Gebäude bis 1996 die Armaturengiesserei Nyffenegger & Co. AG produzierte.», so Mirer. Deshalb ist die Giesserei nicht von einem auf den anderen Tag durchgestartet. Das Gründungsteam hat den Betrieb Jahr für Jahr, Raum für Raum ausgebaut. Die erste Betriebsbewilligung gab die Stadt noch denkbar freimütig, wohl mit dem Hintergedanken: Lange machen die das nicht. Mit dem Umbau des ersten Nebengebäudes folgten dann aber die Auflagen. Und somit auch die Frage: Lohnt sich das? Nur dank einem langfristigen Mietvertrag rechneten sich die Investitionen von mittlerweile weit über zwei Millionen Franken. Im Zentrum dabei: Die Räume müssen ihren «Industriegroove» bewahren, zugleich aber auch der Nachhaltigkeit Rechnung tragen. ➔



Ursin Mirer
Verwaltungsratspräsident
Fidel Gastro AG



Theo Schilter
KMU-Berater Energie-Agentur
der Wirtschaft (EnAW)

Dinieren zwischen alten Industriemauern und Energieeffizienz. Passt das zusammen?

Mirer: Im Prinzip müsste man das gesamte Gebäude abreißen und neu aufbauen oder aber die komplette Aussenhülle ersetzen, um energieeffizient zu sein. Aber der russige Industriebau ist das Herz unserer Identität. So mussten wir Sparmassnahmen finden, die die einzigartige Ambiance bewahren. Die Infrastruktur war auf den Betrieb einer Giesserei ausgelegt. Diese hatte natürlich ganz andere Bedürfnisse als unsere Gäste heute.

Schilter: Nach heutigen Massstäben ist das Gebäude eine Energieschleuder und man meint, es gäbe nichts zu sparen. Ich kann nicht einfach sagen «Dichtet die Heizungsrohre ab und baut neue Fenster ein.» Das würde die Anziehungskraft des Betriebes zerstören. Dies ist nicht der Ansatz der EnAW.

«Mehr Gastrobetriebe müssen bei der EnAW mitmachen.»

Mirer: Schreibtischvorschläge wären kontraproduktiv für beide Seiten. Der Teilnehmer würde sich unter Druck fühlen und die EnAW vermehrt Absagen bekommen. Ich schätze die EnAW als Organisation, die uns ihr Know-how im Bereich Energieeffizienz zur Verfügung stellt. Das setzt einen Grundsatzentscheid von unserer Seite voraus: Möchten wir uns freiwillig für eine höhere Energieeffizienz einsetzen oder nicht? Wir haben mit Überzeugung ja gesagt und nach der gemeinsamen Begehung des Betriebs mit verstärkter Motivation angepackt. Dabei waren die Massnahmen der EnAW eine grosse Hilfe. Sie sind zwar freiwillig, haben bei uns aber einen sanften Druck ausgelöst: Man kauft ja schliesslich auch kein Fitnessabo und nutzt es anschliessend nie. Nein, am Ende des Jahres möchte man Resultate sehen. ➔



Relikte aus vergangenen Zeiten erinnern den Gast an die Geschichte des Betriebs.

Beim Teller angefangen

Ein Blick auf das Menü verrät schnell die Philosophie der Küche: Sie verwendet saisonale, regionale Produkte. Entsprechend kurz sind die Lieferwege. Mirer dazu: «Die Ware ist frischer und ihr ökologischer Fussabdruck kleiner.» Beim Energiesparen wurde im Kleinen angefangen: Man hat Bewegungsmelder angebracht, Rohre gedämmt, die Kühlung verbessert, Wasserspararmaturen eingebaut und die Mitarbeiter regelmässig geschult. Als die Giesserei dank der ersten Erfolge das Effizienzlabel «kWh- & CO₂-reduziert» der EnAW nutzen durfte, war Mirer unsicher. «Es heisst ja: Tue Gutes und sprich darüber. Wir tun lieber einfach Gutes. Zumal wir nicht wollen, dass unser Engagement falsch verstanden wird, da wir uns unserer speziellen Infrastruktur bewusst sind.»

Teilnahmebeitrag zurückverdient

«Klar ist es schade, dass man die Gebäudehülle nicht sanieren kann, weil sonst die Industrielatmosphäre kaputt gehen würde»

sagt Theo Schilter, KMU-Berater der EnAW. Trotzdem ist das Sparpotenzial in den alten Gemäuern mit 34 Prozent enorm. Die Ausnutzung dieses Potenzials ist in vollem Gange. Zurzeit ist die bedeutendste Massnahme in Planung: der Ersatz der Heizung. Möglich macht dies ein aufgeschlossener Vermieter. «Würde die Familie Nyffenegger, der die Liegenschaft noch immer gehört, nicht hinter unserem Konzept stehen, wären solche Investitionen kein Thema.» so Mirer. Und Schilter fügt hinzu, dass man auch den Partnern der EnAW, die den Unternehmen bei den Teilnahmebeiträgen unter die Arme greifen, ein Kränzchen winden sollte. «Die Klimastiftung Schweiz übernimmt 50 Prozent des Teilnahmebeitrags der Giesserei und das ewz steuert einen Rabatt von 10 Prozent auf die Stromausgaben bei.» So erhält die Giesserei jährlich über 2000 Franken mehr zurück, als sie für die Teilnahme am KMU-Modell bezahlt. Die Effizienzmassnahmen senken die Energiekosten zusätzlich um rund 10 000 Franken pro Jahr. Ein Sparmenu par excellence!

Dann handelte es sich bei der Giesserei also doch nicht um einen aussichtslosen Fall?

Schilter: Im Gegenteil. Der Betrieb macht sogar mehr als ich ihm vorgeschlagen habe. Sie haben unsere Massnahmen als Basis genommen und prüfen nun kühnere Optionen, beispielsweise beim Ersatz der Heizung. Das freut mich enorm und zeigt mir zugleich, dass unsere Massnahmen klar umsetzungsorientiert sind und Handlungen auslösen. Mein Ziel ist, dass auch Nichtfachleute wissen, was sie tun müssen. Sonst wird nichts getan. Mit einer Energieeinsparung von 30 Prozent nach Umsetzung aller Massnahmen können wir alle sehr zufrieden sein.

Wie könnten Sie sogar noch besser werden?

Mirer: Wichtig ist für mich, dass noch viel mehr Gastrobetriebe bei der EnAW mitmachen. Je mehr Vertreter unserer Branche sich für eine höhere Energieeffizienz einsetzen, umso besser können wir von Best Practices aus der Branche profitieren.

GELD SPAREN DURCH TEILNAHME AM KMU-MODELL

■ Jährlicher Teilnahmebeitrag	Fidel Gastro AG	CHF 1 420.–
■ Unterstützung	Klimastiftung Schweiz	- CHF 710.–
■ ewz Effizienzbonus in Höhe von 10 Prozent der Stromkosten		- ca. CHF 3 000.–
■ Einsparung durch tiefere Energiekosten		- ca. CHF 10 000.–
Einsparung pro Jahr		ca. CHF 12 000.–

SPARTIPPS FÜR GASTRONOMEN

1 Stellen Sie von Halogen auf LED um

Mit neuester LED-Technik können Sie im Vergleich zu herkömmlichen Halogen-Lösungen Ihre Beleuchtungskosten um 80 Prozent senken, ohne dabei die Ambiance Ihres Betriebs zu beeinträchtigen.

2 Passen Sie die Lüftungen den neuen Anforderungen an

Mit dem Rauchverbot haben sich die Anforderungen an die Lüftungen der Lokale grundlegend geändert – viele sind heute überdimensioniert. Mit kleinsten Anpassungen reduzieren Sie die Luftmengen und sparen damit sowohl Strom- als auch Heizkosten.

3 Überprüfen Sie Ihre Kälteanlagen

Häufig funktioniert in Betrieben die Abwärmenutzung von Kälteanlagen nicht richtig. Die Boiler, welche die Wärme nutzen sollen, sind voll und die Kältemaschine kann ihre Abwärme nicht abgeben. Die Maschine arbeitet ineffizient – und niemand merkt's.

4 Machen Sie mit im KMU-Modell der EnAW

Zusammen untersuchen wir den Betrieb auf Herz und Nieren und schlagen Energiesparmassnahmen vor, die sich lohnen und Ihren Betrieb nicht auf den Kopf stellen.

KONTAKTE

THEO SCHILTER / EnAW-Berater
KMU-Modell
theo.schilter@enaw.ch
+41 44 404 80 34

URSIN MIRER / EnAW-Teilnehmer
ursin.mirer@diegiesserei.ch
+41 43 205 10 10

JANICK TAGMANN / EnAW-Redaktion
janick.tagmann@enaw.ch
+41 78 672 44 97