

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

Désormais
aussi pour
remplacer
les plaques
vitrocéramiques.

eartheffect

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. Par plaque, nous vous accordons une subvention jusqu'à 1 500 CHF en espèces ou nous vous offrons une batterie de cuisine d'une valeur maximale de 2 500 CHF. Le programme EcoGastro est financé par ProKilowatt (les appels d'offres publics de l'OFEN).

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 plaques remplacées, vous recevrez jusqu'à 6 000 CHF de subventions en espèces ou une batterie de cuisine adaptée à l'induction d'une valeur max. de 10 000 CHF. Selon l'âge des plans de cuisson, entre 15% et 40% 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. En option, vous bénéficiez d'un atelier gratuit d'économie d'énergie. Il faut cinq participants au moins pour qu'il soit organisé.

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

Contact.

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

Vous pouvez télécharger la demande de subvention ici:

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

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 1 500 CHF!

Facture d'électricité du restaurant Bären Lyss.

Avant le programme de subvention:

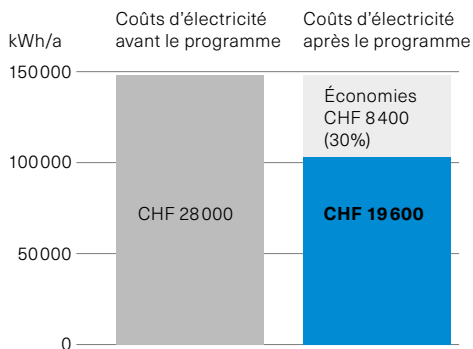
148 200 kWh d'électricité consommée par an, soit 28 000 CHF.

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
Energiesolutions
Tramstrasse 35
8050 Zürich
Telefon 058 319 47 12
energiesolutions@ewz.ch
www.ewz.ch
www.ewz.ch/dieMöglichmacher

ewz
Energiesolutions
Albulastrasse 110
7411 Sils i.D.
Telefon 058 319 68 68
graubuenden@ewz.ch