

## Energiesturing in de Horeca

*Slim sturen binnen je bestaande netaansluiting*

### Waarom energiesturing?

Horecazaken hebben te maken met een snel groeiende elektravraag door o.a. keukenapparatuur, warmtepompen, airco's, koel/vriesinstallaties en vooral EV-laden van gasten of bezorgdiensten. Dit zorgt voor hogere piekbelasting, terwijl netverzwaring vaak lang duurt of door netcongestie onmogelijk is. Met energiesturing kan een horecazaak veilig, betrouwbaar en toekomstbestendig draaien zonder zwaardere aansluiting.

### 1. De drie stappen van energiesturing

#### a. Inzicht: meten = weten

Gericht sturen kan pas als je het actuele én piekverbruik van je zaak kent.

Belangrijke inzichten zijn o.a.:

- Hoofdmeter en onderverdelingen (keuken, zaal, hotelkamerverdiepingen)
- Gelijktijdigheid en kwartierwaarden
- Piekbelasting van energie-intensieve apparaten zoals ovens, boilers en airco's

#### b. Bewust gebruik stimuleren

Wanneer medewerkers of gasten inzicht krijgen in verbruik, daalt het gebruik aantoonbaar — bijvoorbeeld bij:

- airco's in hotelkamers
- elektrische boilers
- EV-laden door gasten/leveranciers

Dit is een snelle, laagdrempelige *no-regret* maatregel.

#### c. Actieve sturing met een EMS

Met een EnergieManagementSysteem (EMS) grijpt je bedrijf automatisch in vóóordat een overbelasting ontstaat.

Voorbeelden van slimme sturing:

- Terugschakelen van EV-laadpalen bij dreigende pieken
- Boilers en keukenapparatuur slim inplannen of tijdelijk pauzeren
- Hotelkamer-airco's automatisch verlagen bij gelijktijdige pieken
- Prioriteiten instellen: gastcomfort behouden, maar wel binnen de grenzen van je aansluiting blijven

#### Mogelijke triggers:

- Dreigende overschrijding in een specifieke keukenlijn
- Overbelasting van een verdeelkast (bijv. voor hotelkamers)
- Overschrijding van gecontracteerd vermogen
- Dynamische energietarieven

### 2. Wat levert energiesturing de horecasector op?

- 20–40% piekreductie door slim schakelen van apparatuur
- Minder risico op uitval van keukenlijnen of koelsystemen
- Ruimte voor groei: EV-laden, extra apparatuur, airco's
- Betere benutting van de bestaande installatie
- Lagere kosten voor gecontracteerd vermogen

### 3. Wat heb je minimaal nodig?

#### Hardware

- Energiemeters op hoofdniveau en per afdeling (keuken, bar, hotelkamers)
- Controllers om apparaten mee aan te sturen
- Slimme laadpalen met load balancing

#### Software / EMS

- Dashboard met realtime monitoring
- Regelsoftware voor schakelen en prioriteren

### 4. Quick wins voor direct resultaat

- Drempelwaarden per apparaatgroep instellen
- Laadpalen automatisch terugregelen bij piekbelasting
- Boilers en ovens laten draaien op rustige momenten
- Energieverbruik zichtbaar maken voor personeel en/of gasten
- Extra tussenmeters plaatsen om piekveroorzakers snel te vinden

### Conclusie

Met energiesturing kan een horecazaak — zonder netverzwaring, batterij of extra opwek — veel meer uit de bestaande aansluiting halen. Het is dé manier om:

- pieken te beheersen
- storingen te voorkomen
- comfort voor gasten te behouden
- en je zaak klaar te stomen voor verdere elektrificatie

### 5. Waarom dit relevant is voor horecaondernemers (KHN)

- Minder afhankelijk van netverzwaring: een slimmer energiesysteem kan uitbreiding, elektrificatie of verduurzaming eerder mogelijk maken.
- Lagere piekbelasting: vooral relevant tijdens lunch- en dinerpieken, in de avond en bij gelijktijdig gebruik van keukenapparatuur, warm water, koeling en laadpalen.
- Meer gebruik van eigen zonnestroom: minder terugleveren en meer direct rendement uit bestaande zonnepanelen.
- Betere onderbouwing voor investeringen: inzicht in pieken en verbruik helpt bij keuzes voor laadinfra, warmtepompen, zonnepanelen, keukenapparatuur en opslag.
- Meer bedrijfszekerheid en comfort voor gasten: minder kans op overbelasting of ongewenste beperkingen tijdens drukke momenten.

### 6. Wat kun je als ondernemer morgen al doen?

- Breng het werkelijke piekverbruik in kaart: niet alleen jaarverbruik, maar vooral de hoogste gelijktijdige belasting.
- Bekijk wanneer pieken ontstaan: bijvoorbeeld tijdens mise-en-place, lunch- en dinerpieken, in de avonden of bij gelijktijdig laden.
- Onderzoek welke verbruikers stuurbaar zijn, zoals laadpalen, boilers, warmtepompen, ventilatie, koeling of keukenapparatuur.
- Laat toetsen of een batterij technisch en financieel past bij uw bedrijf, aansluiting en gebruiksprofiel.
- Neem netcongestie en energiesturing mee in uitbreidingsplannen voor keuken, terrasverwarming, hotelkamers, evenementen of mobiliteit.

## 7. Samenvatting

Het energiesysteem van de toekomst is decentraal, flexibel en grotendeels zelfvoorzienend.

Voor horecaondernemers betekent dit:

- Opwek via zonne-energie
- Opslag via batterijcapaciteit (lokaal of centraal)
- Gebruik zoveel mogelijk lokaal en gelijktijdig

Met deze combinatie kan een horecabedrijf slimmer omgaan met netcapaciteit, kosten beheersen en verdere elektrificatie mogelijk maken — ook in een omgeving met netcongestie.

## 8. Waar kun je terecht voor hulp en ondersteuning?

Horecaondernemers hoeven dit niet alleen uit te zoeken. Er zijn verschillende partijen die kunnen helpen met advies, inzicht, financiering en praktische ondersteuning:

- **KHN:** voor branchespecifieke informatie, advies en praktische handvatten voor de horeca. KHN kan leden ook doorverwijzen naar passende partners voor energievraagstukken en netcongestie.
- **COMCAM:** partner van KHN voor energieadvies, energie-inkoop en ondersteuning bij verduurzaming en netcongestie.
- **RVO:** voor informatie over oplossingen zoals energiesturing, opslag, flexibel verbruik en beschikbare subsidies of regelingen.
- **KVK en regionale loketten:** voor informatie over financiering, verduurzaming en regionale ondersteuning bij innovatie- en investeringsvraagstukken.

**Praktisch advies:** begin bij KHN of RVO als startpunt. Van daaruit kun je snel bepalen of je vooral behoefte hebt aan technisch advies, subsidie-informatie, branchegerichte begeleiding of ondersteuning bij investeringen.

