



Energiesparen leicht gemacht
Die wichtigsten Maßnahmen und Tipps
für Hotellerie und Gastronomie

ICH HAB JETZT
MEINEN



Mit Techem System Contracting senken Sie die Kosten, sparen jede Menge Aufwand und noch mehr Energie.

Große Investitionen fürs Energiesparen können Sie einfach uns überlassen. Wir planen, finanzieren, errichten und betreiben Ihre Energieanlagen: Vom Blockheizkraftwerk bis hin zu modernsten Beleuchtungssystemen. Wir machen Ihr Hotel fit für eine energieeffiziente Zukunft. Profitieren Sie von unserem zertifizierten Energiemanagement!*

Internet: www.techem.de/system-contracting
Telefon: 0 61 96/5 22-19 00



techem

* Zertifiziertes Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001.

Grußwort

Nachhaltigkeit – kaum ein anderer Begriff wurde in den vergangenen Jahren so stark öffentlich diskutiert wie dieser und dabei so unterschiedlich interpretiert. Dabei ist eines klar: Gerade der Tourismus und damit seine Hauptleistungsträger, die Hotels und Gaststätten dieses Landes, sind auf nachhaltiges Wirtschaften, sind auf eine intakte Umwelt angewiesen. Der Erhalt der ökologischen Vielfalt, der verantwortungsvolle Umgang mit den vorhandenen Ressourcen und der Gedanke an die nächsten Generationen sind für unsere Branche überlebenswichtig und müssen im Bewusstsein jedes Unternehmers verankert werden.



Ernst Fischer

Die Energiekampagne Gastgewerbe des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes zur Reduzierung des Energieverbrauchs in Hotels und Gaststätten, die im März 2006 mit Unterstützung des Bundesumweltministeriums startete, ist dabei ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Als erste Dienstleistungsbranche in Deutschland leistet das Gastgewerbe damit einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz und hilft den Unternehmern Kosten zu senken. 6.000 Unternehmer nutzen bereits die Handlungsempfehlungen und Tipps der Energiekampagne. Auch der Anfang 2012 gestartete „DEHOGA Umweltcheck“ ist ein voller Erfolg. Hiermit können Hotels und Gaststätten ihren Beitrag zum Klimaschutz besser für die Umweltkommunikation bei den Gästen nutzen. Der Umweltcheck wird in den Kategorien Bronze, Silber und Gold verliehen. Dabei kann sich jeder Betrieb aus Gastronomie und Hotellerie dem Check unterziehen. Das zeigt: Ökologie und Ökonomie schließen sich schon längst nicht mehr aus.

Im Gegenteil. Unsere Gäste sind heutzutage besser informiert, sind anspruchsvoller als noch vor einiger Zeit. Die Fragen nach Klima- und Umweltschutzmaßnahmen werden von Jahr zu Jahr häufiger. Durch ein paar einfache erste Schritte kann hier jeder Unternehmer punkten. Die vorliegende Broschüre ist der beste Beweis dafür, wie leicht es ist, Energie und Kosten zu sparen und gleichzeitig der Umwelt etwas Gutes zu tun. Dass einfache Praxistipps ohne großen Aufwand umgesetzt werden können und der Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben oft unbezahlbar ist. Sie ist der Beweis dafür, dass sich in der heutigen Zeit Genuss und ein gutes Gewissen bestens vereinbaren lassen.

Ich wünsche Ihnen allen eine informative Lektüre und viele neue Ideen zur Umsetzung in Ihren Betrieben getreu dem Motto: Energie sparen, Wettbewerbsvorteile sichern und die Umwelt schützen.

Viel Erfolg dabei!

Ihr Ernst Fischer
Präsident des DEHOGA Bundesverbandes

HOBART

KOSTENLOSE WIRTSCHAFTLICH-
KEITSBERECHNUNG



MEHR WENIGER.

Mit einer HOBART Geschirrspülmaschine entscheiden Sie sich nicht nur für die umweltfreundlichste Lösung, sondern gleichzeitig auch für die Wirtschaftlichste. **MEHR UMWELTSCHUTZ. WENIGER BETRIEBSKOSTEN.** Wie viel mehr Sie mit einer innovativen Spülmaschine sparen können, zeigen wir Ihnen gerne bei einer individuellen Wirtschaftlichkeitsberechnung.



Bitte senden Sie uns den Coupon per Fax an 0781/600-1189 zurück.

COUPON FÜR EINE INDIVIDUELLE WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNG

Ja, ich wünsche eine kostenlose individuelle Wirtschaftlichkeitsberechnung.
Bitte setzen Sie sich mit mir in Verbindung.



HOBART GMBH • Robert-Bosch-Straße 17 • 77656 Offenburg
Telefon: 0781.600-0 • E-Mail: info@hobart.de • Internet: www.hobart.de

Energieeffizienz im Gastgewerbe

Energiesparen mit dem DEHOGA	4
Energiekosten senken, Wettbewerbsvorteile sichern	7
DEHOGA Umweltcheck	11

Tipps und Tricks zum Energiesparen

Einfache organisatorische Maßnahmen	13
Einfache technische Maßnahmen	15
Energiesparen in der Küche	17
Energiesparen im Restaurant und in der Bar	19
Das richtige Beleuchtungskonzept	21
Heizung und Warmwasser	23
Energiesparen mit System	25
Energie-Contracting: Sparen mit Partner	26

Fallbeispiele aus der Praxis

Bad: Mit Energiesparbrausen dreifach sparen	29
Wäscherei: Energiesparen durch Prozessoptimierung	29
Küche: Stromsparende Kühltechnik	30
Schwimmbad: Effiziente Umwälzpumpen	30
Heizung: Solarthermie für Warmwasser	31
Beleuchtung: LED statt Halogen	31
Contracting: Umweltfreundliche Gastgeber	32
Stromvertrag: Anbieterwechsel lohnt sich	32

Fördermittel nutzen

33



Energieeffizienz im Gastgewerbe

Energiesparen mit dem DEHOGA

Vom Luxushotel bis zur Frühstückspension, vom Feinschmecker-Restaurant bis zur gemütlichen Eckkneipe – die im Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) vertretenen Unternehmen haben eines gemeinsam: Sie alle sind von steigenden Energiepreisen betroffen. Mit der Energiekampagne Gastgewerbe unterstützt der DEHOGA seit 2006 seine Mitglieder dabei, ihre Energiekosten zu senken und einen wirksamen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Gut informiert dank Energiekampagne

Mit der Energiekampagne Gastgewerbe bietet der DEHOGA Hoteliers und Gastronomen ein umfangreiches, auf die Bedürfnisse der Branche angepasstes Informationsportal zum Energiesparen. Über 6.000 Betriebe profitieren bereits von der Teilnahme. Zum Angebot der Kampagne gehören:

- Einfache Praxistipps, die ohne große Kosten umgesetzt werden können
- Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben und Experten-Hotline
- Energiesparprogramm mit Checklisten für den eigenen Betrieb
- Rechenprogramme zur Wirtschaftlichkeit einzelner Investitionen
- Impulsvorträge auf Branchenveranstaltungen und Messen

Dieses Angebot steht den DEHOGA-Mitgliedern komplett kostenfrei zur Verfügung und wird in den nächsten Monaten weiter ausgebaut.

www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Individuelle Beratung

Eine umfassende Analyse des Energieverbrauchs im Betrieb ist die Voraussetzung dafür, individuelle und effektive Lösungen für den Betrieb zu entwickeln. Erfahrene Energieberater können Ihnen dabei helfen, viel Geld zu sparen.

Kooperationen zwischen DEHOGA Landesverbänden und erfahrenen Energieberatern sind die ideale Ergänzung zur Energiekampagne Gastgewerbe. Mehrere Landesverbände des DEHOGA arbeiten bereits mit ausgewählten Energieberatern zusammen. Diese Verbände ermöglichen es, kostengünstig eine hochwertige Beratung zu erhalten. Dabei können Sie Zuschüsse der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) von 80 Prozent für die Initialberatung bzw. 60 Prozent für eine Detailberatung nutzen.

Energie günstig kaufen

Einzelne DEHOGA-Landesverbände bieten ihren Mitgliedern Strom- und Gasvertragsprüfungen an. Dabei wird analysiert, ob durch den Wechsel des Energieversorgers Geld gespart werden kann. Viele Verbände haben Rahmenverträge mit regionalen Energieversorgern abgeschlossen, die ihren Mitgliedern günstige Konditionen verschaffen.

Energieeffizienz-Netzwerke in der Hotellerie und Gastronomie

Die Höhe des Energieverbrauchs hat einen stetig steigenden Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit in der Hotellerie und Gastronomie. Außerdem werden die gesetzlichen Anforderungen im Energiebereich immer strik-



ter. Bei der Unterstützung von Hotels mit komplexer Energietechnik und hohen Energiekosten setzt das DEHOGA Energie- und Umweltkonzept auf einen Netzwerkansatz, der sich in der Industrie bereits bestens bewährt hat. In sog. Energieeffizienz-Netzwerken wird die Kompetenz der technischen Leiter aller beteiligten Betrieben gebündelt. Dazu werden regelmäßige Treffen organisiert.

Ein Moderator sorgt für einen ergebnisorientierten Erfahrungsaustausch und betreut die technischen Leiter zwischen den Treffen kontinuierlich bei der Maßnahmenumsetzung. Die Energiekampagne Gastgewerbe koordiniert alle administrativen Aufgaben und steht bei Problemen als Ansprechpartner bereit. Die Netzwerktreffen finden drei- bis viermal jährlich in den teilnehmenden Betrieben statt und beschleunigen die Umsetzung lohnender Effizienzmaßnahmen.

Abhängig von der Intensität der Netzwerkarbeit werden Teilnahmebeiträge erhoben. Der finanzielle Aufwand für die Teilnahme soll während der Netzwerklaufzeit durch Energiekosteneinsparungen kompensiert werden.

Vorteile der Energieeffizienz-Netzwerke:

- Kostenersparnis im Energiebereich um bis zu 30 Prozent
- Nachhaltiger Kompetenzgewinn für die technischen Leiter aller teilnehmenden Betriebe
- Stärkung der Verhandlungsposition gegenüber Herstellern, wenn das Netzwerk als Einkaufsgemeinschaft genutzt wird
- Intensive fachliche Betreuung durch Energieexperten
- Imagegewinn für das Unternehmen durch Netzwerkmarketing

Nähere Informationen zur Netzwerk-Initiative erhalten Sie bei der:

Energiekampagne Gastgewerbe

c/o DEHOGA Bundesverband

10873 Berlin

Dipl.-Ing. Birger Prüter

Fon 030 8900068-31

Wirt.-Ing. Georg Ratjen, M.Sc.

Fon 030 8900068-62

energiekampagne@dehoga.de

Energiekosten senken, Wettbewerbsvorteile sichern

Kostenfaktor Energie

Im Jahr 2009 konnten Hoteliers und Gastronomen ein wenig aufatmen, was die Energiekosten betraf. Aufgrund der Finanzkrise verfolgte die OPEC eine vergleichsweise moderate Preispolitik und auch die Energieversorger hielten sich mit Preiserhöhungen zurück. Mittlerweile ist die Weltwirtschaft wieder auf Erholungskurs und die Preise für Öl und Gas steigen wieder. Energiekosten sind zu einem Problem im Gastgewerbe geworden.

Der weltweite Hunger nach Energie steigt rasant, während die Zahl der fossilen Energiequellen begrenzt ist. Die untere Abbildung (Quelle: BGR 2010) zeichnet dabei noch ein sehr optimistisches Bild dieser Entwicklung, denn das Gesamtpotential an konventionellem Erdgas und Erdöl umfasst neben den heute zugänglichen Reserven auch die

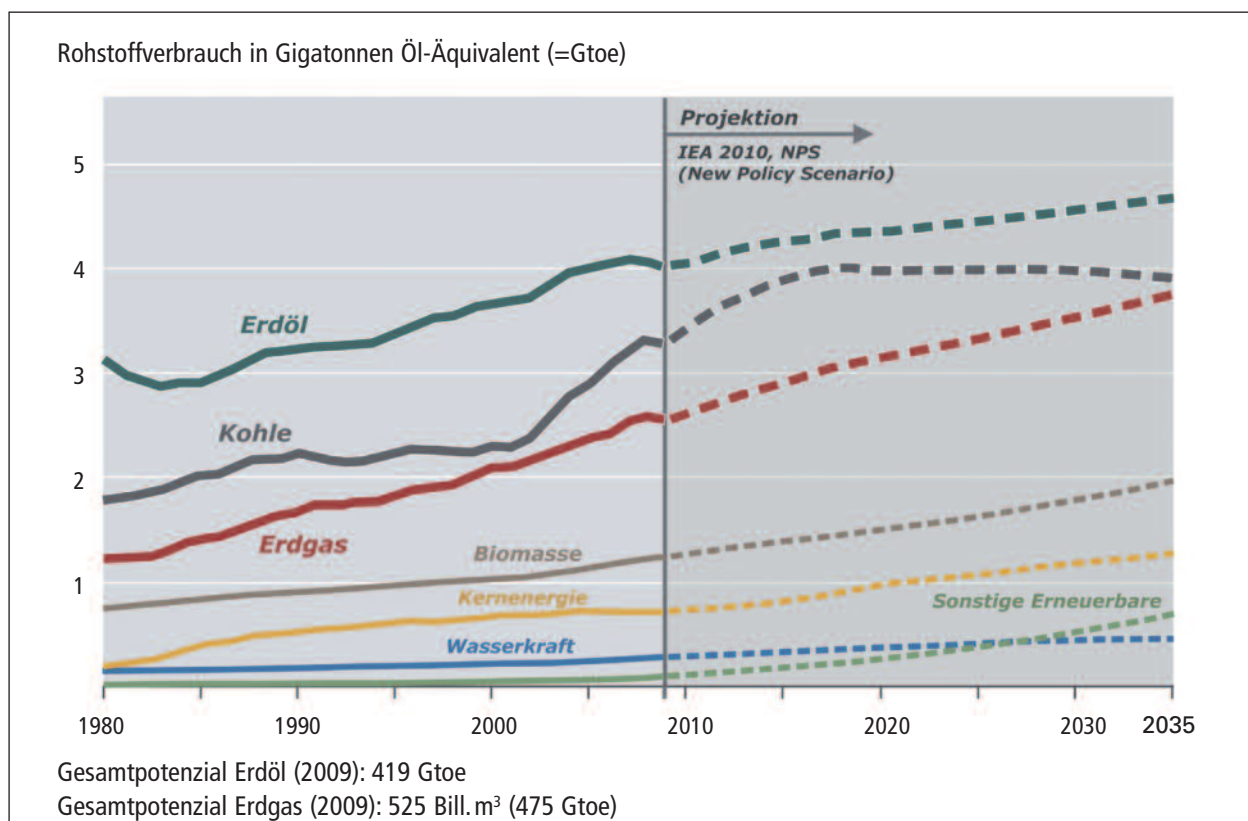
Hauptproblemfelder in der Hotellerie Winter 2011/12 nach Anteil der Befragten:

(Mehrfachnennungen möglich)

1. Energiekosten: 65% (Vorjahr: 65%)	↔
2. Betriebskosten allgemein: 42% (Vorjahr: 45%)	↓
3. Personalgewinnung: 33% (Vorjahr: 32%)	↑
4. Personalkosten: 24% (Vorjahr: 22%)	↑
5. Steuern/Sozialabgaben: 21% (Vorjahr: 19%)	↑
6. Behördliche Auflagen: 19% (Vorjahr: 17%)	↑
7. weniger Umsatz pro Gast: 18% (Vorjahr: 18%)	↔
8. weniger Gäste: 15% (Vorjahr: 16%)	↓

DEHOGA-Konjunkturumfrage 2012

noch nicht erschlossenen Ressourcen. Der Preis von Erdöl, Erdgas und Strom wird durch Angebot und Nachfrage bestimmt. Es ist mit Sicherheit davon auszugehen, dass die Preise langfristig weiter steigen werden.



Hoteliers und Gastronomen geben im Schnitt über fünf Prozent des Betriebsumsatzes für Energie aus. Bei steigenden Energiepreisen können diese Kosten langfristig im zweistelligen Prozentbereich liegen. Zum Glück hängen die Energiekosten eines Betriebes nicht allein vom Preis, sondern ebenso vom Verbrauch ab. Das heißt: Energiesparen lohnt sich immer mehr, Energieeffizienz wird in Zukunft noch mehr als heute erheblichen Einfluss auf die Rentabilität Ihres Betriebes haben.

Bedarfwerte pro Übernachtung bzw. Gedeck

Mit der Komfortklasse eines Betriebs, so könnte man meinen, steigen auch die Umweltauswirkungen pro Übernachtung bzw. Gedeck. Die hohen Bedarfswerte von Beherbergungsbetrieben mit bis zu zwei Sternen zeigen allerdings, dass in diesem Segment die größten Effizienzpotentiale schlummern. Besonders auffällig ist das hohe Abfallaufkommen. 5-Sterne Betriebe weisen zwar den höchsten Bedarf an Energie und Wasser pro Übernachtung aus, jedoch hält sich das Abfallaufkommen in Grenzen.

Heizenergiebedarf pro Fläche

In Gaststätten muss pro Quadratmeter deutlich mehr geheizt und Warmwasser bereitet werden als im Beherbergungsgewerbe. Ein Grund dafür ist, dass die Eingangstü-

ren deutlich häufiger geöffnet werden und stärker gelüftet werden muss. Im Beherbergungsbereich lässt sich feststellen: Ein Zusammenhang zwischen Komfortklasse und Heizenergiebedarf lässt sich nicht belegen, was darauf schließen lässt, dass für höheren Komfort vor allem der Strombedarf steigt.

Energiekosten bezogen auf den Umsatz

Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist eine sehr energieintensive Branche. Es muss viel Wärme erzeugt werden, sei es im Ofen, in der Pfanne, in den Saunen und Wellnesslandschaften oder in den Gästezimmern. Damit die Gäste sich wohlfühlen, muss außerdem für angenehme Beleuchtung und Belüftung gesorgt werden. Die Energiekostenanteile am Umsatz sind daher deutlich höher als in den meisten Industriebranchen, die im Gegensatz zum Gastgewerbe oft Steuervorteile bei den Energiepreisen genießen.

Bei Beherbergungsbetrieben mit bis zu zwei Sternen ist der Anteil der Energiekosten am Umsatz am höchsten, er macht knapp 8 Prozent aus. Beherbergungsbetriebe mit drei Sternen sowie Gaststätten kommen im Schnitt auf knapp 7 Prozent. Bei den Spitzenkategorien ist der Anteil der Energiekosten am Umsatz etwas geringer, weil die Zimmerpreise höher sind.



		Beherbergung				Gaststätten
		0-2 Sterne	3 Sterne	4 Sterne	5 Sterne	
Energie	Energiebedarf pro Übernachtung (Ün) bzw. pro Gedeck (Gd)	73,2 kWh/Ün	52,5 kWh/Ün	56,2 kWh/Ün	120,6 kWh/Ün	12,3 kWh/Gd
	Energiekosten pro Umsatz	7,7%	6,8%	5,9%	5,0%	6,7%
	Energiebedarf für Heizung und Warmwasser pro beheizte m ²	159,2 kWh/m ²	165,4 kWh/m ²	137,6 kWh/m ²	141,4 kWh/m ²	265,0 kWh/m ²
Klima	CO ₂ -Emissionen pro Übernachtung (Ün) bzw. pro Gedeck (Gd)	24,7 kg/Ün	16,9 kg/Ün	21,0 kg/Ün	47,6 kg/Ün	4,1 kg/Gd
Wasser	Wasserbedarf pro Übernachtung (Ün) bzw. pro Gedeck (Gd)	347 Liter/Ün	250 Liter/Ün	308 Liter/Ün	522 Liter/Ün	55 Liter/Gd
Abfall	pro Übernachtung (Ün) bzw. pro Gedeck (Gd)	9,1 Liter/Ün	4,0 Liter/Ün	3,4 Liter/Ün	3,7 Liter/Ün	1,7 Liter/Gd

Datengrundlage: DEHOGA Energiekampagne Gastgewerbe, Erhebungen der DEHOGA Landesverbände und publizierte Umwelterklärungen.

Imagefaktor Energie

Ein hoher Energieverbrauch bedeutet nicht nur hohe Energiekosten. Wie in Ihrem Betrieb Energie verbraucht wird, ob Sie erneuerbare Energien nutzen und auf einen sparsamen Umgang mit Ressourcen achten, spielt für Gäste eine immer größere Rolle. Dies beeinflusst auch das Image Ihres Betriebes.

Eine neue Regelung in der EU-Gebäuderichtlinie 2010, die die rechtliche Grundlage für die deutsche Energieeinsparverordnung 2012 bildet, ist in diesem Zusammenhang besonders wichtig.

Sie sieht vor, dass private Unternehmen mit mehr als 500 m² Nutzfläche und viel Publikumsverkehr den Energieausweis des Gebäudes gut sichtbar im Eingangsbereich aushängen müssen.

Unter diese Regelung würden auch viele Hotels und Gaststätten fallen (Eigentümer von denkmalgeschützten Gebäuden sind von der Ausweispflicht ausgenommen).

Der Ausweis zeigt deutlich auf einem farbig markierten Balken, wie energieeffizient ein Gebäude ist. Ob der Betrieb im grünen, gelben oder roten Bereich eingeordnet wird, entscheidet der Primärenergiebedarf pro Fläche.

Mit der Aushangpflicht könnte ein hoher Energiebedarf zu einem ernsthaften Imageproblem für Ihren Betrieb werden.

ENERGIEAUSWEIS für Nichtwohngebäude

gemäß den §§ 16 ff. Energieeinsparverordnung (EnEV)

Berechneter Energiebedarf des Gebäudes 2

Primärenergiebedarf „Gesamtenergieeffizienz“

Dieses Gebäude: kWh/(m²·a) CO₂-Emissionen ¹⁾ kg/(m²·a)

0 100 200 300 400 500 600 700 800 900 1000 >1000

EnEV-Anforderungswert Neubau (Vergleichswert) ↑ ↑ EnEV-Anforderungswert modernisierter Altbau (Vergleichswert)

Nachweis der Einhaltung des § 4 oder § 9 Abs. 1 EnEV ²⁾

Primärenergiebedarf	Energieeffizienzklasse der Gebäudehülle
Gebäude-η _{EP} -Wert kWh/(m ² ·a)	Gebäude-η _{EP} -Wert H ₁ kWh/(m ² ·a)
EnEV-Anforderungswert kWh/(m ² ·a)	EnEV-Anforderungswert H ₁ kWh/(m ² ·a)

Endenergiebedarf

Energieträger	Heizung	Warmwasser	Jährlicher Endenergiebedarf in kWh/(m ² ·a) für			Gebäude insgesamt
			Eingebaute Beleuchtung	Lüftung	Kühlung einschl. Befehlung	

Aufteilung Energiebedarf

[kWh/(m ² ·a)]	[kWh/(m ² ·a)]					Gebäude insgesamt
	Heizung	Warmwasser	Eingebaute Beleuchtung	Lüftung	Kühlung einschl. Befehlung	
Nutzenergie						
Endenergie						
Primärenergie						

Sonstige Angaben

Einsetzbarkeit alternativer Energieversorgungssysteme

nach § 5 EnEV vor Baubeginn geprüft

Alternative Energieversorgungssysteme werden genutzt für:

Heizung Warmwasser Eingebaute Beleuchtung

Lüftung Kühlung

Lüftungskonzept

Die Lüftung erfolgt durch:

Fensterlüftung Lüftungsanlage ohne Wärmerückgewinnung

Schachtlüftung Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung

Gebäudezonen

Nr.	Zone	Fläche (m ²)	Anteil (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
(1) weitere Zonen in Anlage			

Erläuterungen zum Berechnungsverfahren

Das verwendete Berechnungsverfahren ist durch die Energieeinsparverordnung vorgegeben. Insbesondere wegen standardisierter Randbedingungen erlauben die angegebenen Werte keine Rückschlüsse auf den tatsächlichen Energieverbrauch. Die ausgewiesenen Bedarfswerte sind spezifische Werte nach der EnEV pro Quadratmeter Nettogrundfläche. Die oben als EnEV-Anforderungswert bezeichneten Anforderungen der EnEV sind nur im Falle des Neubaus und der Modernisierung nach § 9 Abs. 1 EnEV bindend.

9

Winterhalter: Nachhaltigkeit neu erfunden Betriebskosten senken – Umwelt schonen

Der Wasser- und Energieverbrauch gehört heute zu den wichtigsten Entscheidungskriterien beim Kauf einer gewerblichen Spülmaschine. Deshalb hat Winterhalter in den vergangenen Jahren das gesamte Maschinenportfolio im Hinblick auf Energieeffizienz und Ressourcenschonung überarbeitet und bietet jetzt alle Geräteserien mit Energiespar-Optionen an. Denn die Investition in nachhaltige Spültechnik rechnet sich für Gastronomen und Hoteliers schnell. Wie schnell genau, dafür hat Winterhalter einen Energy Calculator App entwickelt.

Einsparpotentiale mit Energy-Ausstattung

UC-Serie (Untertischspülmaschinen): Als einziger Hersteller hat Winterhalter bei den Untertischspülmaschinen eine neuartige europaweit patentierte Umluftwärmerückgewinnung entwickelt. Dabei wird der feuchtwarme Wasserdampf direkt aus dem Maschineninnenraum abgesaugt und dessen Energie zum Aufheizen des Nachspülwassers genutzt. Hierdurch können mehr als 400 Euro jährlich gespart werden. Gleichzeitig verbessert sich das Raumklima, gerade im Thekenbereich ein wichtiger Aspekt, da fast kein Wasser-

dampf mehr beim Öffnen der Maschine austritt. Die Mehrkosten bei der Anschaffung haben sich nach ein bis zwei Jahren amortisiert.

Korbdurchschubspülmaschinen der GS 500-Serie: Diese können ebenfalls optional mit dem Energierückgewinnungskonzept „Energy“ und „Energy+“ ausgestattet werden. Die Technik besteht aus einem Abluftwärmetauscher oder einem Abluftwärmetauscher in Verbindung

mit einem Abwasserwärmetauscher. Die patentierte Winterhalter-Technologie erhielt bereits zahlreiche, auch internationale Auszeichnungen. Mehr als ein Nebeneffekt: Die Abluft, die an die Spülküche abgegeben wird, ist angenehm trocken und kühl. „Energy“ spart also nicht nur Energiekosten, sondern verbessert auch das Raumklima deutlich. Auf eine separate Ablufthau- be kann in der Regel verzichtet werden.

Winterhalter hat errechnet, dass „Energy+“ die Betriebskosten der GS 500 pro Jahr um bis zu 24 Prozent senkt. Das sind hochgerechnet auf acht Jahre Betrieb bis zu 7000 Euro Einsparung. Die Investition in die neue Technologie amortisiert sich in weniger als drei Jahren.

Neu: Energy Calculator App

Als erster Hersteller hat der Spülspezialist aus Meckenbeuren eine App für iPhones und iPads entwickelt, um die individuellen Betriebskosten der UC-Serie, GS 500- und GS 600-Serie beim Kunden schnell und einfach vor Ort zu berechnen. Ebenso lassen sich Amortisationsberechnungen ohne großen Aufwand durchführen. Steht beispielsweise die Anschaffung einer neuen Spülmaschine an, so kann mit dieser App sofort ermittelt werden, ab wann sich eine Energy-Ausstattung amortisiert hat, bzw. wie hoch die exakten Betriebskosten sind.

Weitere Informationen

Kirsten Lichtinger
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
88074 Meckenbeuren

Telefon: +49 (0) 7542 / 402-406
Telefax: +49 (0) 7542 / 40989-406
E-Mail: kirsten.lichtinger@winterhalter.de
Internet: www.winterhalter.de



winterhalter

DEHOGA Umweltcheck

Die Themen Umwelt- und Klimaschutz haben auch im Gastgewerbe weiter an Bedeutung zugenommen. Verbraucher und Gäste sind kritischer und sensibler geworden. Kommunizierbares Umweltengagement ist längst mehr als ein positiver Imagefaktor. Nicht selten ist der transparente Nachweis des eigenen Umweltengagements inzwischen ein obligatorischer Bestandteil des Angebotes und ein Kriterium für die Auswahl eines Hotels oder eines gastronomischen Betriebes. Mit dem DEHOGA Umweltcheck unterstützt der DEHOGA die Branche bei der Erbringung dieses immer häufiger angefragten Nachweises im Bereich Umwelt- und Klimaschutz. Der DEHOGA Umweltcheck ist Teil des DEHOGA Energie- und Umweltkonzeptes, das die gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium im Jahr 2006 gestartete Energiekampagne Gastgewerbe fortsetzt.

Der Umweltcheck wurde für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes und seiner vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betriebe konzipiert. Er schließt die Lücke zwischen dem Einstieg in das betriebliche Umweltengagement und sehr anspruchsvollen, teilweise kostenintensiven Umweltauszeichnungen oder Umweltmanagementsystemen (z.B. Ökoblume, EMAS, ISO 14001).

Der DEHOGA Umweltcheck erfolgt auf Grundlage der Auswertung ausgewählter Umweltkennzahlen. Der Kriterienkatalog erfasst vier Bereiche:

- Energieverbrauch
- Wasserverbrauch
- Abfallaufkommen/Restmüll
- Lebensmittel (z.B. regional, fair gehandelt, Bio)

Für jede der vier Kategorien sind differenzierte Grenzwerte und Anforderungen für die Auszeichnungsstufen Bronze, Silber und Gold festgelegt. Dabei werden die individuellen Besonderheiten der Betriebe umfassend berücksichtigt.

Alle ausgezeichneten Betriebe werden auf der Internetseite www.dehoga-umweltcheck.de veröffentlicht.

Für Teilnehmer der Seminarreihe „Energie- und Umweltmanagement im Gastgewerbe“ ist eine kostenlose Prognose zur Einstufung möglich. Nähere Informationen unter: www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Für die Teilnahme am Umweltcheck wird ein Basisbeitrag pro Betrieb in Höhe von 250 Euro für DEHOGA-Mitglieder (für Nichtmitglieder 450 Euro) sowie eine Umlage erhoben (zzgl. Mehrwertsteuer).

- **Gastronomie:** Basisbeitrag zuzüglich 50 Cent Umlage pro Restaurantsitzplatz (max. 150 Sitzplätze).
- **Hotellerie:** Basisbeitrag zuzüglich 4 Euro Umlage pro Zimmer (max. 100 Zimmer) und 50 Cent Umlage pro Restaurantsitzplatz (max. 150 Sitzplätze).

Für weitere Informationen:

DEHOGA Umweltcheck

c/o Viabono GmbH
Hauptstraße 230
51503 Rösrath-Hoffnungsthal
Fon: 02205/9198-350
Fax: 02205/9198-355
www.dehoga-umweltcheck.de
info@dehoga-umweltcheck.de





Tipps und Tricks zum Energiesparen

Einfache organisatorische Maßnahmen

Augen auf: An vielen Stellen kann ganz einfach Energie gespart werden

Durch ein paar einfache, erste Schritte können Sie Energie sparen, ohne dass Sie Geld ausgeben müssen. Wir stellen an dieser Stelle einfache organisatorische Maßnahmen vor:

Dabei geht es um genaues Hinsehen im Betrieb und eine ständige Überprüfung, welche Geräte wann ausgeschaltet werden können. Wenn diese Prinzipien ganz selbstverständlich in den Arbeitsalltag einfließen, ist viel gewonnen. Ganz wichtig: In der Alltagshektik werden gerade kleine Handgriffe schnell vergessen. Für den Erfolg dieser Maßnahmen sind motivierte Mitarbeiter, klare Anweisungen und regelmäßige Kontrollen ausschlaggebend.

Mehr Energieeffizienz durch bessere Organisation

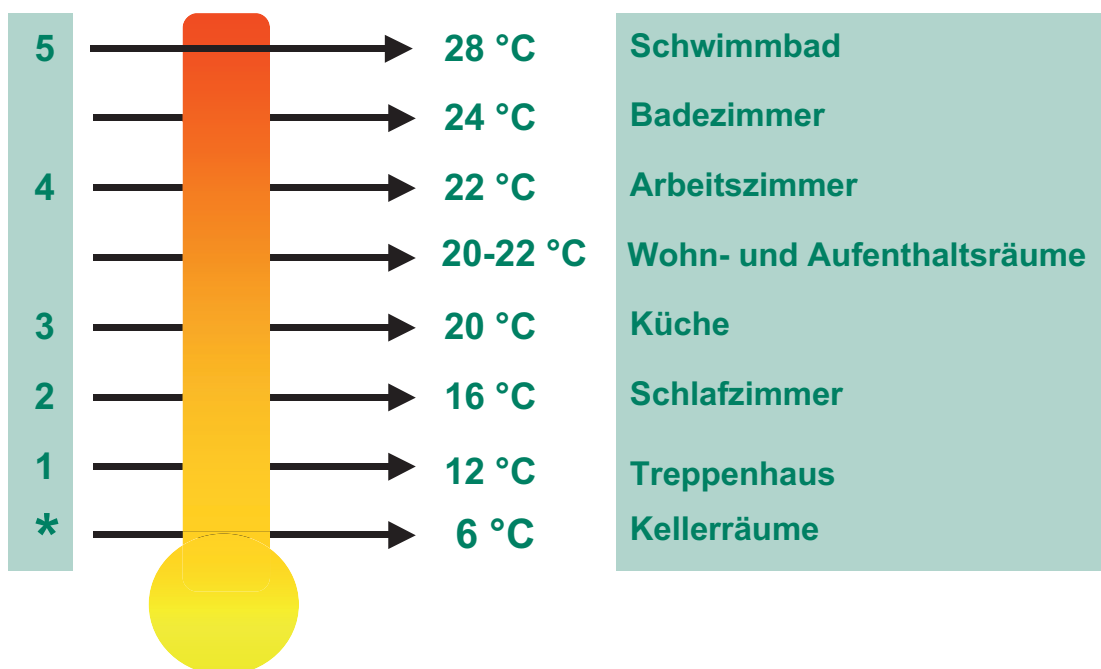
■ Lüften mit Köpfchen

Energieeffizient Lüften heißt: Schalten Sie die Heizung bei geöffneten Fenstern aus und lüften Sie die Zimmer kurz, aber kräftig (Stoßlüftung). So geht weniger Energie verloren und der Gast freut sich über ein gutes Raumklima.

■ Spitzen beim Verbrauch vermeiden

Nutzen Sie Spülgeräte, Waschmaschine, Trockner möglichst zu unterschiedlichen Zeiten, um Ihren Verbrauch gleichmäßig über den Tag zu verteilen. Sie vermeiden damit die höheren Energiepreise, die von den Energieversorgern für so genannte „Verbrauchsspitzenlasten“ berechnet werden. Wenn sich ein gleichzeitiger Betrieb

Hinweisschild Raumtemperatur





nicht vermeiden lässt: Schalten Sie die Stromfresser mit einigen Sekunden Verzögerung nacheinander an, denn beim Einschalten verbrauchen Sie am meisten.

■ Sagen Sie „Nein“ zur Stand-by Funktion

Auch im Stand-by Betrieb wird Energie verbraucht – schalten Sie Ihre Geräte lieber komplett aus. Dies gilt z. B. für Geschirrspüler, Grill, Salamander, Gussplattenherd, Bain Marie etc. Das gilt vor allem für Geräte in unbelegten Zimmern: Nutzen Sie dort am besten generell schaltbare Steckdosenleisten.

■ Kühlrippen entstauben

Halten Sie die Kühlrippen von Minibars, Kühlschränken und Gefriertruhen frei von Staub. Staub behindert die Wärmeabfuhr und führt zu einem erhöhten Energiebedarf.

■ Im Hotel: Nicht ins Leere heizen

Abreisende Gäste denken selten daran, die Temperatur in ihrem Zimmer runter zu stellen. Prüfen Sie die Raumtemperaturen in freien Zimmern: Nur belegte Zimmer müssen beheizt werden. Drehen Sie die Heizkörper erst kurz vor der Anreise des nächsten Gastes wieder auf.

■ Beim Kochen: Energieverluste vermeiden

Ein paar einfache Tipps sparen Energie: Schalten Sie die Herdplatten gestaffelt und so spät wie möglich ein. Achten Sie auf die passende Größe Ihrer Topfdeckel. Beim Wasserkochen immer den Heißwasserkocher nutzen und nicht zu viel Wasser erhitzen. Lebensmittel sollten kurz unter der Siedetemperatur des Wassers gegart werden, um Verluste durch Wasserdampf zu vermeiden.

■ Ganz wichtig: Der Aus-Schalter

Stellen Sie alles ab, was abgestellt werden kann: Beleuchtung, die bei Tageslicht nicht gebraucht wird. Küchengeräte, die nicht genutzt werden. Luftaustauscher, die länger als notwendig arbeiten.

■ Intelligent waschen und trocknen

Schließen Sie Waschmaschinen (ohne Wärmerückgewinnung) an den Warmwasser- und nicht an den Kaltwasseranschluss an. Nutzen Sie Trockner immer mit der vollen Füllmenge. Nutzen Sie Sparprogramme und waschen Sie weniger Wäsche bei niedrigeren Temperaturen.

Einfache technische Maßnahmen

Kleiner Einsatz – große Wirkung

Fast in jedem Betrieb gibt es energetische Schwachstellen, die sich mit einfachen Mitteln beseitigen lassen. Mit kleinen, technischen Sofortmaßnahmen können Sie ganz einfach ein paar erste Schritte hin zu mehr Energieeffizienz machen.

Die vorgeschlagenen Änderungen kosten nur wenig Geld und erzielen hohe Einspareffekte. Viele dieser einfachen Lösungen helfen Ihren Mitarbeitern dabei, sparsam mit Energie umzugehen. Damit werden die auf der vorigen Seite beschriebenen organisatorischen Maßnahmen optimal ergänzt.

Mehr Energieeffizienz mit einfacher Technik

■ Dichtungen kontrollieren

Sind die Dichtungen an den Türen Ihrer Kühlschränke und Minibars wirklich dicht? Schon kleine Risse in der Isolierung führen zu großen Verlusten. Ähnliches gilt für Fenster, Balkon- und Haustüren. Mit einer einfachen Kerze können Sie Luftbewegungen und damit undichte Stellen erkennen.

■ Lampen austauschen

Ersetzen Sie Glühlampen und Halogenstrahler durch LEDs oder Kompaktleuchtstofflampen. Bei einer Laufzeit von ca. 3.000 Betriebsstunden pro Jahr amortisiert sich diese Anschaffung bereits in weniger als einem Jahr. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel Beleuchtung.

■ Bewegungsmelder einsetzen

In Korridoren, Toiletten, Kühlräumen und Abstellkammern brennt häufig Licht, obwohl es nur selten oder phasenweise benötigt wird. Tauschen Sie die Lichtschalter in solchen Räumen gegen Bewegungsmelder aus.

■ Lüftungsanlagen mit Schaltuhr ausrüsten

Schaltuhren helfen dabei, die Betriebszeiten der Lüftungsanlagen gemäß den Bedürfnissen Ihrer Gäste und Mitarbeiter zu steuern. Richten Sie die Küchenlüftung für den Nachmittag ein, während eine Restaurantlüftung nachts am sinnvollsten ist.

■ Moderne Thermostatventile nutzen

Mit modernen, elektronischen Thermostatventilen können Sie die gewünschte Temperatur an den Heizkörpern direkt einstellen – auch individuell für verschiedene Tage. So lässt sich die Raumheizung besser überwachen und planen. Diese Ventile gibt es günstig in jedem Baumarkt.

■ Rohre dämmen

Heizungs- und Warmwasserrohre in unbeheizten Räumen sollten gut und lückenlos gedämmt sein. Die Dämmstoffdicke sollte mindestens so groß sein wie der Rohrdurchmesser. Diese einfache Maßnahme reduziert die Verlustleistung der Rohre um bis zu 75 Prozent.

■ Integrierte Kontakte verbinden Fenster und Heizkörper

Ein Klassiker bei der Verschwendung von Energie ist das Heizen mit geöffnetem Fenster. Mit integrierten Kontakten an den Fenstern werden Heizkörperventile automatisch geschlossen, sobald das Fenster geöffnet wird.

■ Wassersparend duschen

Rüsten Sie Ihre Duschen mit wassersparenden Duschköpfen aus. Diese bieten Ihrem Gast ein ebenso intensives Duscherlebnis wie herkömmliche Modelle, denn nicht der Druck, sondern die Dicke des Wasserstrahls wird reduziert.



30 years GREEN EFFICIENCY



you just can't copy

**Advanced Closed System
the energy saving system**

Energiesparen in der Küche

Beim Kochen, Backen und Kühlen wird schnell zu viel Energie verbraucht.

Kühlen

■ Effiziente Kühlgeräte

Kühlgeräte sind Energiegroßverbraucher. Achten Sie beim Kauf auf die Energieeffizienzklasse. Der etwas teurere Anschaffungspreis zahlt sich schon in kurzer Zeit aus.

■ Die richtige Kühltemperatur

Im Normalfall wird für Fleisch bei der Kühlung eine Temperatur von 2-7°C, für die Tiefkühlagerung eine Temperatur von -18°C verlangt. Pro 1°C zu tief eingestellter Kühltemperatur werden rund 4-6 Prozent mehr Energie benötigt.

■ Standortwahl

Stellen Sie Kühl- oder Gefriergeräte in unbeheizten, gut belüfteten Räumen auf und niemals neben Herd oder Heizung. Sie sparen bis zu 5 Prozent Energie pro 1°C abgesenkter Umgebungstemperatur. Achten Sie auf den Mindestabstand von 5 cm zwischen Kühlrippen und Wand, sonst kann der Energieverbrauch Ihres Gerätes um bis zu 10 Prozent steigen.

■ Befüllung

Verwenden Sie wenige, aber gut gefüllte Kühlgeräte. Fast leere Kühlgeräte arbeiten nicht effizient. Zur Reduzierung des Luftvolumens im Gerät können Sie notfalls Schaumstoffblöcke verwenden. Lassen Sie heiße Speisen abkühlen, bevor Sie sie in das Kühl- oder Gefriergerät stellen. Ganz wichtig: Verpacken Sie Ihre Speisen gut, sonst setzt sich Feuchtigkeit als Eis an den Kühlelementen des Gerätes fest.

Kochen und Backen

■ Kochgeschirr mit ebenem Boden

Töpfe, Kessel und Pfannen mit unebenem Boden verbrauchen bis zu 30 Prozent mehr Energie, weil sie die



Wärme der Herdplatte nicht optimal aufnehmen. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.

■ Energieeffizient backen

Tauen Sie Lebensmittel rechtzeitig auf – Tiefgekühltes gehört nicht in den Backofen. Ein Pfund Hackfleisch braucht tiefgekühlt (Temperatur -18°C) etwa dreimal mehr Energie, um auf 60°C zu erhitzen als aufgetaut (Temperatur 4,5°C).

■ Gas- oder Induktionsherd?

Beim Herd haben Sie die Qual der Wahl: Kochen mit Gas ist günstiger und umweltschonender als das Kochen mit Strom auf Induktionsherden. Diese haben aber den Vorteil, dass sie schneller sind und den Küchenraum nicht erhitzen. Wählen Sie am besten ein Kombinationsgerät, das sowohl über Gas- als auch über Induktionskochfelder verfügt.

■ Kombi-Dämpfer

Versuchen Sie verschiedenartige Lebensmittel gleichzeitig zu garen und somit die Kapazitäten des Dämpfers voll auszunutzen. Reinigen Sie Ihren Heißluftdämpfer regelmäßig. Dies gewährleistet eine immer maximale Effizienz des Gerätes. Überprüfen Sie die Türdichtungen regelmäßig. Bei porösem Material kann Wärme und damit Energie verloren gehen. Halten Sie Ihre Türe am Heißluftdämpfer geschlossen. Lassen Sie Ihren Heißluftdämpfer regelmäßig von Ihrem Servicepartner überprüfen. Nur einwandfreies Material stellt eine optimale Energieausnutzung sicher. Schulen Sie Ihr Personal! Ein fachmännischer Umgang mit Ihrem Heißluftdämpfer reduziert die Gefahr von falscher Anwendung (z. B. Kochen mit zu hohen Temperaturen).

Spülen

■ Standby-Zeiten und -Verluste vermeiden

Spülmaschine erst zum Spülbeginn einschalten. Maschine in Pausen geschlossen halten. Spülmaschine zum Arbeitsende ausschalten.

■ Spülbetrieb optimieren

Anschluss der Maschine an Warmwasser. Spülen Sie das Geschirr bevor Reste antrocknen können, um Zusatzspülgänge zu vermeiden. Spülen Sie bei geschlossenem Fenster. Spülen Sie nur volle Spülkörbe. Bestecke sollten, um Zusatzspülgänge zu vermeiden, eingeweicht werden. Eine gute Vorabräumung (Pendel-Brause, max 35°C) sorgt für eine länger saubere Waschlauge (ein ggf. erforderlicher Wasserwechsel mit entsprechendem Heizenergiebedarf könnte entfallen). Einsatz eines Dauerwaschprogrammes erspart langes Vorweichen im Becken und vermeidet ebenfalls Mehrfachspülen.

Möglichst sortenrein spülen, d.h. stark verschmutztes Geschirr (Töpfe, Behälter usw.) am Ende des Spülbetriebes oder besser in einer separaten Universalspülmaschine spülen. Idealerweise für Gläser eine separate Gläserspülmaschine verwenden.

Keine Handspülmittel verwenden. Die durch die übermäßige Schaumentwicklung erforderlichen Zusatzspülgänge und der Wasserwechsel kosten unnötige Heizenergie.

■ Reinigung / Service

Maschine entsprechend der Bedienungsanleitung täglich reinigen. Entkalken: Kalk-Beläge auf den Heizkörpern wirken stark isolierend und erhöhen damit den Energieverbrauch. Besser als Entkalken: Eine wirksamere Wasseraufbereitung – über eine Enthärtung hinaus – z.B. Umkehr-Osmoseanlage berücksichtigen. Spülmaschine regelmäßig warten lassen.

■ Kauf einer Spülmaschine

Eine sorgfältige Bestandsaufnahme und/oder Beratung ist die Basis für die optimale Maschinenausführung und Maschinengröße. Eine falsche Maschinenausführung oder eine unpassende Kapazität kann zu einem ineffizienten Energieeinsatz führen. Maschinen mit geringem Wasserverbrauch, geringem Anschlusswert und Wärmerückgewinnung sind zu bevorzugen. Wirkungsvolle Wasseraufbereitung (Umkehrosmose) berücksichtigen. Alternative Beheizungsarten (z.B. Gas) prüfen. Einsatz von Durchschubmaschinen mit geschlossener Haube (spart im Durchschnitt 3 kW/h).

Energiesparen im Restaurant und in der Bar

Hinterm Tresen kann viel für die Umwelt getan werden – ohne dass der Gast etwas davon merkt.

Speisen und Getränke

■ Eiswürfel: Besser luftgekühlt

Achten Sie bei Eiswürfelbereitern darauf, dass sie luftgekühlt und nicht wassergekühlt arbeiten. Das spart unnötigen Wasserverbrauch. Sollten Sie schon ein wassergekühltes Gerät haben, überprüfen Sie regelmäßig, dass das Ventil richtig schließt.

■ Eismaschinen: Nachts ist Schluß

Moderne Eismaschinen können ohne Probleme über Nacht abgeschaltet werden. Nutzen Sie Zeitschaltuhren, die das automatisch für Sie erledigen.

■ Für das kühle Bier: Die richtige Zapfanlage

Bei kleineren Biermengen reicht eine Zapfanlage, bei der das Bierfass im Kühlschrank gelagert wird, völlig aus. Für größere Mengen empfiehlt sich eine Zapfanlage mit Trockenkühlung. Sie ist bereits nach 10 Minuten einsatzbereit. Wassergekühlte Anlagen dagegen brauchen mehr Energie und sind erst nach bis zu zwei Stunden einsatzbereit.

■ Speisen und Teller ganz einfach warm halten

Wärmeplatten verbrauchen viel Strom, die Speisen trocknen leicht aus und verlieren an Aroma und Vitaminen. Regulieren Sie die Temperatur von Wärmeplatten daher





sorgfältig und schalten Sie sie nur bei Bedarf ein. Die Platten erreichen innerhalb von 10 Minuten die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie vorzugsweise warme Teller aus der Spülmaschine und sparen Sie sich das Vorwärmen.

Reinigen von Gläsern

■ Effektiv: Die Spülmaschine hinterm Tresen

Eine Gläserspülmaschine im Tresenbereich entlastet die großen Küchenmaschinen und spart Energie. Auch hier gilt: Geräte ohne interne Wärmerückgewinnung gehören an den Warmwasseranschluss.

■ Temperatur und Befüllung

Wenn Sie Gläser reinigen, sind beim Waschgang 55-60 °C und beim Klarspülen 63-67 °C völlig ausreichend. Denken Sie daran, Getränkereste vor dem Einräumen auszukippen – aber bitte nicht in die Spülmaschine!

Klimaanlage und Lüftung

■ Klimaanlage rechtzeitig ausschalten

Klimaanlagen sind besonders energiehungrige Geräte. Denken Sie über einen sinnvollen „Ausschaltplan“ nach. Gerade im Restaurant ist der Klimatisierungsbedarf in der Regel gut vorhersehbar. Hier können Sie mit rechtzeitigem Ausschalten viel Geld sparen.

■ Lüftung richtig einstellen

Nutzen Sie mehrstufig regelbare Anlagen für die Lüftung und stellen Sie sie richtig ein. Im Nichtraucherbereich wird pro Stunde und Gast deutlich weniger Frischluft (12-30 m³) benötigt als im Raucherbereich (50-70 m³).

Sanitärbereich

■ Papier statt Trockner für die Hände

Beim Händetrocknen Papierhandtücher einem Händetrockner vorziehen. Die Wärmeerzeugung mit Strom ist kostenintensiv. Sollten Sie trotzdem einen Trockner verwenden wollen, nutzen Sie Geräte mit Doppelstrahltechnik, die mit starkem Luftstrom anstatt mit Wärme die Hände trocknen.

■ Gezielt Wasser sparen

Rüsten Sie Wasserhähne mit Durchflussbegrenzer aus. Dadurch reduzieren Sie das durchfließende Wasser von ca. 15 bis 18 Liter auf 6 bis 8 Liter pro Minute. Bei WC-Spülungen lohnen sich Spartasten zum Spülstopp.

Das richtige Beleuchtungskonzept

Eine gute Beleuchtung verschönt jeden Raum – ohne die Stromrechnung nach oben zu treiben.

Licht zum Wohlfühlen – ohne hohe Kosten

■ Tageslicht nutzen

Nutzen Sie das Tageslicht so gut wie möglich, schon bei der Raumplanung sollten Sie auf die Anordnung der Fenster achten. Der Arbeitstisch gehört in Fensternähe, Stehleuchten sollten möglichst nahe am Arbeitsbereich platziert werden.

■ Den „Aus-Schalter“ nicht vergessen

Achten Sie darauf, dass Sie und Ihre Mitarbeiter beim Verlassen eines Raumes alle Lampen ausmachen. Prüfen Sie, ob der Einsatz von Bewegungsmeldern sinnvoll ist.

■ Heller Anstrich

Wählen Sie einen hellen Anstrich für Wände und Decken, das verbessert die Wirkung des Lichtes im Raum. Helle Farben reflektieren das vorhandene Licht stärker als dunkle Farben, die das Licht absorbieren.

■ Außenleuchten sauber halten

Helle Außenleuchten heißen die Gäste willkommen und laden zu spontanen Besuchen ein. Aber nicht, wenn sie mit Moosen und Flechten bedeckt sind, die die Leuchtkraft um bis zu 50 Prozent reduzieren können! Regelmäßiges Reinigen lohnt sich – genau wie der Einsatz von LED-Technik.





LEDs auf dem Vormarsch

Licht emittierenden Dioden (LED) gehört die Zukunft. Die Technologie ist sehr energieeffizient und macht rasante Fortschritte.

■ Licht in allen Farbtönen

Hochwertige LEDs bieten eine Lichtatmosphäre, die alten Glühlampen und Halogenstrahlern in nichts nachsteht. Stufenlos dimmbare Systeme sind heute in allen gängigen Farben erhältlich und können zu den unterschiedlichsten Zwecken eingesetzt werden. Neben Glühlampen und Halogenstrahlern ersetzen LEDs zunehmend auch Leuchtstoffröhren. Bemustern Sie ausführlich die neuen LED-Lampen: Erzeugen Sie die gewünschte Lichtstimmung und -farbe?

■ Start ohne Verzögerung

LED-Lampen geben sofort Licht, ohne Verzögerungsmoment. Sie können ohne Probleme häufig ein- und ausgeschaltet werden und sind damit hervorragend für die Effektbeleuchtung in Diskotheken und im Außenbereich geeignet.

■ Hohe Effizienz

LED-Lampen machen aus wenig Strom viel Licht. Mit bis zu ca. 100 Lumen pro Watt Lichtausbeute benötigen marktübliche LEDs nur 10 bis 20 Prozent der Energie einer vergleichbaren Glühlampe. Trotz des heute schon sehr niedrigen Energiebedarfs ist die LED Technik bei Weitem noch nicht ausgereizt.

■ Zuverlässig und umweltfreundlich

LEDs sind unempfindlich gegen Schock, Stoß und Vibration und enthalten im Gegensatz zu Leuchtstofflampen kein umweltschädliches Quecksilber. Qualitativ hochwertige Modelle erreichen eine Lebensdauer von über 25.000 Betriebsstunden. So bleibt die Beleuchtung intakt, häufiger Austausch entfällt und ihre Mitarbeiter werden entlastet.

■ Qualität macht sich bezahlt

LEDs können bei hohen Temperaturen an Leistung und Lebensdauer verlieren. Qualitätsgeräte verfügen über einen hochwertigen Kühlkörper, der das verhindert. Billig-LEDs können das nicht leisten. Kaufen Sie Qualitätsprodukte, auch wenn diese zunächst mehr kosten.

■ Holen Sie sich Unterstützung

Holen Sie sich Unterstützung bei einem professionellen Energiedienstleister (z.B. Techem als Partner im Initiativkreis Gastgewerbe des DEHOGA):

- Neutrale Beratung unabhängig von Herstellern oder Technik.
- Umfassende Gewährleistung und Sicherheit, dass technisch gleichwertige Leuchtmittel für Ersatz und Instandsetzung verfügbar sind.
- Übernahme der Investitionen für die Modernisierung der Beleuchtung durch den professionellen Energiedienstleister, die Maßnahmen werden aus der Einsparung bei den Energiekosten finanziert.

Heizung und Warmwasser

In Hotels verursachen Heizung und Warmwasser bis zu 50 Prozent des Energieverbrauchs.

Richtig Heizen – ohne Energieverlust

■ Die passende Temperatur

Stellen Sie bei der Temperaturregelung von Anfang an die tatsächlich gewünschte Temperatur ein, keine höhere. Zu hohe Einstellungen führen nicht zu einer schnelleren Raumerwärmung, sondern nur zu einer unerwünscht hohen Raumtemperatur.

■ Hoteletagen voll belegen

Planen Sie die Zimmerbelegung so, dass Sie möglichst wenige Etagen beheizen müssen. Belegen Sie also zunächst eine Etage voll, bevor Sie Zimmer in der nächsten vergeben.

■ Temperatur in freien Räumen prüfen

In Ihrem Hotel sind Zimmer frei? Prüfen Sie die Temperatur – jedes Grad weniger spart ca. sechs Prozent Ihrer Heizkosten. Die Raumtemperatur sollte aber nicht dauerhaft unter 10° C liegen, da sich sonst Schimmelpilz bilden kann.

■ Freie Heizkörper

Die warme Luft soll sich möglichst gut im Raum verteilen – halten Sie deshalb die Heizkörper frei von Abdeckungen und stellen Sie keine Möbel direkt davor.

■ Hydraulischer Abgleich

Wenn Heizkörper trotz Entlüften nicht warm werden, liegt das oft an einer schlechten Druckverteilung im Heizsystem. Ein Experte kann diesen Fehler durch einen hydraulischen Abgleich korrigieren. Danach wird jeder Heizkörper mit dem optimalen Druck versorgt.

Wärme effizient erzeugen

■ Kessel zu groß? Brennerdüse verkleinern

Viel hilft viel – das gilt nicht beim Heizkessel. Im Gegenteil: Wenn Ihre Anlage zu groß ist, geht kostbare Energie verloren. Eine Verkleinerung der Brennerdüse kann diese Verluste verringern.

■ Gutes Klima für Ihren Heizkessel

Prüfen Sie die Luft in Ihrem Heizraum – wenn er schlecht belüftet wird, kann sich Ruß im Heizkesselablageren. Der Ruß kann mit einer gründlichen Kessel-Reinigung entfernt werden, die bis zu 20 Prozent der Verbrauchsenergie des Kessels sparen kann.





■ Blockheizkraftwerke sorgfältig planen

Mit Blockheizkraftwerken (BHKWs) können Sie Strom und Wärme selbst erzeugen. Sorgfältige Planung ist wichtig: Die Leistung des BHKW sollte sich am Wärmebedarf orientieren, nicht am Strombedarf. Je höher Ihr Wärmebedarf im Sommer ist, desto eher lohnt sich ein BHKW. Wählen Sie kein zu großes Modell: Überschüssiger Strom lässt sich ins Netz einspeisen und wird vergütet, überschüssige Wärme jedoch nicht!

■ Einsatz erneuerbarer Energien prüfen

Steigende Energiepreise für Öl und Gas machen erneuerbare Energien zu einer interessanten Alternative. So sind zum Beispiel Holzpelletkessel in den letzten Jahren deutlich effizienter geworden. Hotels haben auch im Sommer einen hohen Warmwasserbedarf: Für sie bieten sich solarthermische Anlagen an.

Umwälzpumpen überprüfen

■ Hat Ihre Pumpe die richtige Größe?

Der Transport des warmen Wassers von Heizkesseln zum Heizkörper verbraucht oft zu viel Strom, weil Umwälzpumpen häufig zu groß bemessen sind. Prüfen Sie Ihre Umwälzpumpe mit der Faustregel: ein Watt Pumpenleistung pro Heizkörper.

■ Moderne Pumpen wählen

Moderne Umwälzpumpen regeln ihre Leistung automatisch und passen sie an die Druckverhältnisse im Verteilungsnetz an. Sie benötigen nicht nur ca. 50 Prozent weniger Strom, sondern verhindern auch störende Geräusche am Ventil oder Thermostat.

Energiesparen mit System

Energiesparen funktioniert am besten bei systematischer Umsetzung

Ein stetiger Kreislauf aus Planen, Umsetzen, Überprüfen und Verbessern gehört zum erfolgreichen Energiemanagement.

A) Planen!

■ Energiebeauftragten ernennen

Ernennen Sie einen Energiebeauftragten (ggf. pro Betriebsbereich). Damit er seine Aufgaben wahrnehmen kann, benötigt er Zeit, Weisungsbefugnisse, Unterstützung und ggf. Weiterbildung.

■ Einsparmöglichkeiten entdecken

Der Energiebeauftragte ermittelt den Vorjahresverbrauch und prüft, wo Energie eingespart werden kann. Eine Initialberatung durch einen Energieberater empfiehlt sich und wird von der KfW mit 80 Prozent bezuschusst.

■ Energiesparpolitik entwickeln

Formulieren Sie eine Energiesparpolitik mit klar formulierten Einsparzielen (z.B. fünf Prozent Stromeinsparung durch LEDs in der Lobby). Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter zum Mitmachen. Planen Sie für die Umsetzung genügend Ressourcen (Zeit und Geld) ein.

B) Umsetzen!

■ Sparmaßnahmen realisieren

Setzen Sie einzelne, lukrative Sparmaßnahmen energisch um. Fehlt es an einer Finanzierung? Die KfW bietet vergünstigte Darlehen. Nutzen Sie die Förderdatenbank der Energiekampagne, um sich über alle wichtigen Förderprogramme zu informieren.

■ Sofortmaßnahmen umsetzen

Einfache Sofortmaßnahmen lassen sich schnell umsetzen. Nutzen Sie dafür die Einspartipps dieser Broschüre. Beschaffen Sie weitere Informationen z.B. von der Energiekampagne.

■ Energieverbrauch dokumentieren

Der Energiebeauftragte erfasst regelmäßig den Energieverbrauch. Optimal ist eine automatisierte Energieverbrauchserfassung. Für kleinere Betriebe sind günstige Stromzähler für die Steckdose ideal. Nutzen Sie zur Dokumentation das Energiesparprogramm der Energiekampagne Gastgewerbe.

C) Überprüfen!

■ Einsparziele

Der Energiebeauftragte überprüft, ob die Einsparziele erreicht wurden. Wurden einzelne Ziele nicht erreicht, so identifiziert er die Gründe dafür.

■ Energiemanagement

Wurde die Einsparstrategie umgesetzt? Haben die Mitarbeiter mitgemacht und eventuell eigene Ideen entwickelt?

■ Energiereport schreiben

Der Energiebeauftragte schreibt einen Bericht mit Informationen zum Grad der Zielerreichung, zu Gründen für Abweichungen und Vorschlägen zum weiteren Vorgehen.

D) Verbessern!

■ Energiereport auswerten

Berichte werden nicht für die Schublade geschrieben: Werten Sie den Energiereport aus und diskutieren Sie die Ergebnisse auf einer Mitarbeiterversammlung.

■ Neue Ziele formulieren

Ziehen Sie Konsequenzen aus dem Report und formulieren Sie neue Ziele.

■ Neuen Aktionsplan erstellen

Erstellen Sie einen Aktionsplan. Gemeinsam mit dem Energiereport bildet er die Grundlage für das weitere Energiemanagement.

Energie-Contracting: Sparen mit Partner

Weniger Energiekosten ohne eigenen Kapitaleinsatz

Moderne, effiziente Energieanlagen kosten Geld und die Wahl der bedarfsgerechten Anlagentechnik für die Wärme- und Kälteversorgung oder Beleuchtung ist eine wichtige Investitionsentscheidung. Mit Energie-Contracting nutzen Sie (oder Ihr Vermieter) das Know-how und Kapital eines professionellen Energiedienstleisters, der die moderne effiziente Anlagentechnik plant, errichtet, finanziert und optimal betreibt.

Das bringt viele Vorteile für Ihren Betrieb mit sich:

- Ihr Budget steht für Investitionen in Ihr Kerngeschäft zur Verfügung, wo es Umsatz und Rendite bringt.
- Vollständige Entlastung von den Aufgaben und Risiken der Energieversorgung.
- Einsatz effizienter und bedarfsgerechter Anlagentechnik.
- Beitrag zum Umweltschutz durch weniger Energieverbrauch.

- Kostenvorteile und Synergieeffekte durch Einkauf, Planung und Umsetzung durch einen professionellen Energiedienstleister.

A) Interne Vorplanung

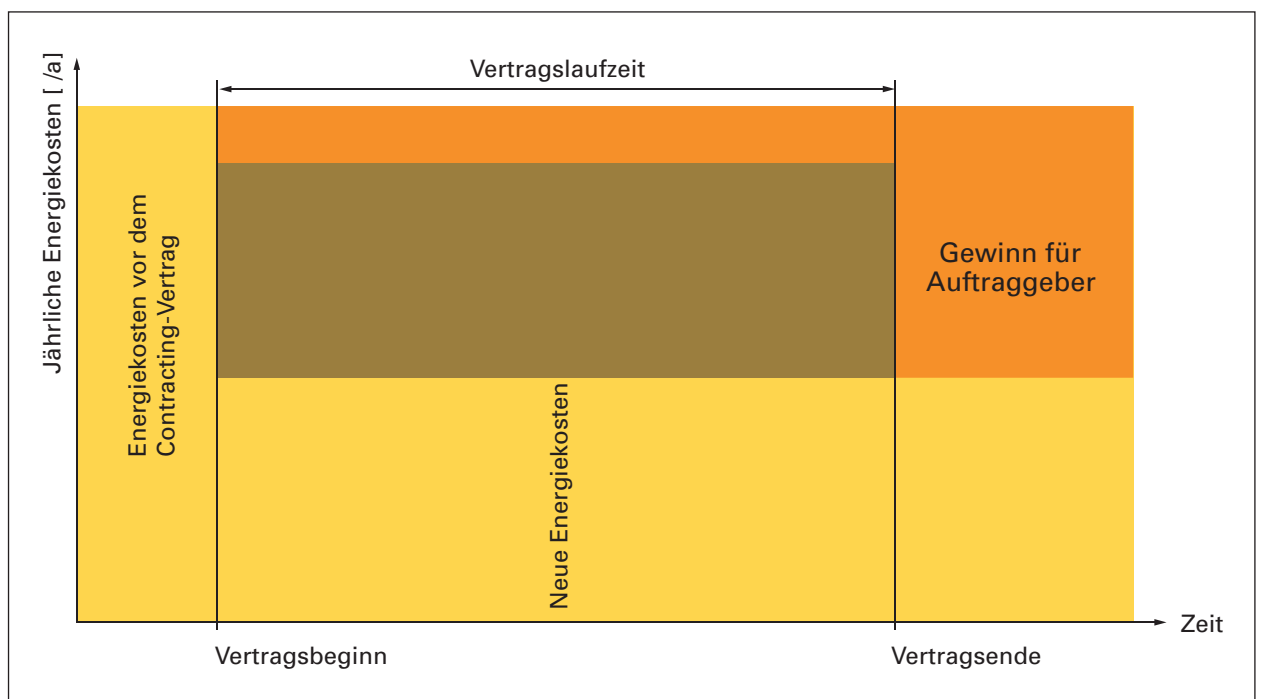
■ Projektgröße

Ein Contracting Projekt ist ab einem Energieverbrauch von mindestens 200.000 kWh pro Jahr sinnvoll (Fernwärme-, Erdgas- oder Heizölverbrauch). Verbrauchen Sie weniger, so können Sie sich mit anderen Betrieben zusammenschließen, um diese Größe zu erreichen.

■ Hilfe durch Experten

Wenden Sie sich an den Verband für Wärmelieferung. Er hilft Ihnen bei der Planung und bei der Suche nach Partnern für ein gemeinsames Contracting-Projekt.

www.energiecontracting.de





B) Grobanalyse / Angebot

■ Vergleichen Sie verschiedene Anbieter

Bevor Sie sich für einen Contractor entscheiden, sollten Sie Grobanalysen von verschiedenen Anbietern einholen und vergleichen. Eine Grobanalyse sollte die wichtigsten Wirtschafts- und Energieverbrauchszahlen Ihres Betriebes umfassen. Sie ist in der Regel kostenlos.

■ Machen Sie klare Vorgaben

Achten Sie darauf, den Anbietern klare Vorgaben zu geben. Wie soll das zu erstellende Angebot genau aussehen? Wichtig sind z.B. die Vertragslaufzeit, Aufgabenteilung, und besondere Wünsche wie z.B. der Einsatz erneuerbarer Energieträger.

C) Contractor-Auswahl

■ Zuverlässigkeit und Referenzen

Durch Contracting binden Sie sich mehrere Jahre lang an ein Unternehmen. Achten Sie besonders auf die Zuverlässigkeit des Contractors, informieren Sie sich über Referenzprojekte und lassen Sie sich diese persönlich zeigen.

■ Sicherheiten und Kompetenz

Prüfen Sie die finanzielle Absicherung Ihres Contractors (Haftungskapital). Neben technischer Kompetenz sollte er auch über ausreichenden juristischen und betriebswirtschaftlichen Sachverstand verfügen. Ein Hinweis für die Kompetenz des Contractors ist auch ein zertifiziertes Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001. Fragen Sie daher nach, ob der Contractor eine Zertifizierung vorweisen kann.

D) Realisierung / Betrieb

■ Vertragsabschluss

Lassen Sie sich von Ihrem Contractor eine detaillierte technische Projektskizze mit einer Kosten-Nutzen-Rechnung erstellen (Feinanalyse). Vor Vertragsabschluss kann es sinnvoll sein, einen neutralen Sachverständigen zu beauftragen.

■ Bau und Betrieb der Anlage

Der Contractor baut die Anlage und betreibt sie. Am Ende der Vertragslaufzeit werden Sie in der Regel Eigentümer der Anlage. Häufig wird dann ein Wartungsvertrag abgeschlossen oder ein ganz neues Contracting-Projekt geplant.



Fallbeispiele aus der Praxis

Bad

Mit Energiesparbrausen dreifach sparen

Das Best Western Hotel Schaper-Siedenburg liegt direkt am Bahnhof in Bremen und profitiert vor allem von Geschäftsreisenden. Für den Betrieb mit 88 Zimmern und 31 Apartments wurden eine Reihe von Energiesparmaßnahmen durchgeführt.

Der Betrieb wurde das erste Bremer Energiesparhotel. Darüber hinaus wurde es von der europäischen Kampagne „Erneuerbare Energien für nachhaltigen Tourismus“ als Partner aufgenommen.

„Durch die vielen Maßnahmen konnten wir die Nebenkosten auf 16 Prozent senken und dadurch unseren Gewinn um 6 Prozent steigern“, so der Geschäftsführer Herr Anton Brinkhege.

Eine erfolgreiche Sofortmaßnahme war der Austausch von ca. 100 alten Duschköpfen durch neue, wassersparende Modelle. Rund acht Liter Wasser sparen die neuen Typen pro Minute beim Duschen.

Damit spart man dreifach: nämlich Frischwasser, Abwasser und Heizenergie für die Warmwasserbereitung.



Ansprechpartner:

Herr Anton Brinkhege
Best Western Hotel Schaper-Siedenburg, 28195 Bremen
Fon 0421/3 08 70
info@siedenburg.bestwestern.de
www.siedenburg.bestwestern.de

Wäscherei

Energiesparen durch Prozessoptimierung

Im 5-Sterne Wellnesshotel Deimann in Schmallenberg ist man stolz auf die Tradition und die schöne Lage des alten Gutshauses. Am Rande des Naturparks Rothaargebirge im Sauerland können erholungssuchende Gäste in dem 1880 errichteten Gebäude Entspannung finden – ohne auf moderne Annehmlichkeiten und ein umfangreiches Spa-Angebot verzichten zu müssen.

Damit ihm der alte Gutshof mit seinen Energiekosten nicht „die Haare vom Kopf frisst“, verfolgt der Inhaber Theo Deimann ein rigoroses Energiesparprogramm, das auch vor der Wäscherei nicht halt macht. Leicht verschmutzte Wäsche wird aussortiert und mit kurzen Waschgängen bei niedrigen Temperaturen gewaschen. Dafür wird ein Waschmittel verwendet, das schon bei niedrigeren Temperaturen Keimfreiheit garantiert.

Damit die Waschautomaten im Hotel Deimann das Wasser nicht mit viel Energieaufwand elektrisch aufheizen müssen, sind sie nicht an die Kaltwasser-, sondern an die Warmwasserleitungen angeschlossen. Die Mühe lohnt sich: Mit diesen und weiteren Maßnahmen hat das Hotel über 50 Prozent der Energiekosten in der Wäscherei eingespart.



Ansprechpartner:

Herr Theo Deimann
Hotel Deimann, 57392 Schmallenberg
Fon 02975/8 10
info@deimann.de
www.deimann.de

Küche

Stromsparende Kühltechnik

Am Anfang stand eine gründliche Bestandsaufnahme: Herr Hildebrandt, der Inhaber der Gaststätte „Zum Deichvogt“ in Wilhelmsburg bei Hamburg, ermittelte die Verbräuche aller großen Energieverbraucher seiner Gaststätte. Auch der Gesamtverbrauch am Hauptzähler zu verschiedenen Zeiten wurde ausgewertet.

Ergebnis: Rund 48 Prozent des Gesamtverbrauches des Betriebes geht in die Kühlgeräte. 20 Prozent des Gesamtverbrauchs wird für die Beleuchtung benötigt. Anschließend entwickelte Herr Hildebrandt in Zusammenarbeit mit Spezialisten ein ambitioniertes Energie-sparprogramm.

Sechs Kühlgeräte wurden stillgelegt und gegen zwei neue, effiziente Geräte ausgetauscht. Die Kühlgeräte für Bier wurden mit einer Zeitschaltuhr versehen. Die Außenbeleuchtung wird jetzt über einen Dämmerungs-schalter betrieben. Glühlampen wurden durch Kompakt-leuchtstofflampen ersetzt.

Mit diesen Maßnahmen konnte der Stromverbrauch der Gaststätte insgesamt um rund 23 Prozent gesenkt werden. Der Energieverbrauch der Kühlgeräte wurde fast halbiert. Die Gesamtersparnis an Energie beträgt 13.000 kWh pro Jahr.



Ansprechpartner:

Herr Uwe-Wilfried Hildebrandt
Gaststätte „Zum Deichvogt“
21109 Hamburg
Fon 040/75 49 35 95

Schwimmbad

Effiziente Umwälzpumpen

Als das Hotel St. Georg im malerischen Bad Aibling vor 20 Jahren gebaut wurde, war seine Schwimmbadtechnik auf dem neuesten Stand.

Mittlerweile hat sich viel geändert. Ein Vergleich zwischen den in Bad Aibling eingesetzten Umwälzpumpen und neuen, effizienteren Modellen zeigte, dass viel Energie gespart werden kann. Für den Schwimmbadbetrieb sind zwei Filterumwälzpumpen mit Förderraten von je 25 m³/h erforderlich. Die alten Pumpen benötigten dafür 3 kW elektrische Leistung. Moderne, effiziente Geräte kommen mit 1,65 kW aus. Grund genug, die Umwälzpumpen auszutauschen. Der Betrieb im Schwimmbad, das von den Geschäftsreisenden im Tagungshotel gerne genutzt wird, konnte fortgesetzt werden. Die Gäste bekamen von der Maßnahme kaum etwas mit. Beide Pumpen sind täglich 24 bzw. 18 Stunden in Betrieb. Mit den neuen Pumpen spart das Tagungshotel jährlich ca. 20.000 kWh elektrische Energie ein. Bei einem Strompreis von 16 ct/kWh entspricht das einer Kostenreduzierung von ca. 3.200 Euro pro Jahr.

Die Investitionskosten setzten sich wie folgt zusammen: Die neuen Pumpen kosteten jeweils 1.200 Euro. Zusätzlich fielen noch ca. 800 Euro für die Installation an. Die Amortisationszeit betrug gerade mal ein Jahr.



Ansprechpartner:

Herr J. Ernst Schäfer
Hotel St. Georg, 83043 Bad Aibling
Fon 08061/49 70
j.e.schaefer@sanktgeorg.com
www.sanktgeorg.com

Heizung

Solarthermie für Warmwasser

Das Hotel Elysee liegt im romantischen Seligenstadt, einer Kleinstadt vor den Toren von Frankfurt. Die Besitzer des Hotels entschieden sich, die bestehende Ölheizung um eine Solarthermieanlage zu ergänzen. „Unsere Gäste benötigen besonders im Sommer viel warmes Wasser zum Duschen“, berichten Gertraude und Fritz Höhner, die Inhaber des Hotels, „da lag es nahe, in eine solarthermische Anlage zu investieren.“

Die neue Anlage besteht aus sechs Flachkollektormodulen mit einer Bruttofläche von insgesamt 15 m². Darüber hinaus wurde ein Warmwasserspeicher mit einem Fassungsvermögen von 750 Liter installiert. Neben den Kollektoren musste auch die gesamte Heizungstechnik für die Integration der Solaranlage umgestellt werden. Insgesamt kostete die Installation 16.600 Euro* netto. Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) gab einen Zuschuss von 1.880 Euro.

Voraussichtlich werden insgesamt 3.350 Liter Öl pro Jahr eingespart. Bei den durchschnittlichen Preisen der letzten 14 Monate für Heizöl ist zu erwarten, dass sich die Einsparungen auf etwa 2.430 Euro pro Jahr summieren werden. Die Amortisationszeit wird also rund acht Jahre betragen.



Ansprechpartner:

Frau Gertraude Höhner-Berlenbach
Hotel-Pension Elysee, 63500 Seligenstadt
Fon 06182/8 90 70
mail@hotel-elysee.de
www.hotel-elysee.de

* Die Preise für Solarkollektoren sind stark gefallen, so dass die Rentabilität heute noch höher ist

Beleuchtung

LED statt Halogen

Mitten in Hamburg liegt das „Junge Hotel“, das im Jahr 2000 den Betrieb aufgenommen hat. Das moderne Design zeichnet sich durch eine besonders innovative Beleuchtung aus.

Rund 300 Halogen-Spiegelstrahler wurden bei Betriebsbeginn installiert, davon 160 nur als Orientierungshilfen oder Akzentbeleuchtung ohne besondere Anforderungen an die Beleuchtungsstärke. Diese Lampen werden vorwiegend entlang der Fensterfront, in den Aufzügen und in den Fluren eingesetzt und sind Tag und Nacht in Betrieb. Auf die Dauer kam die Beleuchtung dem Betrieb aber teuer zu stehen, so dass man nach einer Möglichkeit suchte, die Kosten zu reduzieren.

Die neuen Leuchtdioden-Spiegelstrahler mit ihrer um ein Vielfaches höheren Lebensdauer boten die ideale Lösung. Im Rahmen eines von der Stadt Hamburg geförderten Pilotprojektes wurde die Umrüstung vorgenommen.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Rund 96 Prozent der Stromkosten für Beleuchtung konnten eingespart werden. Die jährlichen Einsparungen durch den Einsatz der 160 Leuchtdioden-Spiegelstrahler liegen bei 46.100 kWh.



Ansprechpartner:

Herr Rudolf Schneider
Junges Hotel Hamburg, 20097 Hamburg
Fon 040/41 92 30
reception@jungeshotel.de
www.junges-hotel.de

Contracting

Umweltfreundliche Gastgeber

Die Umwelt und gleichzeitig den Geldbeutel schonen. Um diese Herausforderung zu meistern, setzt das Privathotel Lindtner auf die Energiemanagement-Lösungen von Techem. Im Contracting hat der Energiemanager die alte Wärmeversorgung auf Brennwerttechnik umgestellt. Zusätzlich wurden die Wärmenetze von Alt- und Neubau verschmolzen und jeweils ein Blockheizkraftwerk (BHKW) eingebaut. Somit werden Wärme und Strom vor Ort im Hotel hocheffizient produziert. Der Strom wird komplett für das eigene Gebäude genutzt. Rund 30 Prozent des Strombedarfs wird aus den BHKWs gedeckt.

Der Energiemanager hat neben der Planung und Errichtung auch die Investition in die Anlagentechnik und den Betrieb übernommen. Damit wird das Hotel umfassend entlastet und kann sich um seine Gäste kümmern. Nach der erfolgreichen Erneuerung der Wärmeversorgung hat das Hotel auch die Optimierung seiner Kälteanlage in die Hände des Energiemanagers gegeben. Durch den neuen Kaltwassererzeuger konnte die Anschlussleistung deutlich reduziert werden. Im nächsten Schritt wurde die Beleuchtung analysiert, um hierfür geeignete Optimierungsmaßnahmen planen zu können.

Das Privathotel Lindtner profitiert ohne eigene Investitionen von modernster Anlagentechnik, die sich an dem tatsächlichen Bedarf des Hotels orientiert. Durch die effizienten Lösungen zur Energieversorgung wird erheblich CO₂ eingespart. Der Wärmebedarf konnte um 15 Prozent gesenkt werden, die Energiekosten wurden um rund 12 Prozent reduziert.

Ansprechpartner:

Herr Ulf Huwald
Hotel Lindtner GmbH, Heimfelder Straße 123, 21075 Hamburg
Fon 040/79 009 411
Ulf.Huwald@lindtner.com
www.lindtner.com

Stromvertrag

Anbieterwechsel lohnt sich

Das Romantik Hotel Alte Försterei in Jüterbog, südlich von Berlin, ist ein traditionsreicher Betrieb. Das Hotelgebäude ist über 240 Jahre alt – kein Wunder also, dass der Besitzer sich Sorgen über den Energieverbrauch der ehemaligen Oberförsterei machte.

Ein Energieberater wurde mit der Entwicklung eines Energiesparprogramms beauftragt. Er analysierte die Kosten der letzten 12 Monaten und verglich sie mit den Kosten ähnlich strukturierter Betriebe.

Der bundesweite Vergleich zeigte, dass die Stromkosten vergleichbarer Betriebe erheblich niedriger waren. Darauf bat der Betrieb bundesweit Versorger um Vertragsangebote und wechselte seinen Energieversorger. Dieser Wechsel brachte dem Hotel Kosteneinsparungen von rund 20 Prozent pro Jahr. Durch eine erneute Vertragsprüfung und einen weiteren Wechsel des Stromanbieters konnten weitere 8,5 Prozent der Stromkosten eingespart werden.

Das genaue Hinsehen bei den Stromverträgen hat sich gelohnt: Durch den zweifachen Wechsel wurden innerhalb von zwei Jahren über 10.000 Euro gespart. Dieses Geld soll für Investitionen in effektivere Anlagen genutzt werden, um weiteres Geld zu sparen.



Ansprechpartner:

Herr Roland Frankfurth
Romantik Hotel Alte Försterei, 14913 Jüterbog
Fon 03372/46 50
alte-foersterei@romantikhotels.com
www.romantikhotels.com

Fördermittel nutzen

Öffentliche Zuschüsse und günstige Kredite (Stand 2012)

Zuschuss für die Energieberatung

Die Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) fördert Energieberatungen in mittelständischen Unternehmen über Zuschüsse. Voraussetzung sind Energiekosten von über 5.000 Euro pro Jahr.

■ Initialberatung

Im Zuge einer Betriebsbesichtigung werden der Energieverbrauch ermittelt und Energiesparpotenziale abgeschätzt. Die Initialberatung wird von der KfW zu 80 Prozent bezuschusst (maximal 1280 Euro Zuschuss für die Initialberatung).

■ Detailberatung

In einer Detailberatung werden genaue Messungen durchgeführt und Einsparpotenziale exakt bewertet. Es wird ein Zuschuss von 60 Prozent gewährt (maximal 4800 Euro Zuschuss für die Detailberatung).

Günstige Kredite

Für die Finanzierung von Maßnahmen stellt die KfW vergünstigte Darlehen bereit, die über die Hausbanken vermittelt werden. Einige Hausbanken stellen sich quer, weil sie lieber ihre eigenen Produkte vermarkten. Bleiben Sie hartnäckig und fragen Sie explizit nach den folgenden KfW-Programmen:

■ KfW ERP-Umwelt- und Energieeffizienzprogramm

Zur Finanzierung von Energieeffizienzmaßnahmen bietet die KfW zinsgünstige Darlehen. Voraussetzung für eine Förderung ist eine deutliche Energieeffizienzsteigerung durch die Maßnahmen.

■ KfW-Programm Erneuerbare Energien

Für Investitionen in erneuerbare Energien vergibt die KfW zinsgünstige Darlehen. Gefördert werden Anlagen zur regenerativen Stromproduktion sowie Anlagen zur regenerativen Wärmeerzeugung.

■ KfW Unternehmerkredite

Auch die allgemeinen KfW Unternehmerkredite lassen sich für die Finanzierung von Maßnahmen nutzen.

Kontakt KfW: Fon 0180 1241124 oder www.kfw.de



Zuschüsse für Anlagentechnik

Das Bundesamt für Wirtschafts- und Ausfuhrkontrolle (BAFA) bezuschusst über den Mini-KWK-Zuschuss den Kauf kleiner Blockheizkraftwerke (BHKW) und im Gebäudebestand über das Marktanreizprogramm regenerative Wärmeerzeuger. Die Zuschüsse sind an Bedingungen gekoppelt, die Sie am besten direkt beim BAFA erfragen.

■ Mini-Blockheizkraftwerke bis 20 kW

Anlagen mit einer elektrischen Leistung von 1 kW werden mit 1.500 Euro und Anlagen mit einer Leistung von 19 kW mit 3.450 Euro bezuschusst.

■ Solarkollektoranlagen

Für Neuanlagen: bis 40 m² Kollektorfläche 90 Euro/m²; für alle weiteren Flächen 45 Euro/m². Für die Erweiterung bestehender Anlagen: 45 Euro/m² zusätzlicher Kollektorfläche. Voraussetzung ist, dass die Anlage auch zur Heizungsunterstützung genutzt wird.

■ Holzpellets-Anlagen

36 Euro/kW(th), mindestens jedoch 1.400 Euro bei Pelletöfen mit Wassertasche und 2.400 Euro bei Pelletkesseln bzw. 2.900 Euro bei Pelletkesseln mit neuem Pufferspeicher ≥ 30 l/kW(th) Speichervolumen.

■ Holzhackschnitzel- und Scheitholz-Anlagen

1.400 Euro je Anlage

■ Zuschuss für Wärmepumpen (WP)

Luft/Wasser-WP bis 20 kW: 1.300 Euro bzw. Anlagen zwischen 20 kW und 100 kW: 1.600 Euro. Wasser/Wasser- und Sole/Wasser-Wärmepumpen bis 10 kW: 2.800 Euro. Jedes weitere kW bei Anlagen bis 20 kW: 120 Euro/kW bzw. bis 100 kW: 100 Euro/kW.

Bei Anlagen mit neuem Pufferspeicher (mindestens 30 l/kW) erhöht sich die Förderung um 500 Euro.

Vergütung von Strom aus Erneuerbaren Energien und Blockheizkraftwerken

Blockheizkraftwerke und regenerative Stromerzeuger werden durch das Kraftwärmekopplungsgesetz bzw. das Erneuerbare-Energien-Gesetz über eine Vergütung der erzeugten Strommenge gefördert. Der Vergütungssatz hängt von Art und Größe der Anlage ab und wird ab der Inbetriebnahme für einen bestimmten Zeitraum garantiert.

Kontakt BAFA: Fon 06196 908625 oder www.bafa.de

Nähere Informationen zu Fördermitteln erhalten Sie bei der DEHOGA Energiekampagne Gastgewerbe:
www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)

Am Weidendamm 1 A, 10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-0

Fax 030/72 62 52-42

info@dehoga.de

www.dehoga.de

Autoren

Dipl.-Ing. Birger Prüter (adelphi)

Wirt.-Ing. Georg Ratjen, M.Sc. (adelphi)

Matthias Meier (DEHOGA Bundesverband)

Lektor

Dipl. Pol. Katharina Voss

Literaturquellen

- Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle:
Zuschüsse, 2012, Berlin
- Bundesanstalt für Geowissenschaften
und Rohstoffe: Energiekurzstudie 2010, Hannover
- Convothem Elektrogeräte GmbH, Eglfing
- DEHOGA Bundesverband: Branchenreport,
Winter 2011/12, Berlin
- EnEV-Online: EU-Gebäuderichtlinie 2012, Stuttgart
- Hobart GmbH, Offenburg
- Internationales Wirtschaftsforum Regenerative
Energien: CERINA 2009 Country Ranking CO2 2009,
Münster
- Kreditanstalt für Wiederaufbau: Förderungen,
2012, Berlin
- MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Offenburg
- Techem Energy Contracting GmbH, Eschborn
- Winterhalter Gastronom GmbH, Meckenbeuren

Gestaltung

pantamedia communications GmbH, Berlin

Alle Abbildungen bis auf die nachfolgenden
sind Abbildungen des DEHOGA und seiner Partner.

- Titel: © Julian Weber – Fotolia.com
© contrastwerkstatt – Fotolia.com
© Gina Sanders – Fotolia.com
© PeJo - Fotolia.com
- S. 4: © fotosearch 2012
- S. 8: © eyezoom1000 – Fotolia.com
- S. 9: Energieausweis Nichtwohngebäude,
EnEV-Online 2010
- S. 12: © Okea – Fotolia.com
- S. 14: © Dron – Fotolia.com
- S. 20: © Markus Bormann – Fotolia.com
- S. 27: © M&S Fotodesign – Fotolia.com
- S. 28: © Arman Zhenikeyev – Fotolia.com
- S. 29: © Stefan Korber – Fotolia.com
- S. 29: © Visionar – Fotolia.com
- S. 30: © Rob Byron – Fotolia.com
- S. 30: Hotel St. Georg, Bad Aibling
- S. 31: Hotel-Pension Elysee, Seligenstadt
- S. 31: © julianbock – Fotolia.com
- S. 32: © julianbock – Fotolia.com
- S. 33: © unpict – Fotolia.com

**Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.**

Augustenstraße 6
70178 Stuttgart
Fon 0711/6 19 88-0
Fax 0711/61 64 46
info@dehogabw.de
www.dehogabw.de

**Bayerischer Hotel- und Gaststätten-
verband (DEHOGA Bayern e.V.)**

Türkenstraße 7
80333 München
Fon 089/28 76 0-0
Fax 089/28 76 0-111
info@dehoga-bayern.de
www.dehoga-bayern.de

**Hotel- und Gaststättenverband
Berlin e.V. (DEHOGA Berlin)**

Keithstraße 6
10787 Berlin
Fon 030/31 80 48-0
Fax 030/31 80 48-28
info@dehoga-berlin.de
www.dehoga-berlin.de

**Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband Brandenburg e.V.**

Schwarzschildstraße 94
14480 Potsdam
Fon 0331/86 23 68
Fax 0331/86 23 81
info@dehoga-brandenburg.de
www.dehoga-brandenburg.de

**Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband (DEHOGA Bremen e.V.)**

Hinter dem Schütting 8
28195 Bremen
Fon 0421/3 35 90-0
Fax 0421/32 44 73
info@dehoga-bremen.de
www.dehoga-bremen.de

**DEHOGA Hamburg, Hotel-
und Gaststättenverband e.V.**

Hallerstraße 22
20146 Hamburg
Fon 040/41 34 30-6
Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de
www.dehoga-hamburg.de

**Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Hessen e.V.**

Auguste-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden
Fon 0611/9 92 01-0
Fax 0611/9 92 01-22
info@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

DEHOGA Lippe e.V.

Arminstraße 11
32756 Detmold
Fon 05231/2 24 33
Fax 05231/3 92 75
info@dehoga-lippe.de
www.dehoga-lippe.de

**Deutscher Hotel-
und Gaststättenverband
Landesverband**

Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Bleicherufer 23
19053 Schwerin
Fon 0385/5 92 55-0
Fax 0385/5 92 55-20
sekretariat@dehoga-mv.de
www.dehoga-mv.de

**Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband Niedersachsen e.V.**

Yorckstraße 3
30161 Hannover
Fon 0511/33 70 6-0
Fax 0511/33 70 6-29
landesverband@dehoga-niedersachsen.
de, www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

Hammer Landstraße 45
41460 Neuss
Fon 02131/75 18-200
Fax 02131/75 18-201
info@dehoga-nrw.de
www.dehoga-nrw.de

**DEHOGA Rheinland-Pfalz
Landesverband Hotel- und
Gaststättengewerbe e.V.**

Brückes 18
55545 Bad Kreuznach
Fon 0671/2 98 32 72-0
Fax 0671/2 98 32 72-20
info@dehoga-rlp.de
www.dehoga-rlp.de

**DEHOGA Saarland
Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

Feldmannstraße 26
66119 Saarbrücken
Fon 0681/5 54 93
Fax 0681/5 23 26
info@dehogasaar.de
www.@dehogasaar.de

**DEHOGA Sachsen e.V.
Hotel- und Gaststättenverband**

Tharandter Straße 5
01159 Dresden
Fon 0351/4 28 98 10
Fax 0351/4 28 98 28
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.

Kantstraße 3
39104 Magdeburg
Fon 0391/5 61 71 93
Fax 0391/5 61 71 94
magdeburg@dehoga-sachsen-anhalt.de
www.dehoga-sachsen-anhalt.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

Hamburger Chaussee 349
24113 Kiel
Fon 0431/65 18 66
Fax 0431/65 18 68
info@dehoga-sh.de
www.dehoga-sh.de

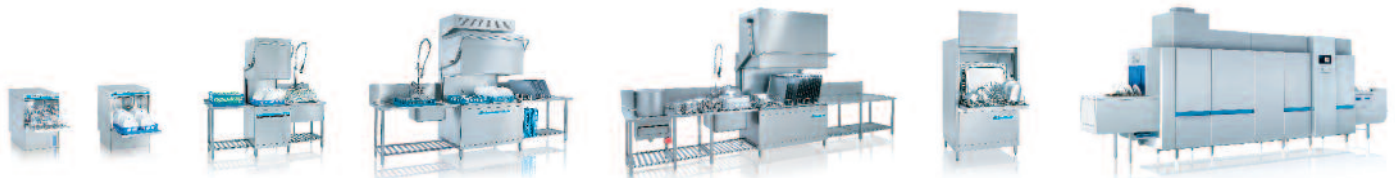
**DEHOGA Thüringen e.V.
(Hotel- und Gaststättenverband
Thüringen)**

Witterdaer Weg 3
99092 Erfurt
Fon 0361/5 90 78-0
Fax 0361/5 90 78-10
info@dehoga-thueringen.de
www.dehoga-thueringen.de

Professionelle Spültechnik



MEIKO-Spültechnik. Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.



Energiesparen leicht gemacht!

Die Energiekosten in Hotellerie und Gastronomie steigen. Die DEHOGA Broschüre informiert über organisatorische und technische Möglichkeiten, um Energie und Kosten zu sparen und damit gleichzeitig der Umwelt etwas Gutes zu tun.

Der Initiativkreis Gastgewerbe, der starke Partner der Branche, unterstützt die Initiative des DEHOGA Bundesverbandes „Energiesparen leicht gemacht“.



Gemeinsam für die Zukunft von Gastronomie und Hotellerie