

Neues aus der Energiekampagne.....	1
Nachgefragt: Praxiserfahrungen aus einer gasbetriebenen Küche	1
Umschau: DEHOGA Energieeffizienz-Tisch Oldenburg geht an den Start.....	3
Regionales/Neues von den Landes- & Fachverbänden	4
Aktuelle Termine	4

Neues aus der Energiekampagne

Das virtuelle Hotel und Restaurant

Das virtuelle Hotel und Restaurant ist nun online. Begeben Sie sich auf einen interaktiven Rundgang durch die verschiedenen Räume unseres Energiespar-Hotels. Hier erhalten Sie praxisnahe Tipps sowie Rechenbeispiele und bekommen wertvolle Hinweise zum Energiesparen.



Das virtuelle Hotel und Restaurant finden Sie unter folgendem Link: www.virtuelles-hotel-und-restaurant.de

Die DEHOGA Energiekampagne zu Gast im Bundesumweltministerium: Pressekonferenz mit Umweltministerin Barbara Hendricks

Am 1. November 2016 stellte DEHOGA Präsident Ernst Fischer der Bundesumweltministerin Barbara Hendricks die Ergebnisse der DEHOGA Energiekampagne im Rahmen einer Pressekonferenz vor. Fazit: Durch ein professionelles Energiemanagement können Stromkosten gespart und gleichzeitig Treibhausemissionen gesenkt werden. Die DEHOGA Energiekampagne ist die erste Klimaschutzvereinbarung einer Dienstleistungsbranche. Mit Materialien und Tools wie den Energiesparblättern, Newslettern, Energieberaterkoopera-



Verleihung des DEHOGA Umweltchecks: v. l. Ullrich Langhoff, Vorsitzender AK Umwelt, Ernst Fischer, Präsident DEHOGA Bundesverband, Dr. Barbara Hendricks, Bundesumweltministerin und Aleksandar Savic, Villahotel Rheinblick
Foto: BMUB/Sascha Hilgers

tionen, dem virtuellen Hotel und Restaurant unterstützt sie gastgewerbliche Betriebe darin, ihr Energiemanagement effizient zu gestalten. Inzwischen folgen tausende Unternehmer den Handlungsempfehlungen der Energiekampagne, um die Energieeffizienz ihrer Betriebe kontinuierlich zu steigern. Ernst Fischer und Dr. Hendricks betonten die Bedeutung einer intakten Umwelt für den Tourismus. Für immer mehr Gäste gehört ein umweltbewusstes und verantwortungsvolles Handeln der Hotels zu den Buchungskriterien.

Zudem wurde das Kölner Villahotel Rheinblick (Hoteldirektor Aleksandar Savic) auf der Pressekonferenz für seine herausragenden Leistungen mit dem DEHOGA Umweltcheck in Gold ausgezeichnet.

Nachgefragt: Praxiserfahrungen aus einer gasbetriebenen Küche

Über die Vor- und Nachteile von gas- oder strombetriebenen Küchen in Hotels und Gaststätten existieren unterschiedliche Meinungen. Die meisten Küchen werden normalerweise mit Strom betrieben. Doch wie verhalten sich gasbetriebene

Küchen in der Praxis? Die DEHOGA Energiekampagne sprach dazu mit Barbara Kenner vom „Biohotel Kenners LandLust“ in Göhrde.

Biohotel, klimaneutral, regionales Angebot, CO₂-Kompensation: Frau Kenner, Sie und Ihr Mann haben bereits viel dafür getan, den ökologischen Fußabdruck Ihres Hotels so klein wie möglich zu halten. Was ist Ihre ganz persönliche Motivation?

Das Thema Umweltschutz war mir schon immer ein großes Anliegen. Ich bin in der Region rund um Gorleben aufgewachsen und wurde als Jugendliche massiv mit dem Thema Umweltverschmutzung konfrontiert. Den Anfang machte ich in den 80er Jahren mit Lebensmitteln aus Bioerzeugnissen in einem ökologischen Cateringbetrieb. Auf Biolebensmittel folgten eine ökologische Niedrigenergiebauweise beim Neubau unseres Hotels im Jahr 2000, die Bevorzugung von Primärenergie und dadurch der Einbau einer gasbetriebenen Küche. Die nächsten Schritte waren mit Biogas betriebene Fahrzeuge und die Durchführung einer Energieeffizienzberatung.



Barbara und Kenny Kenner (Foto: Biohotel Kenners LandLust)
Kontakt: www.kenners-landlust.de

Nachdem wir schon so viel erreicht hatten, war es uns ein Anliegen, den CO₂-Fußabdruck unseres Betriebs zu berechnen, um eventuelle weitere Einsparpotenziale aufzudecken. Über Ausgleichsprogramme kompensieren wir mittlerweile unseren verbleibenden jährlichen CO₂-Verbrauch und können dadurch klimaneutrale Übernachtungen anbieten. Wichtig ist uns vor allem der Erfahrungsaustausch mit unseren Gästen. Umweltschutz und Nachhaltigkeit sollen ganz unbewusst Teil des Aufenthalts werden.

Sie haben eine gasbetriebene Küche. War die Umstellung auf Gasbetrieb Ihre Idee oder hat Ihnen ein Fachplaner dazu geraten?

Die Idee einer gasbetriebenen Küche hatten wir selbst. Ich konnte meine eigenen Erfahrungen aus der langjährigen Arbeit in Großküchen einfließen lassen und unsere Küche dadurch nutzer- und umweltfreundlich gestalten. Zum Zeitpunkt unseres Neubaus waren nur wenige Naturstromangebote vorhanden. Da die Verwendung von Primärenergie mit weniger Umwandlungsverlusten behaftet und dadurch ökologischer ist, haben wir uns in erster Linie für eine gasbetriebene Küche entschieden. Aus ökologischer Sicht ist der Gasbetrieb das kleinere Übel: Kraftwerke wandeln nur etwa ein Drittel der eingesetzten fossilen Brennstoffe in Strom um. Die anderen zwei Drittel verpuffen irgendwo bei Umwandlungsprozessen. Da ist es viel effizienter, das Gas direkt zum Kochen zu verwenden. Wir nutzen für unsere Küche heute Biogas aus einer Biogasanlage, die nicht mit Energiemais, sondern mit Produktionsabfällen einer Zuckerrübenfarm betrieben wird und konnten auf diese Weise unseren CO₂-Fußabdruck nochmals drastisch reduzieren.

Wie sieht es mit der Nutzerfreundlichkeit von gasbetriebenen Küchen aus – was für Erfahrungen konnten Sie in den letzten Jahren sammeln?

Die gasbetriebene Küche eignet sich hervorragend für den gastronomischen Betrieb. Das Handling von gasbetriebenen Geräten, z. B. bei Kippbratpfannen, Fritteusen oder Kombidämpfern ist eher noch besser als bei strombetriebenen Geräten, weil sie sofort auf neue Temperatureinstellungen reagieren. Beim Kochen können da nur Induktionsherde mithalten. Bei Gasherden müssen aber keine teuren speziellen Kochtöpfe und Pfannen für den Betrieb angeschafft werden. Die Reinigung der Flächen ist einfach und die Wartung der Geräte erfolgt im selben Abstand wie bei strombetriebenen Küchen. Die Betriebskosten der Gasküche sind im Vergleich zur strombetriebenen Küche weitaus geringer. Pro Kilowattstunde können hier bis zu 75% der Kosten gespart werden!

Gasbetriebenen Küchen wird nachgesagt, sie hätten ein höheres Sicherheitsrisiko, seien gefährlich und hätten höhere Brandschutzauflagen.

Die Brandschutzauflagen sind die gleichen wie bei einer mit Strom betriebenen Restaurant- oder Hotelküche: Das Vorhandensein von Löschdecke und Feuerlöscher ist Pflicht. Etwas komplizierter sieht es da mit der Abluftanlage einer gasbetriebenen Küche aus. Diese muss von einem Fachtechniker geplant und eingebaut werden, weil die Abluftanlage

mit der Gaszufuhr kombiniert werden muss, damit gesundheitsschädliche Gase (Kohlenmonoxid) sofort und in ausreichender Menge abtransportiert werden können. Außerdem regelt dieser Kontrollpunkt die Gaszufuhr und stellt diese ab, sofern etwas mit der Abluftanlage nicht rund läuft. Dies gilt für alle gewerblichen Küchen, sobald diese über zwei Gasgeräte verfügen. Der finanzielle Aufwand zur Kopplung dieser beiden Prozesse ist aber nicht besonders hoch.

Wem würden Sie eine gasbetriebene Küche empfehlen? Gibt es technische Voraussetzungen für den Umbau in eine gasbetriebene Küche?

Grundsätzlich jedem Betrieb, der über einen Erdgasanschluss verfügt, ist eine solche Anlage zu empfehlen. Wenn man sich aus ökologischen Gründen dazu entscheidet, sollte man aber eher beachten, dass der Energieträger sauber bzw. umweltfreundlich ist. Wird auf dem Gelände des jeweiligen Betriebs bzw. in der näheren Umgebung selbst Strom aus regenerativen Quellen erzeugt, ist die Überlegung berechtigt, die Küche mit Ökostrom zu betreiben. Falls aber Strom und Gas eingekauft werden, ist eine gasbetriebene Küche deswegen umweltfreundlicher als eine strombetriebene, weil sie Primärenergie nutzt und Umwandlungsverluste vermieden werden. Hier gilt es, die für den eigenen Betrieb passenden Energieträger zu finden und sich dazu beraten zu lassen. Ein Entscheidungskriterium aus ökologischer Sicht kann hierbei sein, die CO₂-Bilanz des eigenen Betriebes mit der Nutzung von unterschiedlichen Energieträgern, die vor Ort verfügbar sind, zu vergleichen. Aus ökonomischer Sicht sind die gasbetriebenen Küchen eine klare Empfehlung. Die Planung einer gasbetriebenen Küche sollte nicht teurer sein, als die einer strombetriebenen, wenn man sie von einem Fachplaner durchführen lässt. Die Anschaffungskosten gasbetriebener Geräte sind leider höher. Eigentlich können lediglich Induktionsgeräte mithalten, wenn es um Handling, Funktionalität und Geschwindigkeit geht. Diese Geräte sind jedoch ebenfalls teurer als „normale“ Geräte mit Strombetrieb. Die Betriebskosten sind durch die momentanen Gaspreise eindeutig günstiger bei der Gasküche und der Wartungsaufwand ist bei beiden Küchenarten gleich.

Umschau: DEHOGA Energieeffizienz-Tisch Oldenburg geht an den Start

Elf Hoteliers haben sich im DEHOGA Energieeffizienz-Tisch Oldenburg zusammengetan, um gemeinsam die Energie-



Die Teilnehmer des Energieeffizienz-Tisches Oldenburg Foto: Stadt Oldenburg/Erönü

effizienz ihrer Häuser zu steigern. Dadurch sparen sie Energiekosten und tun gleichzeitig etwas Gutes für die Umwelt. Der DEHOGA Energieeffizienz-Tisch Oldenburg ist das erste Netzwerk der Hotellerie, das vom Fraunhofer Institut als Mari:e Netzwerk gelistet wird. Das Effizienzmodell-Mari:e richtet sich insbesondere an kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) und bietet Mitgliedsunternehmen Unterstützung bei der Erstellung einer energetischen Bestandsaufnahme zur Identifizierung rentabler Energieeffizienzmaßnahmen.

Holger Kruse (DEHOGA Oldenburg), Ralf Blömer und Ataman Erönü (Stadt Oldenburg) sind die Initiatoren des Netzwerks. Die energetische Bestandsaufnahme der einzelnen Hotels hat bereits stattgefunden. In diesem Winter trifft sich das Netzwerk ein weiteres Mal, um die Ergebnisse zu besprechen und über Maßnahmenumsetzungen zu diskutieren.

Ablauf des DEHOGA Energieeffizienz-Tisches Oldenburg:

- Bestandsaufnahme
Der DEHOGA Energieexperte Carsten Mücke führt in allen elf Hotels Energieberatungen durch. Damit erhalten die Hoteliers einen Überblick über die Verbesserungspotenziale in ihren Betrieben und eine gute Entscheidungsgrundlage, welche Maßnahmen umgesetzt werden sollten.
- Moderierte Netzwerktreffen
Im Anschluss setzen sich die Hoteliers gemeinsame Einsparziele und treffen sich regelmäßig zum Erfahrungsaustausch. Dort beraten sie sich gegenseitig bei der Maßnahmenumsetzung.
- Regelmäßige Erfolgskontrolle
Zur Überprüfung, ob das Netzwerk auf Erfolgskurs ist und die umgesetzten Maßnahmen Wirkung zeigen, erhalten die Hoteliers regelmäßig eine Auswertung, wie sich ihr Energieverbrauch entwickelt.

Regionales/Neues von den Landes- & Fachverbänden

Gutshof-Ziegelhütte erstes Klimaschutz-Unternehmen in Rheinland-Pfalz

Das Bundesumweltministerium, das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie und der Deutsche Industrie- und Handelskammertag zeichnen branchenübergreifend Unternehmen aus, die ein exzellentes Niveau im Klimaschutz und bei der betrieblichen Energieeffizienz erreicht haben. Im August 2016 wurde nun der Gutshof Ziegelhütte als erstes Vollhotel überhaupt ausgezeichnet.

Die ganzheitlichen Energieeffizienzmaßnahmen des Restaurant- und Hotelbetriebs waren dabei ausschlaggebend. Dazu gehören z. B. die Eigenproduktion des Großteils der benötigten Energie durch ein hoteleigenes Blockheizkraftwerk, die geplante Photovoltaik-Anlage, die Umstellung der Beleuchtung auf LED-Technik sowie der Einsatz hocheffizienter Küchengeräte. Neben Energieeffizienzmaßnahmen spielte auch der Einsatz einer Grauwasser-Recycling-Anlage eine wichtige Rolle. Das führt zu Wassereinsparungen von über 37 Prozent gegenüber vergleichbaren Hotelbetrieben.

Regionalität und Abfallvermeidung liegen dem Gutshof-Inhaber Thomas Langhauser ebenfalls am Herzen: saisonale und regionale Produktauswahl, Verzicht auf unnötige Verpackungen und striktes Mülltrennen sind weitere Prinzipien.

Durch all diese Klimaschutzmaßnahmen fallen pro Übernachtung im Gutshof nur knapp ein Drittel der CO₂-Emissionen eines vergleichbaren 3-Sterne-Hotels an. Die restlichen CO₂-Emissionen werden durch Wiederaufforstungsprojekte kompensiert.

Kontakt

Herausgeber: Energiekampagne Gastgewerbe
c/o DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Fon & Fax 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)
energiekampagne@dehoga.de
www.energiekampagne-gastgewerbe.de
© 2016 DEHOGA Bundesverband, Berlin

Layout: pantamedia communications GmbH, Berlin

Netzwerk Energieeffizienz

In Anlehnung an die DEHOGA Energie-Radtour ist das „Netzwerk Energieeffizienz – Kosten reduzieren und voneinander lernen“ entstanden. Das Pilotprojekt verfolgt drei Ziele, die systematisch aufeinander aufbauen: eine Analyse der Energie- und Wasserverbräuche der Betriebe, eine technische Begleitung mit Experten zur Prüfung sinnvoller Investitionen und schließlich der Austausch unter allen Teilnehmern zu praktikablen technischen Lösungen und Prozessen.

Aktuelle Termine

Nord Gastro & Hotel 2017

Entdecken Sie Neuheiten von ca. 220 Ausstellern zu Küchentechnik, Einrichtung, Nahrungsmitteln, Kassensystemen etc.

Termin: 13. und 14. Februar 2017, Messe Husum

Link: www.nordgastro-hotel.de/nordgastro/de

new energy world 2017

Auf der new energy world 2017 stellen zahlreiche Aussteller Produkte, Dienstleistungen, Lösungen und praxisnahe Informationen zu den Kernthemen Energiemanagementsysteme, Energiesteuerung und vernetzte Lösungen, Netze und Energieverteilung, Energiespeicherung, Planung und Betrieb von energietechnischen Anlagen, Energieconsulting und Energiehandel vor.

Termin: 5. und 6. April 2017, Messegelände Leipzig

Link: www.newenergyworld.de/de

Wöchentlich jeden Dienstag, 10.00-14.00 Uhr

Hotline der Energiekampagne Wir beantworten Ihnen alle Fragen rund um die Themen Energieeffizienz, Energiekosten und die Energiekampagne Gastgewerbe.

Telefonnr.: 0700/ 72 62 52 42 (12 Ct./Min.)

Dieses Projekt wird gefördert von:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit



Die Förderer übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit, die Genauigkeit und Vollständigkeit der Angaben sowie für die Beachtung privater Rechte Dritter. Die geäußerten Ansichten und Meinungen müssen nicht mit denen der Förderer übereinstimmen.