

Hoteliers mit Herz für die Umwelt .....	1
Tipps für die Praxis: Effizienz in der Küche – Organisation und Energie.....	1
Nachgefragt: Praktiker-Interview zur Heizungssteuerung .....	2
Umschau: Neues bei den Zuschüssen des BAFA.....	3
Regionales/Neues von den Landes- & Fachverbänden .....	4
Aktuelle Termine .....	4

## Hoteliers mit Herz für die Umwelt: Ökologia-Preis für den Gutshof Ziegelhütte

Die Stiftung für Ökologie und Demokratie e.V. hat zum 13. Mal den Ökologia-Preis verliehen. Diesmal erhielt das Klima-Hotel Gutshof Ziegelhütte in Edenkoben/Pfalz die Auszeichnung für besonderes Engagement im aktiven Umweltschutz.

Inhaber Thomas Langhauser bemüht sich seit vielen Jahren um Klimaneutralität, Energieeffizienz und biologische Vielfalt. Die Bereiche Wärme, Strom, Beleuchtung, Wassernutzung sowie Abfallvermeidung sind konsequent an hohen ökologischen Anforderungen ausgerichtet. Geheizt wird im Gutshof mit Holz, Sonnenenergie und einem BHKW, welches zugleich 85% des Stromverbrauchs abdeckt. Die Toilettenspülungen verwenden Regenwasser und das recycelte Dusch- und Badewasser. Bioprodukte und Lebensmittel aus fairem Handel werden ebenfalls verstärkt angeboten. Außerdem fördert das Hotel die umweltfreundliche Mobilität durch Ladestationen für E-Mobile, hoteleigene Segways, den Verleih von E-Bikes und ein Hotelfahrzeug mit Erdgasbetrieb. Die trotz aller Bemühungen dennoch entstehende CO<sub>2</sub>-Belastung – immerhin nur 1/3 vergleichbarer Betriebe – kompensiert



das Hotel durch Baumpflanzungen im Klima-Hotel-Wald in Panama.

Neben dem DEHOGA Umweltcheck in Gold und der Bio-Zertifizierung für verwendete Lebensmittel wurde der Gutshof Ziegelhütte bereits 2011 als Klima-Hotel anerkannt. Die Viabono Klima-Hotels ermitteln und reduzieren ihren CO<sub>2</sub>-Ausstoß und kompensieren den unvermeidlichen Rest des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes durch zertifizierte Projekte.

Für Thomas Langhauser ist das Engagement für die Umwelt ein klarer Vorteil im Wettbewerb: „Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind keine Spaßbremsen! Es soll niemand auf das Reisen oder gutes Essen verzichten. Und mit ein paar Überlegungen und Investitionen kann man der Natur und seinem eigenen Geldbeutel viel Gutes tun.“

Nähere Informationen: [www.gutshof-ziegelhuette.de](http://www.gutshof-ziegelhuette.de)  
[www.klima-hotels.de](http://www.klima-hotels.de)

## Tipps für die Praxis: Effizienz in der Küche – Organisation und Energie

Heißluft- oder Kombidämpfer sind aus der modernen Gastronomieküche schon seit langem nicht mehr wegzudenken. Denn sie sparen nicht nur erheblich Zeit bei der Zubereitung von Speisen!

Sie arbeiten mit hohen Wirkungsgraden und ersetzen die Nutzung von zwei bis drei anderen Großküchengeräten. Es kann dabei bis zu 10 Prozent Energie eingespart werden. Überlegen Sie, wie man die vielfältigen Funktionen Ihres Gerätes am besten nutzt und überprüfen Sie, ob weitere Garaufgaben an den Kombidämpfer abgegeben werden kön-

nen. Je besser dieser ausgelastet ist, desto höher sind die Einsparungen.

Ist Ihr Betrieb an das Gasnetz angeschlossen, sollten auch Ihre Küchengeräte möglichst mit Gas betrieben werden. Denn Kochen mit Gas ist günstiger! Die Kosten pro kWh sind deutlich geringer als für elektrische Energie. Zum Beispiel kostet eine Betriebsstunde für einen Kombidämpfer mit 20 kW Leistung beim Betrieb mit Strom ca. 4,00 Euro. Ein äquivalentes Gas-Gerät dagegen begnügt sich mit Energiekosten von ca. 1,70 Euro.

Auch Kippbratpfanne, Fritteuse und Kochkessel gibt es mit Gasbetrieb. Die Geräte sind in der Regel etwas teurer in der Anschaffung, aber der Mehrpreis macht sich bereits nach ein bis drei Jahren bezahlt! Überprüfen Sie mit Hilfe unseres Wirtschaftlichkeitsrechners auf der Internetseite der Energiekampagne, ob sich ein Austausch evtl. bereits vor Ende der Nutzungsdauer Ihrer Elektrogeräte lohnt. Weitere Infos gibt es im DEHOGA Energiesparblatt „Küche“ unter [www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de).

### Nachgefragt: Praktiker-Interview zur Heizungssteuerung

Der größte Teil des Energieverbrauchs wird durch das Heizen verursacht. Gerade in Hotels und Gaststätten ist eine intelligente Steuerung der Heizung wichtig, um die Energiekosten

möglichst niedrig zu halten. Eine praktische Lösung für die Steuerung sind elektronische Heizkörper-Thermostate. Sie werden auf die bestehenden Heizkörper-Ventile aufgesetzt und ermöglichen eine Regelung der Heizung z.B. je nach gewünschter Raumtemperatur und nach der Tageszeit.

Auch im 4-Sterne-Hotel Landidyll Hotel Baumwiese in Boxdorf hat Inhaber Karl Schneider das große Potential der Kosteneinsparung bei der Raumwärme erkannt. In dem Hotel mit 39 Zimmern und Apartments, Restaurant und Tagungsbereich wurden im Oktober 2012 alle alten Standard-Thermostate in den Hotelzimmern gegen elektronische Geräte ausgetauscht. Das Besondere an der Anlage: Ein intelligentes System steuert die einzelnen Heizkörper zentral und hilft mit cleveren Funktionen den Energieverbrauch zu senken.

### Herr Schneider, was war bei der Auswahl der Heizungssteuerung wichtig für Sie? Was sollte das System können?

Um Heizenergie und damit Kosten zu sparen, sollte erreicht werden, dass die Heizkörper in den Hotelzimmern nicht permanent laufen. Unseren Gästen wollen wir aber selbstverständlich trotzdem eine komfortable Raumtemperatur bieten. Dabei legen wir auf eine einfache und zentrale Steuerung wert. Wichtig war auch eine Fensterüberwachung. Denn die wenigsten Gäste achten beim Lüften darauf, die Heizkörper abzudrehen. All dies wollten wir zügig und im laufenden Betrieb ohne das Verlegen von Kabeln oder große Umbauten erreichen. Die Kosten spielten natürlich auch eine Rolle. Die Investition sollte sich durch die Einsparungen bei den Heizkosten möglichst bald rentieren.

### Wofür haben Sie sich entschieden? Was kann das neue System?

Eingebaut haben wir elektronische Heizkörper-Thermostate mit zentraler Funksteuerung. Damit können wir die Raumtemperatur in den Gästezimmern so regeln, dass möglichst wenig „ins Leere“ geheizt wird. Sind Zimmer nicht belegt oder unsere Gäste unterwegs, wird die Heizung herunterge-regelt. Das funktioniert entweder automatisch per Heizprogramm oder auch manuell per Mausklick von der Rezeption aus. Und dank Sensoren an den Fenstern werden die Heizkörper beim Öffnen automatisch ab- und nach dem Lüften wieder eingeschaltet.



### **Woraus besteht das Steuerungssystem und wie lief die Installation der Anlage ab?**

In allen Zimmern und Apartments im Haus wurden die alten Heizkörper-Thermostate einfach durch die neuen elektronischen ersetzt. Zusätzlich wurden alle Fenster mit Kontakten ausgestattet. Diese werden auf den Fensterrahmen aufgeklebt und sind kaum sichtbar. Das Ganze kommt ohne Kabel aus und lässt sich jederzeit um beliebig viele Elemente erweitern.

Die Thermostate und Fensterkontakte sind durch fünf im Hotel verteilte LAN-Schnittstellen untereinander vernetzt. Verwaltet und gesteuert werden die Thermostate zentral über das Internet. In einem Online-Portal haben wir unseren eigenen Account und können die Steuerung somit von jedem internetfähigen Gerät aus vornehmen. Die gesamte Installation dauerte nur zwei Tage inklusive der Einrichtung des Steuertools.

### **Wie nutzen Sie die Funktionen der Heizungssteuerung?**

Die Hauptfunktion für uns ist die Beheizung der bewohnten Gästezimmer nach einem passenden Heizprofil. Morgens zwischen 6 und 9 Uhr, wenn unsere Gäste aufstehen, haben wir eine Temperatur von 21°C gewählt. Danach regelt das System die Temperatur je nach Jahreszeit auf 12°C bis 15°C herunter. Und von 17 bis 21 Uhr werden die Zimmer dann wieder auf 21°C erwärmt. Halten sich Gäste während des Tages im Zimmer auf, können sie jeder Zeit eingreifen und selbst Ihre Wohlfühl-Temperatur wählen. Sind Zimmer nicht belegt, bleibt es bei der Absenktemperatur. Das spart viel Heizenergie und senkt unsere Betriebskosten.

### **Wie erleichtert das System Ihnen und Ihren Mitarbeitern die Arbeit?**

Das System funktioniert ganz simpel und ist eine große Arbeitserleichterung. Unsere Mitarbeiter am Empfang können schon bei der Buchung oder direkt beim Check-In die Heizzeiten der Zimmer über das zentrale Online-Portal anpassen. Wenn z.B. größere Gruppen das Haus verlassen, kann man in mehreren Zimmern gleichzeitig die Temperatur herunterregeln ohne dafür in jedes Zimmer laufen zu müssen. Bleiben Fenster versehentlich geöffnet, werden diese von der Software angezeigt und wir können sie gezielt schließen.

### **Wie hoch war die Investition in die Anlage und welche Einsparungen bei den Heizkosten konnten Sie dadurch erreichen?**

Die Kosten für die Geräte und die Installation waren lediglich ca. drei Euro pro Quadratmeter beheizter Fläche. Durch die Investition konnten wir bei den Heizkosten ca. 10 Prozent bis 15 Prozent einsparen. Die Anlage hat sich dadurch bereits nach drei Jahren bezahlt gemacht hat.

### **Für welche Art von Hotel würden Sie diese Lösung empfehlen?**

Eigentlich für jedes Hotel, insbesondere aber Business Hotels, da die Zimmer dort meist erst abends belegt sind und tagsüber so gut wie nicht genutzt werden. Hier lässt sich die Methode mit den unterschiedlichen Raumtemperaturen im Tagesverlauf optimal anwenden!

**Kontakt:** Landidyll Hotel Baumwiese  
Tel.: 0351/ 83 25 0  
[info@baumwiese.de](mailto:info@baumwiese.de)  
[www.baumwiese.de](http://www.baumwiese.de)

Wir danken für die fachliche Unterstützung von 123 SmartEnergy und eQ-3.

### **Umschau: Neues bei den Zuschüssen des BAFA**

#### **Förderprogramm für die Energieberatung in Ihrem Betrieb**

Die Zuschüsse für Vor-Ort-Energieberatungen im Mittelstand werden künftig vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) gezahlt. Bisher war das Förderprogramm bei der KfW angesiedelt. Die Zuwendung beträgt 80% der förderfähigen Beratungskosten. Diese beinhalten nun auch die Kosten einer anschließenden Beratung bei der Umsetzung der vorgeschlagenen Maßnahmen zur Effizienzsteigerung.

Je nach Höhe der jährlichen Energiekosten im Betrieb gibt es Höchstwerte für den Zuschuss. Bis 10.000 Euro Energiekosten beträgt der Zuschuss maximal 800 Euro. Bei über 10.000 Euro Energiekosten beträgt die Zuwendung maximal 8.000 Euro.

### Geänderte Richtlinien zur Förderung von hocheffizienten Querschnittstechnologien

Querschnittstechnologien? Das sind Technologien, die in vielen Branchen zum Einsatz kommen, dazu zählt z.B. die Beleuchtung. Das BAFA fördert die Umstellung auf Technologien zur Steigerung der Energieeffizienz in Betrieben. Aktuell wurden am Förderprogramm einige Änderungen vorgenommen. Für Betreiberinnen und Betreiber von Hotels und Gaststätten sind vor allem die Anpassungen bei der Förderung der LED-Technologie zu beachten. Wer gerade eine Modernisierung im Betrieb plant und die Beleuchtung austauschen möchte, sollte eine Förderung prüfen und einen Antrag einreichen. Beleuchtung mit LED-Technik reduziert den Energieverbrauch für Licht auf einen Bruchteil und spart hohe Kosten für die Wartung.

Wenden Sie sich für nähere Infos zum Förderprogramm und zur LED-Technik direkt an die DEHOGA Energieberatung in Ihrem DEHOGA Landesverband oder an die Expertenhotline der Energiekampagne (siehe [www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)).

### Regionales/Neues von den Landes- & Fachverbänden

#### Fachtag des Gastgewerbes und Tag der Kreisverbände in Niedersachsen am 4./5. Mai 2015

Die Zukunft des Online-Marketings im Gastgewerbe ist nur ein Thema des diesjährigen **Fachtages des Gastgewerbes** am 4. Mai 2015 in Niedersachsen. Zu diesen und anderen interessanten Themen erwarten Sie im Haag's Hotel Niedersachsenhof in Verden informative Fachvorträge. Ein

Kollegentreff mit Niedersachsenbuffet am Abend rundet den Tag ab. Direkt im Anschluss findet am 5. Mai 2015 der **Tag der Kreisverbände** statt. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen der Austausch unter den Kreisverbänden und aktuelle Verbandsthemen. Alle in der Kreisverbandsarbeit aktive DEHOGA-Mitglieder und auch solche, die in Zukunft im Kreisverband mitarbeiten möchten, sind herzlich eingeladen!

Auch die Energiekampagne wird bei beiden Terminen vertreten sein. Gemeinsam mit einem der DEHOGA Energieberater aus Niedersachsen werden die Energiekampagne vorgestellt und alle Fragen rund um das Thema Energiesparen beantwortet. Die Termine mit Programm und Infos zur Anmeldung finden sie unter [www.dehoga-niedersachsen.de/veranstaltungen](http://www.dehoga-niedersachsen.de/veranstaltungen).

### Aktuelle Termine

#### 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. Fon 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.

#### 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](mailto:energiekampagne@dehoga.de)  
[www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)  
© 2015 DEHOGA Bundesverband, Berlin

Layout: pantamedia communications GmbH, Berlin