

Workshop zu Förderprogrammen für die Hotellerie und Gastronomie.....	1
Nachgefragt: Praktiker-Interview zur energieeffizienten Steuerung der Küchenabluft.....	1
Umschau: Energie-Auditpflicht für Nicht-KMU bis Ende April 2016	3
Regionales/Neues von den Landes- & Fachverbänden	3
Aktuelle Termine	4

Workshop zu Förderprogrammen für die Hotellerie und Gastronomie

Welche Initiativen gibt es, die das Gastgewerbe beim Energiesparen unterstützen? Was sind die Erfahrungen von Hoteliers und Gastronomen mit Förderprogrammen und Energiesparmaßnahmen? Welche Empfehlungen gibt es aus der Branche für neue Unterstützungsansätze?



Zu diesen Themen führt das Bundesumweltministerium im Rahmen der deutschen Präsidentschaft der Alpenkonvention den **Workshop „Nachhaltiges Wirtschaften im Alpenraum: Klimaschutz und Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie“** durch.

Die Veranstaltung findet am 20. und 21. April 2016 in München Oberschleißheim statt. Alle Vorträge, Diskussionen und Wortbeiträge werden ins Deutsche, Italienische, Französische und Slowenische gedolmetscht.

Am ersten Tag geht es um den Erfahrungsaustausch zwischen den Verbänden und der Politik sowie um die Bestandsaufnahme der bestehenden Unterstützungsansätze. Natürlich ist die DEHOGA Energiekampagne mit von der Partie.

Am zweiten Tag gibt es viele gute Beispiele von Hoteliers und Gastronomen, die erfolgreich Maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit umgesetzt haben. Außerdem werden gemeinsam Empfehlungen erarbeitet. Im Anschluss ist eine Exkursion zum Hotel-Kompetenz-Zentrum geplant. Anhand real nachgebildeter Betriebsbereiche wird dort übersichtlich dargestellt, wie technische Systeme funktionieren und in Einklang mit Design und Ambiente stehen.

Der Eintritt ist frei, für das leibliche Wohl ist gesorgt. Informationen zum Tagungsort und den Link zur Anmeldeseite finden Sie in diesem Newsletter in der Rubrik „Aktuelle Termine“.

Nachgefragt: Praktiker-Interview zur energieeffizienten Steuerung der Küchenabluft

Die Küche ist in Hotels und Gaststätten oft die Abteilung mit dem größten Anteil am Gesamtenergieverbrauch. Im Bereich der Küche macht die Ventilation einen beträchtlichen Teil des Energieverbrauchs aus. Eine gute Möglichkeit diesen Energieverbrauch zu verringern, ist die Optimierung der Ab- und Zuluft-Anlage.



Holger Pöhnert, Technischer Direktor des Hotels Radisson BLU in Berlin

Im Hotel Radisson BLU in Berlin hat man sich Gedanken gemacht, wie der Stromverbrauch und damit die Energiekosten in den Küchen gesenkt werden können. Die Abluftanlagen in der Bankettküche des 5-Sterne-Hotels wurden mit einem System zur intelligenten Abluftsteuerung ausgestattet. Holger Pöhnert ist technischer Direktor des Radisson BLU und berichtet der DEHOGA Energiekampagne über die Erfahrungen mit dem neuen System.

Herr Pöhnert, warum haben Sie sich für den Einbau einer Abluftsteuerung in den Küchen entschieden?

Um den Energieverbrauch in der Küche zu senken, haben wir nach einer interessanten Möglichkeit gesucht, unsere bestehenden technischen Einrichtungen zu optimieren, ohne dafür aufwändige Umbauten durchzuführen. Dabei fiel das Augenmerk auf die Ab- und Zuluft-Anlagen. Diese liefen bis dato während der gesamten Betriebszeit auf voller Leistung und konnten nur manuell geregelt werden. Da der Betrieb auf voller Leistung aber nicht immer nötig ist, wollten wir eine Lösung, die die Ventilation automatisch so reguliert, dass nur so viel Luft wie nötig abgesaugt bzw. zugeführt wird.

Wofür haben Sie sich entschieden? Wie funktioniert das neue System?

Die Entscheidung fiel auf ein intelligentes elektronisches System zur Steuerung der Abluft- und Zuluftanlage. Von optischen und thermischen Sensoren in der Abzugshaube wird der momentane Bedarf an Be- und Entlüftung der Küche gemessen. Die Fühler erkennen z. B. wenn viel Wasserdampf oder Rauch von den Herdplatten aufsteigt oder wenn die Temperatur der Abluft plötzlich stark nach oben geht. Ein kleines Steuerungsmodul passt dann entsprechend die Drehzahl der Abluft- und Zuluft-Ventilatoren an. Wird viel gekocht, läuft die Ventilation auf hoher Stufe. Wird wenig oder nicht gekocht, regelt sich die Ventilation herunter.

Und wie genau entsteht dann die Energieeinsparung?

Das lässt sich ganz einfach und logisch erklären: Da die Ventilation immer nur so viel Luft umwälzt, wie momentan benötigt wird, läuft diese nicht mehr den ganzen Tag auf voller Leistung. Dadurch wird automatisch weniger Strom für die Motoren der Ventilatoren verbraucht. Außerdem muss zugeführte Frischluft im Winter mit zusätzlicher Energie aufgeheizt und im Sommer durch die Klimaanlage ggf. abgekühlt werden. Dieser zusätzliche Strom- und Heizenergieverbrauch wird durch das System ebenfalls reduziert und bringt uns gute Kosteneinsparungen im Vergleich zu früher.

Wie groß war der Aufwand für den Umbau und wie lief die Installation der Anlage ab?

Der Aufwand auf unserer Seite hielt sich dabei wirklich in Grenzen. Die bestehenden Abluftanlagen konnten ganz einfach

aufgerüstet werden. Es mussten lediglich neue Frequenzumrichter für die Abluftventilatoren nachgerüstet werden. Diese sind notwendig, damit die Drehzahl der Ventilatoren überhaupt reguliert werden kann. In unserem Fall waren diese bei der Zuluft bereits vorhanden. Dazu kam noch ein geringer Aufwand für einen kleinen Steuerschrank und Programmierereinheiten in der Gebäudeleittechnik. Ansonsten lief alles äußerst reibungslos. Der Küchenbetrieb war zu keiner Zeit gestört und die Installation dauerte lediglich drei Tage.

Gab es Punkte, die für Sie als technischer Direktor bei der Entscheidung für das System besonders wichtig waren?

Wichtig war für uns natürlich die Nachvollziehbarkeit der Energieeinsparung. Entsprechende Zählereinheiten waren in der Gebäudetechnik bereits vorhanden. Das System sollte damit „zusammenarbeiten“ können und hat auch hier völlig überzeugt. Wir können die erreichten Einsparungen ganz einfach ablesen. Ein weiterer Punkt war das Raumklima in der Küche. Dieses sollte trotz der erwarteten Energieeinsparung natürlich nicht verändert werden. Nach Gesprächen mit den Mitarbeitern wurde keine Verschlechterung - trotz oft gedrosselter Abluft - festgestellt. Vorher wie nachher gab es keine Klagen wegen unangenehmer klimatischer Bedingungen in der Küche.

Hat sich die Investition gelohnt?

Auf jeden Fall! Die Energieeinsparung war sogar wesentlich höher als vorher berechnet. Je nach Geschäftsaufkommen beträgt die Einsparung zwischen 50 und 60 Prozent im Gegensatz zur ungesteuerten Belüftung. Durch die doch enorme Energieeinsparung lag die Amortisationszeit bei unter einem Jahr!

Erwähnen möchte ich noch, dass die Anlage absolut störungsfrei läuft und durch die Regelung sich die Wartungszyklen sowie die Lebensdauer aller Anlagenkomponenten beträchtlich verlängert haben.

Kontakt: Radisson BLU Hotel Berlin
Herr Holger Pöhnert, Technischer Direktor
Fin: 030 / 238 280
holger.poehnert@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-berlin

Wir danken für die fachliche Unterstützung der Firma Sprinx.

Umschau: Energie-Auditpflicht für Nicht-KMU bis Ende April 2016

Auditpflicht

Alle Unternehmen, die nicht als kleine und mittlere Unternehmen (KMU) gelten, müssen alle vier Jahre einen Energieaudit durchführen. Der Stichtag für das erste Audit war ursprünglich der 5. Dezember 2015.

Die Zahl der Energieberater reichte jedoch nicht aus, um alle Energieaudits rechtzeitig durchzuführen. Deshalb wurde die Frist bis Ende April 2016 verlängert. Wenn das BAFA nachfragt, müssen betroffene Unternehmen aber glaubhaft auf die mangelnden Beraterkapazitäten verweisen.

Der Auditbericht muss nicht proaktiv beim BAFA eingereicht werden, es ist aber eine stichprobenartige Kontrolle vorgesehen, ob ein Audit durchgeführt wurde. Dies ergibt sich aus dem Energiedienstleistungsgesetz (EDL-G). Kann kein Audit nachgewiesen werden, drohen Bußgelder bis zu 50.000 Euro.

Für Unternehmen gilt die Auditpflicht, wenn eine der folgenden Kriterien zutrifft:

- Mitarbeiterzahl beträgt mehr als 250 Personen.
- Jahresumsatz liegt bei mehr als 50 Mio. Euro oder die Jahresbilanzsumme liegt bei mehr als 43 Mio. Euro.
- Durch die Verbindung mit anderen Unternehmen, kann ein Unternehmen, das für sich allein betrachtet die oben genannten Kriterien eines KMU erfüllt, als Nicht-KMU gelten. Das ist in der Regel bei Unternehmen der Fall, die Franchise- oder Filialstrukturen aufweisen.

Zur schnellen Überprüfung, ob ein Unternehmen den KMU-Status erfüllt, stellt das BAFA unter folgendem Link einen Schnelltest bereit:

<http://www.zim-bmwi.de/kooperationsprojekte/old/kmu-schnelltest-1/kmu-schnelltest%2001>

Multisite-Verfahren

Unternehmen, die über eine Vielzahl ähnlicher Standorte verfügen, müssen nicht jeden Standort einzeln auditieren lassen. Sie können das sogenannte Multisite-Verfahren anwenden:

- Ähnliche Standorte können in Cluster zusammengefasst werden.
- Die Anzahl der Energieaudits, die durchgeführt werden muss, entspricht der Quadratwurzel der Anzahl der Standorte des jeweiligen Clusters. Bei 16 Standorten in einem Cluster müssen z. B. an vier Standorten Audits durchgeführt werden
- Welche Standorte für die Energie Audits ausgewählt werden, wird vom Energieauditor entschieden.

Durch diese Vorgehensweise wird gewährleistet, dass die Ergebnisse der Audits auch auf die nicht untersuchten Standorte übertragen werden können.

Viele DEHOHA Landesverbände verfügen über eine DEHOGA Energieberatung, die den Energieaudit durchführen kann. Melden Sie sich bei Ihrem DEHOGA Landesverband und fragen Sie nach, ob eine Kooperation besteht.

Regionales/Neues von den Landes- & Fachverbänden

Energie-Radtour

Torsten Merker, Energieberater des DEHOGA Niedersachsen, hat mit seinem Kollegen Andreas Koch eine Energie-Radtour durchgeführt. Ziel war es, den besuchten Betrieben Tipps und Unterstützung für Energiemaßnahmen zu geben.

Die Prüfung der Häuser umfasste Posten wie Energieeffizienz, Heizungsanlagen, Beleuchtungsumstellung sowie Fragen, ob sich ein BHKW rechnet oder nicht.

Aufgrund der Überprüfungen konnten Sofortmaßnahmen empfohlen werden, die zu Ersparnissen im mehrstelligen Eurobereich geführt haben. So konnte in einem Fall durch



Energieberater Thorsten Merker (2.v.r.) und Kollege Andreas Koch (r.) vor Ort im Betrieb von Familie Rohdenburg, dem Landhaus Döse in Cuxhaven.

den Austausch der Leuchtstoffröhren in LED-Röhren eine Ersparnis um ca. 600 Euro pro Jahr erzielt werden. Die Kosten der Umstellung lagen hier bei rund 300 Euro. Auch Tipps zum effizienten Housekeeping konnten zu finanziellen Einsparungen bei der Energie beitragen. Maßnahmen im Rahmen von geplanten Umbauten wurden besprochen und energiesenkend umgesetzt.

Klimagourmet-Woche

Schlemmen und gleichzeitig etwas für das Klima, Mensch und Umwelt tun? Das stand im Mittelpunkt der Klimagourmet-Woche in Frankfurt am Main. Der DEHOGA KV Frankfurt hat sich mit ca. 40 Gastronomen und Hoteliers an der Aktion beteiligt. Bei der Veranstaltung drehte sich alles um vegetarische und vegane, um regionale und saisonale, fair gehandelte und Bio-Lebensmittel. Gastronomen präsentierten ihre nachhaltigen Produkte beim Publikum und konnten die Klimagourmet-Woche als Marketingplattform nutzen.

In Diskussionsrunden, Vorträgen, Ausstellungen und Kochkursen konnten die Themenbereiche Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung praxisnah abgedeckt werden. Die Besucher erhielten zahlreiche Möglichkeiten, eine lebensbewusste und genussreiche Ernährung persönlich zu testen.

Mehr Informationen zur Klimagourmet-Woche erhalten Sie auf der Webseite: www.klimagourmet.de.

Aktuelle Termine

Berliner Energietage

Die Berliner Energietage haben sich als Leitveranstaltung zum Thema Energie in Deutschland etabliert. Dieses Jahr

umfassen die Energietage 50 Fachveranstaltungen mit 300 Referenten zu unterschiedlichsten Themen im Bereich Erneuerbare Energien und Energieeffizienz. Die meisten Veranstaltungen sind kostenfrei. Die „Energie-ImpulsE“, eine begleitende Fachmesse, präsentiert außerdem Produkte im Bereich Energieeffizienz.

Termin: 11. – 13.04.2016

Ort: Ludwig Erhard Haus, Fasanenstraße 85, Berlin

Link: www.energietage.de

Workshop Klimaschutz und Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie

Im Rahmen der Veranstaltung „Nachhaltiges Wirtschaften im Alpenraum: Klimaschutz und Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie“ werden in einem Workshop Erfahrungen und Empfehlungen zu bestehenden Initiativen und Förderprogrammen für die Hotellerie und Gastronomie zusammengetragen. Außerdem bietet der Workshop viele Fallbeispiele zu energieeffizienten Techniken und eine Exkursion zum Hotel-Kompetenz-Zentrum in Oberschleißheim. Catering ist inklusive, der Eintritt kostenfrei.

Termin: 20. – 21.04.2016

Ort: Kurfürst Restaurant am Schlosspark, Hochmuttingerstraße 15, München Oberschleißheim (nahe Flughafen München)

Link: <https://alpine.adelphi.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. Fon 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)

Dieses Projekt wird gefördert von:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit



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

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.