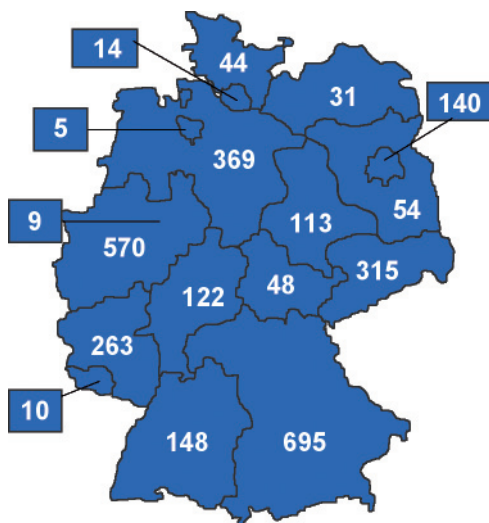


Neues aus der Energiekampagne

Wachstum ohne Sommerpause

Die Kampagne ist auch im Sommer weiter gewachsen: Mitte September nahmen bereits 3.000 Betriebe an der Energiekampagne Gastgewerbe teil. Unter den teilnehmenden Betrieben sind 1.374 Hotels, 315 Gasthöfe, 105 Pensionen, 952 Gaststätten und 263 Betriebe ohne Zuordnung („Sonstige“). Der starke Teilnehmerzuwachs ist vor allem dem verstärkten Marketing der Landesverbände in Bayern, Berlin, Brandenburg und Sachsen-Anhalt zu verdanken (siehe auch Regionales/ Neues von Landes- & Fachverbänden).



Aufteilung der Teilnehmerbetriebe nach Bundesländern

1. Energiekongress der Kampagne

Der DEHOGA Landesverband Nordrhein-Westfalen lädt zusammen mit der Energiekampagne Gastgewerbe und Partnerunternehmen zu seinem 1. Energiekongress ein. Der Kongress findet am 15. Oktober 2007 auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel Ausstellung) in Köln statt. Unter dem Motto „Energiesparen in Hotels und Restaurants“ erwarten die Teilnehmer Vorträge und Best-Practice-Beispiele zu Fragen rund um das Thema Energiesparen. Weitere Informationen sowie eine Möglichkeit zur Voranmeldung finden Sie auf der Internetseite der Kampagne.

Inhalt

| | |
|--|---|
| Neues aus der Energiekampagne | 1 |
| Nachgefragt: Wie sparen Hoteliers und Gastronomen Energie | 2 |
| Umschau: Aktuelle Trends und Entwicklungen | 3 |
| Tipps für die Praxis: Heizung | 3 |
| Neues von Landes- & Fachverbänden | 3 |
| Aktuelle Termine | 4 |

Profil eingeben – Preise gewinnen: Das neue Preisausschreiben der Kampagne

Eine energiesparende Spülmaschine, individuelle Energieberatungen – das sind nur einige der Preise, die die Energiekampagne jetzt verlost. Zu gewinnen sind Energiespar-Geräte und Dienstleistungen im Wert von mehreren tausend Euro. Teilnehmen ist einfach: Sie geben bis spätestens 31. Dezember 2007 Ihr Energiejahresprofil für 2006 und/oder früherer Jahre in das internetgestützte Energie-Sparprogramm der Kampagne ein.

Lesen Sie mehr unter www.energiekampagne-gastgewerbe.de/preisausschreiben

Trainingsmaterial nun auch für Restaurants

Nach dem Erfolg des Trainingsmaterials für Beherbergungsbetriebe stehen jetzt die Restaurants im Mittelpunkt: Kompakte Informationen zum Thema „Energiesparen in Restaurants und Gaststätten“ helfen Ihnen dabei, Ihre Mitarbeiter in internen Schulungen umfassend und effektiv anzuleiten. Das Trainingsmaterial kann kostenlos bei der Kampagne angefordert werden.

Energieberater-Hotline & Diskussionsforum

Auf großen Zuspruch stießen die erstmals angebotenen telefonischen Energiehotlines und das Inter-

net-Diskussionsforum der Energiekampagne. Energie-Experten beantworteten Fragen zu Blockheizkraftwerken, Sanierung, Modernisierung und Energieausweisen für Gebäude. Die Fragen und Antworten können auf der Internetseite unter „Energieforum“ angeschaut werden.

Datenbank zum Erfahrungsaustausch

Welche Erfahrungen haben andere Betriebe mit Energiesparmaßnahmen gemacht? Mit Hilfe der neuen Fallbeispieldatenbank der Energiekampagne können Teilnehmer nun nach Erfolgsbeispielen suchen und direkt Kontakt zu Kollegen aufnehmen. Haben Sie auch Erfahrungen gemacht, von denen andere profitieren können? Dann können Sie sich ganz einfach in die Datenbank aufnehmen lassen.

Energie-Sparprogramm weiter optimiert

Die Auswertung der eingegebenen Energiedaten im Energie-Sparprogramm wurde erneut verbessert: Die hinterlegten CO₂-Emissions- und Heizwerte sind den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst worden.

Nachgefragt: Wie sparen Hoteliers und Gastronomen Energie?

Ullrich Langhoff ist ein aktiver Mensch: Er ist nicht nur Inhaber des Restaurants „Lippeschlösschen“ in Wesel, Präsidiumsmitglied und Umweltdezernent des DEHOGA Nordrhein-Westfalen, sondern auch überzeugter Energiesparer. Seit 1986 betreibt die Familie Langhoff gemeinsam mit bis zu 12 Mitarbeitern das Restaurant. Die Speisekarte ist geprägt von regionaler Küche mit Schwerpunkt Bio. Die Familie legt großen Wert auf Energieeffizienz und umweltfreundliche Technologien. Neben einer biologischen Kleinkläranlage verfügt das Lippeschlösschen auch über eine Zweikreis-Wasserversorgung und zwei Blockheizkraftwerke.

Herr Langhoff, der DEHOGA NRW betont immer wieder, dass sich Ökologie und Ökonomie nicht ausschließen. Welchen Einfluß hat in Ihrem eigenen Restaurant die Ökologie auf die Ökonomie?

Wir haben bei Renovierungen und Umbauten stets an Einsparpotenziale in den Bereichen Strom, Gas und Wasser gedacht. Sei es bei der Neuinstallation der Restaurantbeleuchtung oder bei der Änderung der Elektroplatten in Gasbrenner, die Energieeinsparung stand immer an erster Stelle. Durch diese konsequente Einstellung haben wir unsere Betriebs-

kosten immer im Griff behalten – und nebenbei mehrere tausend Euro eingespart.

Sie betreiben zur Strom- und Wärmegewinnung zwei hauseigene BHKW. Bei Hotels wird der Einsatz von Blockheizkraftwerken immer beliebter, bei Restaurants hingegen hat der Einsatz eher noch Seltenheitswert. Zahlen sich die BHKW bei Ihnen aus?

Ja, das funktioniert besonders gut, weil wir neben dem Restaurant noch sechs Mietparteien mit heißem Wasser und Wärme versorgen. Aktuell erzielen wir eine Einsparung im Wert von rund 2.503 Euro pro Jahr, dazu erhielten wir 424 Euro Mineralölsteuer zurück und sparten 14,0 Tonnen CO₂ ein.

Wo liegen Ihrer Meinung nach die größten Energieeinsparpotenziale in einem Restaurant?

Beim Einsatz von Wasser, Gas und Strom kann durch effizienteren Einsatz der Betriebseinrichtungen, sowie durch die Sensibilisierung der Mitarbeiter viel gespart werden.

Welche Rolle spielen Ihre Mitarbeiter beim Energiesparen?

Unsere Mitarbeiter bestimmen mit Ihrem Arbeitsverhalten den Energieverbrauch. Je nach Belegung der Räumlichkeiten muss nicht überall „Festbeleuchtung“ eingeschaltet sein. In der Spülküche muss die Spülmaschine nicht für fünf Teller und drei Tassen angestellt und aufgeheizt bleiben - das ist effizienter zu lösen. Hier kann man mit Sensibilisierung und Schulungen viel erreichen.

Als Teilnehmer der ersten Stunde profitieren Sie seit fast zwei Jahren von der Energiekampagne Gastgewerbe. Inwiefern konnten Ihnen die verschiedenen Informationen und Berechnungsprogramme bei der Energieeinsparung helfen?

Alle Informationen, die durch die Energiekampagne an die Gastronomie weiter gegeben werden, bieten gute bis sehr gute Kostensenkungspotenziale. Dadurch, dass die Themenfelder mit Praxisbeispielen belegt werden (Newsletter, Datenbank etc.), kann jeder Betrieb seine eigene Situation sofort erkennen und direkt Maßnahmen einleiten.

Wir danken Ihnen für das Gespräch.

Kontakt: Ullrich Langhoff, E-Mail lippeschloesschen@t-online.de, www.lippeschloesschen.de



Ullrich Langhoff

Umschau: Aktuelle Trends und Entwicklungen

Das Blockheizkraftwerk – Steigern der Energieeffizienz durch Kraft-Wärme-Kopplung

Blockheizkraftwerke (BHKW) lohnen sich gerade für größere Restaurant- und Hotelbetriebe mit einem hohen Warmwasser- und Stromverbrauch. Das zeigt zum Beispiel das Hotel „Spitzenpfeil“ in Michelau. Zwei Blockheizkraftwerke nahm das Hotel 2003 in Betrieb. Die BHKW werden hier zum Heizen, zur Warmwasserbereitung und zur Stromproduktion betrieben. Der Strom wird sowohl für den Eigenbedarf genutzt als auch in das öffentliche Netz eingespeist. Die Gesamteinsparung im Jahr 2004 betrug 6.000 Euro. Bei den Investitionskosten von 31.000 Euro für beide BHKW ergibt sich eine Amortisationszeit von fünf bis sechs Jahren.

Neben der Wirtschaftlichkeit sprechen auch ökologische Gründe für ein Blockheizkraftwerk, mit dem das „Abfallprodukt“ Wärme voll genutzt wird. Die Funktionsweise ist einfach: Ein Diesel-, Gas- oder Biogasmotor treibt einen Generator an. Die Abwärme aus dem Kühlwasser und dem Abgas des Motors wird zum Heizen und zur Warmwasserbereitung genutzt.

Zum Vergleich: Da die Abwärme in herkömmlichen Kraftwerken ungenutzt verpufft, haben diese einen Wirkungsgrad von lediglich 25 bis 45 %. Des Weiteren entstehen Transportverluste. Das BHKW erreicht durch die Nutzung von Strom und Abwärme im Verhältnis von 2:3 einen Wirkungsgrad von 80 bis 90 %. Bevor ein BHKW in einen Betrieb eingebaut werden kann, muss sorgfältig geprüft werden, ob er dafür geeignet ist. Folgende Punkte sind besonders wichtig:

- Die Laufzeit des BHKW sollte bei mindestens 5.000 Betriebsstunden pro Jahr liegen. Außerdem ist es günstig, wenn der Wärmebedarf etwa doppelt so groß wie der Strombedarf ist.
- Ein Energieberater sollte den Energiebedarf genau erfassen, damit eine falsche Auslegung des BHKW verhindert wird.
- Andere Energiesparmaßnahmen sollten vor der Auslegung durchgeführt worden sein, damit der Bedarf an den reduzierten Energieverbrauch angepasst ist.

Testen Sie den BHKW-Rechner auf der Internetseite der Energiekampagne! Mit ihm kann eine erste Wirtschaftlichkeitsberechnung erstellt werden.

Tipps für die Praxis: Heizung

Klaus-Günther Wiesler, Inhaber des Seehotels Wiesler, Titisee

Die Öl- und Gaspreise steigen und steigen. In diesen Zeiten lohnt es sich, über Alternativen nachzudenken. In meinem Hotel sorgt eine Holzhackschnitzel-Heizung für preisgünstige Wärme. Ich habe bereits vor drei Jahren gehandelt und kann mich heute über beachtliche Einsparungen bei den Betriebskosten freuen.

Mir war damals klar: Mit der Erweiterung des Wellnessbereichs würde die kombinierte Gas- und Ölheizung in meinem 4-Sterne-Hotel mit 60 Zimmern und einem großen Restaurant an Grenzen stoßen. Interesse an erneuerbaren Energien hatte ich schon seit längerem – aber damals galt es ganz konkret zu prüfen: Rechnet sich das? Welche Alternativen sind für den Betrieb am sinnvollsten? Und gibt es unabhängig von großen Investitionen noch Chancen, Energiekosten einzusparen? In dieser Situation wandte ich mich an die Energieberatung des DEHOGA Baden-Württemberg.

Und am Ende stand eine wirtschaftlich durchkalkulierte Empfehlung, die ich dann gemeinsam mit einem Anlagenbauer umsetzte: Für die Grund- und Mittellast wurde eine Holzhackschnitzel-Heizung eingebaut. Sie senkt aufgrund des im Schwarzwald relativ preiswert beziehbaren Heizmaterials die Betriebskosten deutlich. Spitzenlasten werden mit der bereits vorhandenen, aber nachisolierten Gas-Heizung bewältigt. Die alte Ölheizung wurde entfernt – das schaffte unter anderem Raum für die Lagerung der Holzhackschnitzel. Ich spare durch dieses Heizungskonzept pro Jahr etwa 12.000 Euro Betriebskosten. Beim Start der Anlage 2003 sind wir von einer Amortisationszeit von sechseinhalb Jahren ausgegangen. Gerechnet mit heutigen Energiepreisen amortisiert sich die Anlage aber noch schneller.

Kontakt: Klaus-Günther Wiesler, E-Mail info@seehotel-wiesler.de, <http://www.seehotel-wiesler.de/>

Regionales / Neues von Landes- & Fachverbänden

DEHOGA Berlin

Der DEHOGA Berlin hat in Zusammenarbeit mit der Energiekampagne Gastgewerbe seine Mitglieder angeschrieben und auf die Kampagne hingewiesen. Daraufhin haben sich in kurzer Zeit über 80 Gastrologen angemeldet. Da der DEHOGA Berlin die Ini-

tiative voll unterstützt, wird in der September-Ausgabe des Verbandsmagazins „hogaspiegel“ erneut auf die Kampagne verwiesen. „Toll, was der Branche mit dieser Kampagne geboten wird“, so Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder.

Ansprechpartner: Thomas Lengfelder, E-Mail: info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de

DEHOGA Sachsen-Anhalt

Der DEHOGA Sachsen-Anhalt hat den Energiekongress in Hamburg am 8. März 2007 mit vorbereitet und mit einer großen Delegation daran teilgenommen. Durch einen persönlichen Brief des Präsidenten und Hinweisen in der Mitgliederzeitung konnten zahlreiche neue Energiekampagnen-Teilnehmer gewonnen werden. Der „Branchentag 2007“, der am 5. Oktober 2007 in der Lutherstadt Wittenberg stattfindet, soll dazu beitragen, weitere Erfolge im täglichen „Energiekostenkrieg“ zu ermöglichen. Mit einem Fachvortrag, einer Ausstellung, erfolgreichen Beispielen aus der Praxis und in individuellen Informationsgesprächen sollen weitere Einsparpotenziale bekannt gemacht werden.

Ansprechpartner: Wolfgang Schildhauer, Manfred Eichmann, Lutz Richter, E-Mail: magdeburg@dehoga-sachsen-anhalt.de, www.dehoga-sachsen-anhalt.de

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband

Das Thema Umweltschutz und Energie haben einen sehr großen Stellenwert beim Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (BHG). Bereits 1991 wurde aufgrund einer Initiative des BHG die Aktion „Umweltbewusster Hotel- und Gaststättenbetrieb“ ins Leben gerufen, aus der sich das „Bayerische Umweltsiegel“ entwickelt hat. Das staatlich getragene offizielle Umweltzeichen für Gastgewerbebetriebe in Bayern feiert in diesem Jahr 10jähriges Jubiläum. Dementsprechend gab es am 12. September eine Pressekonferenz und Feierstunde mit dem Bayerischen Umweltminister Dr. Werner Schnappauf,

bei der die Pioniere des Bayerischen Umweltsiegels mit einer Ehrenurkunde ausgezeichnet wurden. Der BHG unterstützt auch die Energiekampagne Gastgewerbe. Anfang September erhielten alle Mitglieder des Verbandes einen Informationsbrief zur Kampagne. In der Folge haben sich bereits mehrere hundert Betriebe der Kampagne angeschlossen.

Ansprechpartnerin: Karin Eiden, E-Mail: k.eiden@bhg-online.de, www.bhg-online.de

Aktuelle Termine

15. Oktober 2007

Fachkongress „Energiesparen in Hotels und Restaurants“, im Rahmen der Anuga, Köln

10.00 – 14.00 Uhr, Congress Centrum West, Kristallsaal

- Anmeldung: www.energiekampagne-gastgewerbe.de/anuga

4.-7. November 2007

Marktplatz Hotel 2007, Gäste, Leipzig

- Veranstaltungsreihe: „Steigende Energiekosten im Hotel und kein Ende – Was kann ich tun?“

- ab 13 Uhr, Forum, Messehalle 5

5. November 2007

Branchentag des DEHOGA Sachsen-Anhalt, Wittenberg, VCH-Hotel

- Vorstellung der Energiekampagne Gastgewerbe

6. November 2007

Energiehotline und Diskussionsforum der Energiekampagne

9.00 – 17.00 Uhr

- Thema: Regenerative Energieträger Holz, Benchmarking

Telefon: 0700 / 72 62 52 42 (12 ct./Minute)

8.-9. November 2007

Kongress „EAT 2007 Energiealternativen im Tourismus“, Maritim Kongresszentrum Dresden

u.a. Vorstellung der Energiekampagne Gastgewerbe

KONTAKT

Herausgeber: Energiekampagne Gastgewerbe
c/o DEHOGA Bundesverband
10873 Berlin

Fon & Fax 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)
E-Mail: energiekampagne@dehoga.de
www.energiekampagne-gastgewerbe.de

Layout: © 2007 DEHOGA Bundesverband, Berlin

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

Umwelt
Bundes
Amt
Für Mensch und Umwelt

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.