

Erste Schritte (1): gut organisiert, viel gespart

■ ■ ■ *Liebe Leserin, lieber Leser,*

herzlich willkommen! Mit den beiden Energie-Sparblättern „Organisatorische Sofortmaßnahmen“ und „Technische Sofortmaßnahmen“ beginnt für Sie der Einstieg in das Thema „Energiesparen“.

Organisatorische Sofortmaßnahmen sind dabei diejenigen Maßnahmen im Bereich Energieeffizienz, die Sie in Ihrem Betrieb ohne Investitionen und großen Arbeitsaufwand durchführen können. Durch kleine Umorganisationen im täglichen Arbeitsablauf können mit Hilfe dieses Energie-Sparblattes bereits bis zu 10 Prozent der Gesamtenergiekosten eingespart werden.

Detailliertere Informationen zu den Themen dieses Energie-Sparblattes bekommen Sie in weiteren Energie-Sparblättern der Kampagne. Dabei werden sowohl einzelne Betriebsbereiche (Gästezimmer, Küche etc.) als auch die Haustechnik und verschiedene Möglichkeiten des Energiemanagements ausführlich dargestellt.

1. Energiesparen ist Teamarbeit

1.1 Bevor es richtig losgeht

Wie erfolgreich die Maßnahmen zum Energiesparen in Ihrem Betrieb sind, hängt in vielen Fällen von Ihren Mitarbeitenden ab. Sie und Ihre Mitarbeitenden sind deshalb die Adressatinnen und Adressaten dieser Energie-Sparblätter. Machen Sie Energie und Umwelt zum Thema in Ihrem Betrieb und binden Sie Ihre Belegschaft von Anfang an in diese Kampagne ein. Informieren Sie darüber, dass Ihr Betrieb sich entschlossen hat, an der Kampagne teilzunehmen, um

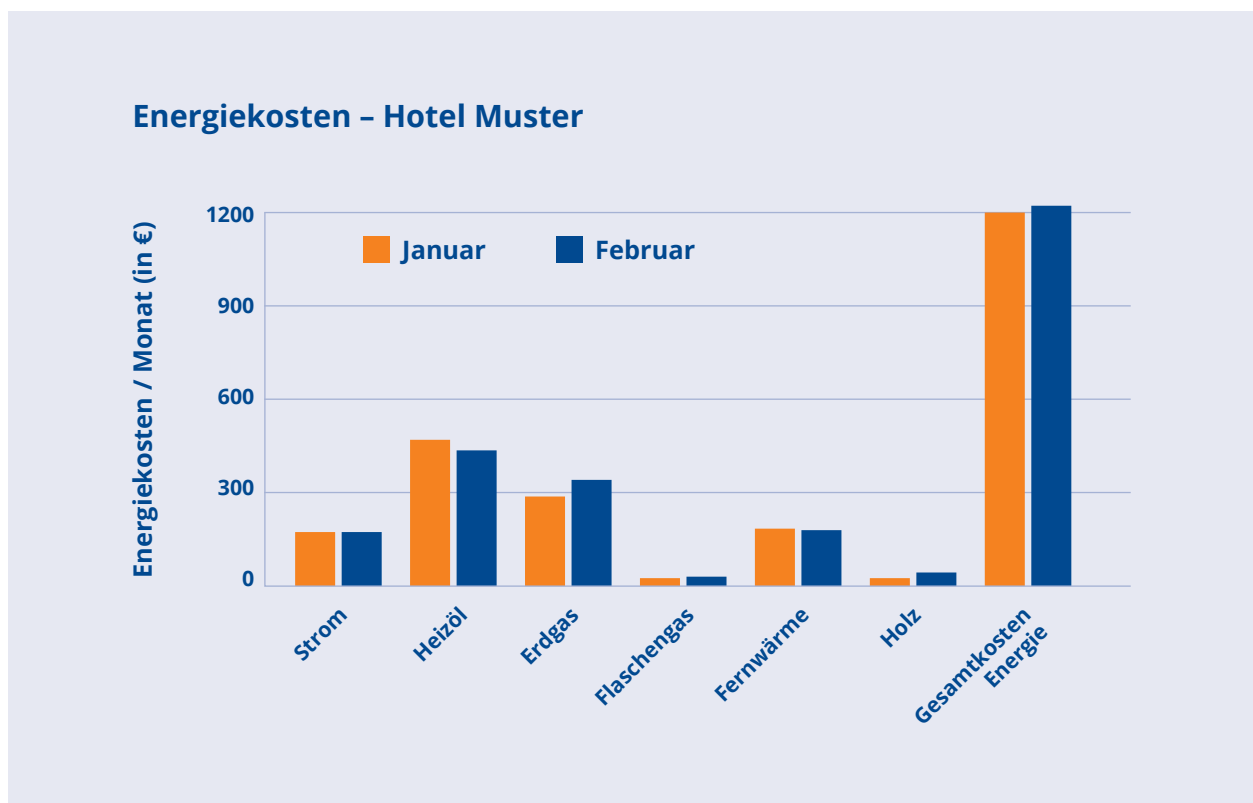
1. die Energiekosten zu senken und damit wettbewerbsfähiger zu werden (dies kommt auch den Mitarbeitenden zu Gute) und
2. einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Gehen Sie selbst mit gutem Beispiel voran, indem Sie technische Voraussetzungen und Ressourcen für eine verbesserte Energieeffizienz bereitstellen.

1.2 Wer ist Ansprechpartner/in?

Je nach Größe Ihres Betriebes sollten Sie die Verantwortlichkeiten für den Bereich Energie aufteilen. Benennen Sie eine/n Beauftragte/n für Energie. Alternativ können Sie auch, in Anlehnung an die einzelnen Teilbereiche eines Betriebes, mehreren Personen Verantwortung übertragen (Küche, Gästezimmer etc.). Geben Sie die Energie-Sparblätter und/oder die dazugehörigen Checklisten an diese Personen weiter und gehen Sie die Inhalte und Konsequenzen für Ihren Betrieb gemeinsam durch.

1.3 Erfolge teilen

Mit unseren Energie-Sparblättern können Sie in kurzer Zeit erste Erfolge erzielen. Informieren Sie Ihre Mitarbeitenden regelmäßig über den aktuellen Energieverbrauch einzelner Teilbereiche oder Ihres gesamten Betriebes durch gezielte Aushänge und Anmerkungen in Teamsitzungen. Teilen Sie die ersten Erfolge Ihrem Team so schnell wie möglich mit – das motiviert. Regen Sie Ihre Mitarbeitenden auch zu eigenen Einsparvorschlägen an und nehmen Sie jeden Einzelnen davon ernst. Überlegen Sie, ob zur Motivation Ihrer Belegschaft ein Teil der eingesparten Energiekosten als Dankeschön ausgeschüttet oder für eine gemeinsame Unternehmung eingesetzt werden kann.



1.4 Klare Kommunikation

Unverzichtbarer Teil einer verbesserten Energiebilanz Ihres Betriebes sind konkrete Arbeitsanweisungen und Hinweise. Nur mit klarer Kommunikation können Sie Ihre Mitarbeitenden anleiten und mit Ihnen an der Kampagne teilnehmen. Dazu gehören Merkblätter, die gezielt über ein energieeffizientes Arbeiten im jeweiligen Betriebsbereich informieren. Genauso wichtig sind konkrete Hinweise oder Einschaltpläne an einzelnen Stellen, wie beispielsweise Schilder an Ihren Kühlmöbeln zu Ablagesystematik, erforderlichen Kühltemperaturen etc. An energieintensiven Geräten Ihres Betriebes ist es erforderlich, detaillierte Arbeitsanweisungen anzubringen. Erinnern Sie Ihre Mitarbeitenden daran, Schäden oder Fehlfunktionen, die nicht selber repariert werden können, so schnell wie möglich zu notieren und weiterzuleiten.

Sollten Sie Mitarbeitende in Ihrem Betrieb beschäftigen, die Deutsch nicht als Muttersprache haben, so denken Sie daran, Arbeitsanweisungen und Hinweise in allen relevanten Sprachen anzufertigen.



In weiteren Energie-Sparblättern dieser Kampagne werden Sie über Energiesparmaßnahmen in verschiedenen Betriebs-, Energie- und Managementbereichen informiert, die Sie zur Erstellung von Arbeitsanweisungen, Merkblättern, Einschaltplänen, Schildern etc. für Ihren Betrieb nutzen können.

2. Erste Schritte

2.1 Housekeeping & Gästezimmer

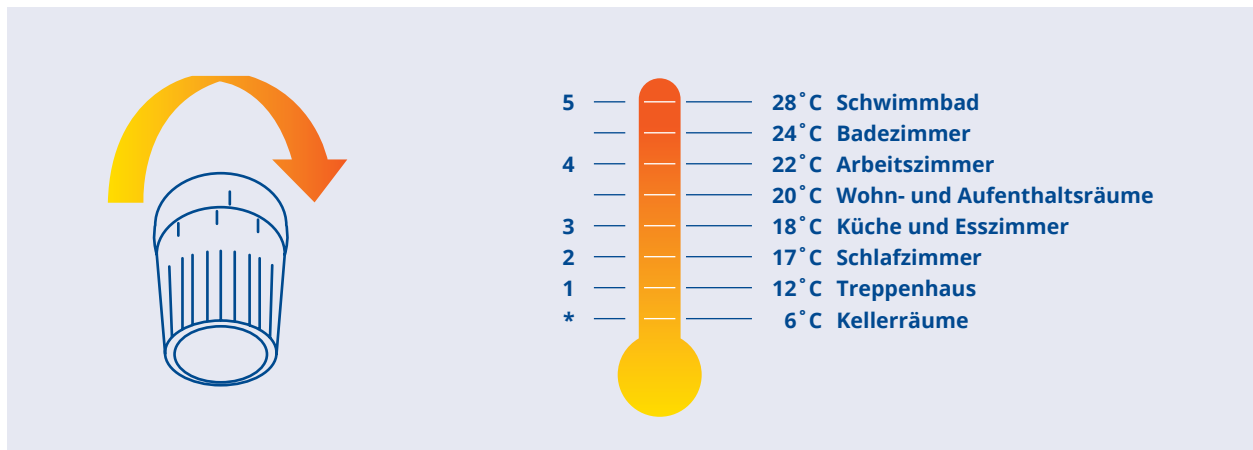
2.1.1 Management mit Köpfchen

Belegen Sie Ihre Gästezimmer zonen- oder gebäudeweise. Damit kann in ungenutzten Zonen/Gebäuden die Beleuchtung, Heizung und Belüftung (ggf. auch Minibars) abgestellt bzw. heruntergefahren werden. Überlegen sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden, wie in den betroffenen Bereichen sofort nach Auszug der Gäste alles Unnötige abgestellt und rechtzeitig vor Einzug der nächsten Kundschaft wieder ange stellt werden kann. Welche Arbeitsanweisungen sind dafür aufzustellen?

Stellen Sie die Klimaanlage auf die richtige Temperatur ein: 20 °C reichen aus. Jedes Grad, das zu viel heruntergekühlt wird, braucht 6 Prozent mehr Strom für die Klimaanlage.

Ähnliches gilt für die Heizperiode: Jedes Grad mehr an Raumtemperatur erhöht den Heizenergieverbrauch um ca. 6 Prozent. Vermeiden Sie deshalb beim Heizen zu hohe Temperaturen in Teilbereichen Ihres Betriebes. Für Gästezimmer und Unterrichtsräume gilt ein Richtwert von 20 °C, für Flure von 15 °C

und für Treppenhäuser von 10 bis 12 °C. Abstellräume sollten generell nicht beheizt werden. An Wochenenden und in den Ferien kann ggf. in manchen Bereichen die Temperatur weiter abgesenkt oder die Heizung gänzlich abgestellt werden.



Sofern in Ihrem Betrieb ein Spitzentarif bei der Stromlieferung verrechnet wird, sollten Sie unbedingt unnötige Stromspitzen durch die gleichzeitige Inbetriebnahme von großverbrauchenden Maschinen, wie Waschmaschinen, Spülmaschinen, Tumbler etc. vermeiden. Dies verringert die Spitzenlast Ihres Betriebes und damit auch Ihre Stromrechnung. Wie sollten die Einschaltpläne für Ihre Geräte aussehen (z.B. Wäschetrockner außerhalb der Kochzeit)? Ob in Ihrem Betrieb Spitzenlasten berechnet werden können Sie auf der Stromabrechnung einsehen. Diese werden separat ausgewiesen.

Beziehen Sie auch bewusst Ihre Gäste in die Planungen ein. Sprechen Sie mit ihnen über die Energiesparmaßnahmen im Betrieb. Informieren Sie am besten mit einem freundlichen Merkblatt in den Gästezimmern über Ihre Bemühungen zum Klimaschutz (Hinweise zu Heizung, Lüftung, Beleuchtung, Wäschewechsel etc.) Viele Gäste legen keinen Wert darauf, dass die Handtücher jeden Tag gewechselt werden. Lassen Sie sie selber bestimmen, wann Ihr Bett abgezogen oder Ihr Handtuch gewechselt wird. Neben einem positiven Image sparen Sie zusätzlich Energie.

2.1.2 Zentraler Punkt: Das Gästezimmer

Sofortmaßnahmen in Gästezimmern sind besonders lukrativ, da sie durch den Multiplikatoreffekt einer Vielzahl an Zimmern schnell eine große Menge an Energie einsparen können. Wenn Sie nicht über die Möglichkeit der Einzelraumregelung verfügen (Gebäudeleittechnik, Masterswitch etc.), gilt es prinzipiell Heizung, Lüftung und Beleuchtung in nicht belegten Zimmern zu reduzieren bzw. abzustellen. Bei der Heizung ist die Voraussetzung hierfür allerdings das Vorhandensein von Thermostatventilen, die dann auf Frostschutzbetrieb umgestellt werden müssen. Wählen Sie am besten elektronische Thermostatventile mit Fenster-Auf-Erkennung. Solche Modelle gibt es bereits für unter 20 Euro. Sie regeln automatisch die Heizung herunter, sobald ein Fenster offen ist und sparen eine Menge Energie.

Versuchen Sie Tageslicht und künstliches Licht optimal zu nutzen, indem Sie Fenster und Deckenlichter regelmäßig putzen. Verschmutzte Fenster und Lichtarmaturen können die Helligkeit in Räumen um bis zu 50 Prozent herabsetzen, so dass Gäste früher das Licht bzw. mehrere Lichter gleichzeitig anschalten.

Heizungen sollten nicht durch Möbel oder andere Gegenstände blockiert sein. Dies reduziert die Effizienz und die Leistung. Stellen Sie sicher, dass das Personal während Lüftungszeiten in den Gästezimmern die Heizkörper abstellt.

Erinnern Sie Ihre Mitarbeitenden daran, dass auch Elektrogeräte, die sich bereits im Standby-Modus befinden, beim Verlassen des Zimmers komplett abgeschaltet werden. Prüfen Sie ebenfalls, ob Ihre Mitarbeitenden bei der Reinigung der Gästebäder das Warmwasser aus Dusche und Hahn nicht unnötig lange abfließen lassen. Hier lässt sich oft viel Energie sparen.

Handtuch- und Bettwäschewechsel sollten nur auf Wunsch der Gäste vorgenommen werden.

Überlegen Sie, ob Sie die Minibars nur auf ausdrücklichen Wunsch der Kundschaft hin einsetzen/einschalten. Oft sind Minibars für 5 bis 10 Prozent des gesamten Energieverbrauchs eines Hotels verantwortlich, so dass anfallende Energiekosten die Einnahmen aus dem Getränkeverkauf deutlich übersteigen.

Und noch eine Erinnerung an die Mitarbeitenden: Sind beim Verlassen der Zimmer auch wirklich alle Lichter ausgeschaltet?



Im Hotel Victoria in Freiburg werden in den Zimmern besonders ressourcensparende Geräte eingebaut wie z.B. moderne Flat-TVs, energiesparende aber helle LED-Lampen und die sparsamen Minibars, die 30% weniger Energie als herkömmliche Geräte verbrauchen. Damit spart das Hotel jährlich knapp 4.500 € Stromkosten im Vergleich zu einer herkömmlichen Zimmerausstattung.

2.2 Küche

2.2.1 Kühlen

Überprüfen Sie regelmäßig, ob Ihre Kühlmöbel die bedarfsgerechten Kühltemperaturen nicht unterschreiten (in der Regel 7 °C, bei Tiefkühlagerung: - 18 °C). Je 1 °C zu tief eingestellter Kühltemperatur werden ca. 4 bis 6 Prozent mehr Energie benötigt. Stellen Sie nur abgekühlte und zugedeckte Lebensmittel in den Kühlschrank.

Frieren Sie nur abgekühlte und richtig verpackte Lebensmittel ein. So vermeiden Sie Reifbildung in den Kühl- und Gefrierschränken, die zu zusätzlichem Energieverbrauch führt.

Versuchen Sie möglichst wenige, dafür aber gut gefüllte Kühlzellen zu verwenden. Hierdurch kann beim Öffnen der Türen weniger warme Außenluft hineinströmen, die zu höherem Energieverbrauch führt. Schließen Sie die Türen zu Kühlzellen so schnell wie möglich.

Die Lüftungsöffnungen (Gitter) von Kühlmöbeln dürfen nicht zugestellt werden. Bei Tiefkühlschränken führt dies zu einem Energiemehrverbrauch von bis zu 10 Prozent. Die Wärmetauscher auf der Rückseite sollten mindestens zweimal im Jahr entstaubt werden, da Staub isolierend wirkt und folglich den Energieverbrauch um mehr als 5 Prozent erhöhen kann. Schließen die Türen Ihrer Kühlschränke ordnungsgemäß? Kontrollieren und reinigen Sie regelmäßig die Türrahmendichtungen und ersetzen Sie diese, falls sie spröde sind oder Risse aufweisen.

2.2.2 Speisenzubereitung

Verwenden Sie zum Kochen Wasser aus dem Warmwasserspeicher anstatt Kaltwasser. Kleine Mengen Wasser können Sie auch mit einem Wasserkocher (Schnellkocher) anstelle des Herdes erhitzen. Dies geht nicht nur schneller, sondern benötigt im Vergleich mit der Gusskochplatte auch nur etwa die Hälfte der Energie.

Schalten Sie Ihre Kochgeräte erst ein, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen. Heizen Sie die Geräte nur vor, wenn es tatsächlich nötig ist. Regeln Sie die Heizleistung der Geräte rechtzeitig zurück und vermeiden Sie energieintensiven Stand-by-Betrieb, indem Sie Geräte bei Nichtgebrauch ausschalten. Bringen Sie hierfür Einschaltpläne an allen Geräten in den notwendigen Sprachen an. Kochen Sie mit minimalen Wassermengen. Das Aufheizen und speziell das Verdampfen sind sehr energieintensive Prozesse. Am energieeffizientesten ist das Dampfgaren. Garen Sie Ihre Speisen wenn möglich knapp unterhalb des Siedepunkts (weniger Dampf und Energieverlust!).

Verwenden Sie passende Deckel für Ihre Töpfe, Kessel und Pfannen und reduzieren Sie dementsprechend die Heizleistung (spart bis zu 25 Prozent an Energie). Achten Sie speziell bei älteren Küchenherden darauf, dass die Topf-, Kessel- und Pfannengröße zur jeweiligen Plattengröße passt. Ebenfalls von größter Wichtigkeit ist die Wahl der Kochtöpfe, Kessel und Pfannen relativ zur anstehenden Kochmenge.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie in unserem Energie-Sparblatt „Küche“ oder auf der Internetseite der Kampagne.



Kleine Mengen sollten nach Möglichkeit „just in time“ in modernen Geräten wie Induktionsherd und Heißluft-/ Kombidämpfer zubereitet werden.

Verzichten Sie beim Backen auf das Vorheizen und nutzen Sie die Restwärme aus, indem Sie ältere Geräte bereits 10 Minuten im Voraus abstellen. Die Backofentür sollte, wenn möglich, während des Backvorgangs nicht geöffnet werden.

2.2.3 Spülen

Prüfen Sie, ob Ihre Spülmaschine an die Warmwasserversorgung angeschlossen werden kann. Sorgen Sie außerdem für eine optimale Auslastung der Geräte, indem Sie diese nur gefüllt in Betrieb setzen. Nutzen

Sie vorhandene Sparprogramme der Maschinen, die für bis zu 30 Prozent Energieeinsparung sorgen. Schalten Sie bei Nichtgebrauch die Geräte vollständig ab.

Informationen zu Energiesparmaßnahmen in anderen Betriebsbereichen finden Sie auf der Internetseite der Kampagne im Menü „Leitfäden und Checklisten“ unter „Betriebsbereiche“.



2.3 Restaurant/Bar

Schalten Sie elektrische Geräte im Restaurant- und Barbereich erst dann ein, wenn sie auch tatsächlich gebraucht werden. Verzichten Sie auf energieintensiven Stand-by-Betrieb. Vermeiden Sie Überbeleuchtung. Speziell in Restaurant und Bar benötigen Sie im Normalfall kein grelles Licht, sondern dezente Beleuchtung, die eine gemütliche Atmosphäre herstellt. Stellen Sie das Licht in ungenutzten Bereichen ab. Die Betriebszeiten der Lüftung und die verschiedenen Lüftungsstufen sollten stets mit dem tatsächlichen Bedarf abgeglichen werden.

3. Prozesse dokumentieren

3.1 Hausakte

Legen Sie sich eine Hausakte an, die Unterlagen zur Baukonstruktion, zu den eingebauten Materialien sowie den technischen Anlagen enthält. In eine solche Akte gehören des Weiteren Bedienungsanleitungen, Reglereinstellungen (z.B. Sollwerte von Heizungsreglern, Zeitschaltuhren von Lüftung oder Warmwasserpumpen) und Wartungspläne. Die Hausakte ist eine wichtige Entscheidungshilfe für zukünftige Energiesparmaßnahmen. Sinnvoll ist es auch eine Kopie von Betriebsanleitungen in der Nähe der jeweiligen Geräte aufzubewahren. Sollten Ihre Unterlagen unvollständig sein oder wollen Sie Ihre Anlagen besser kennen lernen, so geben Installateure/-innen und Servicetechniker/-innen, Elektrizitätswerke oder Energieberater/-innen dazu gerne Auskunft.

3.2 Energieverbrauch und -kosten erfassen

Fangen Sie an, Ihre Energieverbräuche und deren Kosten zu erfassen. Verteilen Sie dazu klare Arbeitsanweisungen an Ihre Mitarbeitenden. Halten Sie neben dem Verbrauch an Strom, Heizöl und Erdgas auch gegebenenfalls Ihren Verbrauch von Fernwärme, Flaschengas, Holz oder sonstigen alternativen Energieträgern fest. Je kürzer die Erfassungsabstände, desto effektiver ist letztendlich der Vergleich und umso schneller erkennen Sie Unregelmäßigkeiten (1 Mal pro Woche oder Monat). Eine Erfassung des Jahresverbrauchs ist mithilfe der Rechnungen und Lieferscheine problemlos auch rückwirkend möglich.

Schauen Sie sich den Verlauf Ihres Energieverbrauchs und Ihrer Kosten genau an und versuchen Sie bei Abweichungen die Ursachen zu benennen. Setzen Sie sich ganz konkrete Ziele hinsichtlich der Reduktion Ihres Energieverbrauchs, die Sie zusammen mit Ihren Mitarbeitenden in einem vorgegebenen Zeitraum erreichen möchten.

Mittlerweile stellen die meisten Energieversorger ihrer Kundschaft kostenfrei die Verbrauchsdaten der letzten 12 Monate zur Verfügung. Fragen Sie bei Ihrem Energieversorger nach den „Lastgangdaten“. Dann sehen sie ganz genau, zu welchen Tageszeiten wie viel Energie verbraucht wurde (siehe Energiesparblatt Nr. 21 „Lastmanagement“).

Bestimmen Sie Zielgrößen: Wie viel Energie möchten Sie in welchem Zeitraum einsparen? Nur so schaffen Sie Anreiz für wirkliche Kosteneinsparungen.



3.3 Energietarife

Hohe Kosten für Energie entwickeln sich zu einer steigenden finanziellen Belastung. Dies gilt insbesondere für die Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes. Besonders die Strompreise sind aufgrund immer höherer Abgaben in die Höhe geschossen. Umso wichtiger ist es, möglichst preiswerte Anbieter/innen zu finden und zu verstehen, wie sich der Strompreis zusammensetzt. Auch Strom aus erneuerbaren Energien ist mittlerweile bezahlbar und verbessert Ihre Klimabilanz wesentlich.

Mehr Informationen zur Kampagne unter:

■ ■ ■ www.energiekampagne-gastgewerbe.de