

Zukunftsfähige Konzepte für Gastronomie und Hotels

Nachhaltigkeit lohnt sich

Die Hotel- und Gastronomiebranche ist im Umbruch begriffen – die Konzepte von vorgestern haben allmählich ausgedient. Klima- und umweltbewusste Hotels gehen mit den Themen Energieeinsparung und Naturbewusstsein beim Marketing immer stärker in die Offensive. Vom familiengeführten 3-Sterne Betrieb bis zum 5-Sterne Luxushotel sind intelligente technische Lösungen sowie energie- und ressourcensparende Konzepte zum nachhaltigen Wirtschaften gefragt. Aber welche Konzepte sind zukunftsfähig und zugleich ökonomisch umsetzbar?

Text: Dr. Sven Eckardt

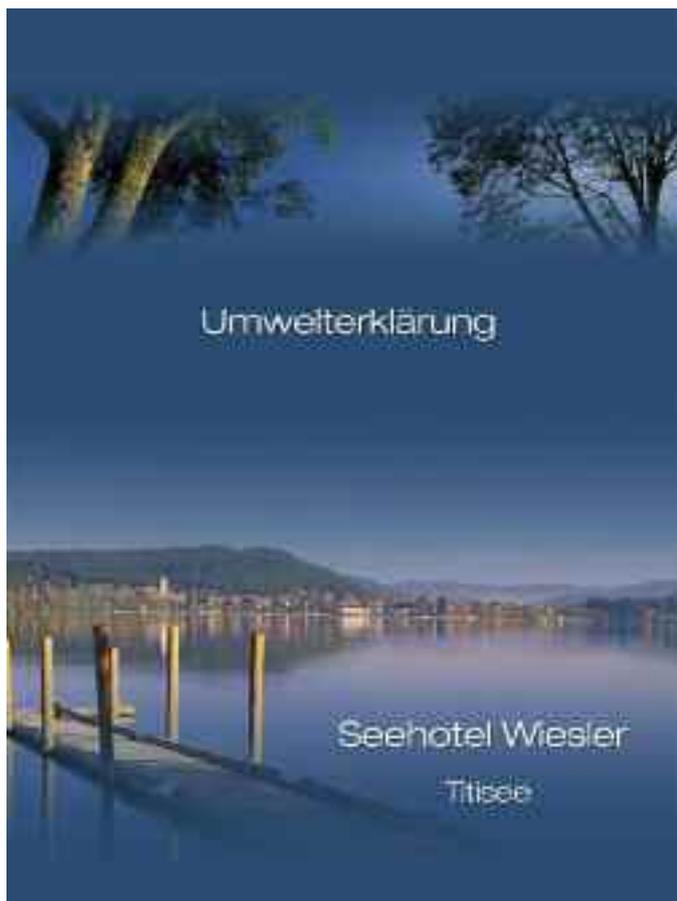


Bild: Klaus-Günther Wiesler

1 Eine Umwelterklärung bescheinigt einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb einen aktiven Umweltschutz und vorbildliches Umweltmanagement. Das Bekenntnis, einen Betrieb nach ökologischen Prinzipien zu führen, hat sich zu einem wichtigen Marketingfaktor entwickelt.

Wer reist, braucht einen Platz zum Schlafen und Essen. Wer Erholung und Entspannung sucht, braucht diesen auch. Aber welche Eigenschaften braucht dieser Ruhepol, damit wir ihn nachhaltig nutzen, entspannen und genießen können? Von welcher Qualität und technischer Ausstattung muss er beschaffen sein? Wie haben sich Hotels auf diese Anforderungen eingestellt?

Technik im Hintergrund

Die Gebäudetechnik ist meist nicht das Steckenpferd eines Hoteliers. Betrachtet er jedoch seine Zahlen am Jahresende, muss auch er erkennen, dass etwa fünf bis sechs Prozent seines Umsatzes für Energie und weitere ein bis zwei Prozent für Wasser (und Abfall) aufzuwenden sind. Zum Vergleich: nachhaltig wirtschaftenden Betrieben genügen zwei bis drei Prozent des Umsatzes für Energie- und Wasser. Bei zwei Mio. Jahresumsatz also eine Differenz von immerhin 40.000 bis 60.000 Euro und vielleicht ein gutes Argument zum Nachdenken? Ökonomie und Ökologie schließen sich in der Dienstleistungsbranche nämlich keineswegs aus.

Service im Vordergrund

Bei allen Überlegungen zum nachhaltigen Wirtschaften und zur Ressourceneffizienz darf die Servicedienstleistung nicht ange-



2



3

2, 3 Das historische, in den Jahren 1996 bis 2000 grundrenovierte 4-Sterne Wellnesshotel „Die Halde“ auf dem Schauinsland bei Freiburg hat nun eine vorbildlich gedämmte Gebäudehülle und konnte so seine Heizkosten deutlich senken.

tastet werden oder es gar zu Qualitätseinbußen kommen. Die Zimmer müssen im Winter beispielsweise genau so warm sein, wie es der Gast wünscht. So steht der Service immer im Vordergrund, und die Technik muss automatisiert oder durch sensible Mitarbeiter im Hintergrund ablaufen können. So lassen sich zahlreiche Bereiche in einem Betrieb durchleuchten und prüfend hinterfragen.

Gebäudehülle

Bei den meisten historischen oder in die Jahre gekommenen Gebäude bringen Aufnahmen von Wärmebildkameras für jeden erkennbar und in Farbe die Mängel rasch ans Tageslicht. Oft sind es die Fenster und Dachflächen, die auf einfachem Weg ökonomisch renoviert und energetisch optimiert werden können (Bilder 2, 3). Die Außenfassade würde zunächst bei einer reinen Wirtschaftlichkeitsbetrachtung durch sehr hohe Amortisationszeiten verlieren.

Bei Neubauten oder größeren Umbauten garantieren allein Gesetze und Verordnungen wie die EnEV, dass sich eine entsprechende Energieeffizienz durch Niedrigenergiebauweise oder Passivhausstandard einstellt. Solare Gewinne durch Sonneneinstrahlung sind im Winter sehr willkommen, jedoch müssen in den Sommermonaten

Hitzestaus vermieden und die Zimmer trotzdem meist elektrisch gekühlt werden.

Lüftung und Klimatechnik

Eine nach Sonneneinstrahlung geregelte Beschattungstechnik oder eine nach Luftqualität geregelte Lüftungs- und Klimatechnik fehlt in vielen Hotels. In Gästezimmerbädern, Tagungsräumen und Wellnessbereichen wird teilweise am Gast vorbei geheizt oder gelüftet. Wann und auf welches Temperaturniveau klimatisiert werden soll, wird oft nicht festgelegt. Eine Situation, wie sie im asiatischen oder nordamerikanischen Raum häufig vorkommt: Die Mitarbeiter in der Lobby und im Restaurant tragen schwarze Anzüge, das Thermometer zeigt 35 °C Außentemperatur und die Klimaanlage im Restaurant und in der Lobby sind auf 21 °C eingestellt. Die Gäste frieren und ziehen sich in diesen Räumen Jäckchen und Pullover über. Bevor sie das Hotel verlassen, müssen Sie nochmals aufs Zimmer, um sich umzuziehen. Eine außentemperaturabhängige Regelung der Raumklimatisierung hätte sowohl das Wohlbefinden der Gäste verbessert als auch den Stromverbrauch deutlich reduziert. Eine Klimatisierung muss aber nicht automatisch elektrisch vonstatten gehen – man kann auch mit Grundwasser kühlen, was in unseren Breiten zunehmend anzutreffen ist (Bilder 4, 5).

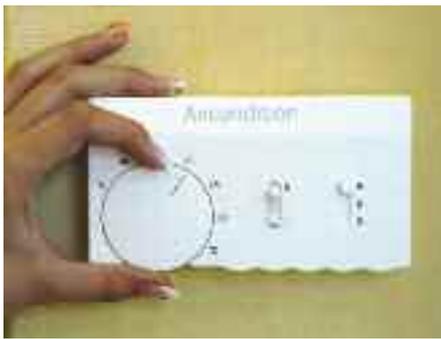
Heizungstechnik

Das größte Einsparpotenzial hierzulande liegt vermutlich in der Regelung und Erneuerung alter Heizungsanlagen (Bilder 6, 7). Schätzungsweise 75 Prozent aller Heizungen sind falsch oder schlecht geregelt, Heizkurven, Temperaturniveaus und Zeiten falsch eingestellt. In naher Zukunft werden veraltete Öl- und Gasheizungen gegen moderne Holzheizungen und effiziente Brennwertkessel ersetzt werden. Aber nicht für jedes System eignet sich ein Brennwertkessel. Außerdem zeigen die Feinstaubproblematik und das Entstehen weiterer Emissionen gerade im Teillastbereich, dass die Lösung nicht allein in Holzheizungen zu suchen ist. Aber heimisches Holz als Energieträger und die Verwendung regenerativer Technologien wie beispielsweise die Nutzung von Sonne (Solarkollektoren), Erdwärme oder Grundwasser (Wärmepumpen) können zumindest in der Grund- und Mittellast effizient und kostengünstig sein.

Beleuchtung

Bekanntlich lockt Licht die Gäste, und nichts ist im Hotelbetrieb so sensibel wie Küchen- und Beleuchtungstechnik. Licht vermittelt Sauberkeit, Gemütlichkeit und Atmosphäre, so sind Farbtemperaturen und Farbstimmungen gerade in der Gastronomie überaus wichtig und im

Bilder: Astrid Späth

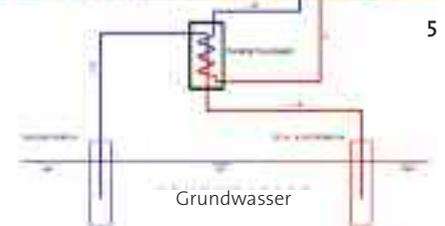


4



5

4, 5 Moderne Zimmerklimatisierung mit Grundwasserkühlung im Best Western Premier Hotel Victoria, Freiburg



CO ₂ -Emissionen verschiedener Energieträger und Stromanbieter	
Energieträger	CO ₂ -Emissionen
Erdgas	220 – 255 g/kWh
Heizöl	320 – 329 g/kWh
Holz hackschnitzel	21 – 24 g/kWh
Holzpellets	29 – 31 g/kWh
Strom aus:	
Windkraft	19 g/kWh
Wasserkraft	40 g/kWh
PV (Solar)	135 g/kWh
Biomasse	0 g/kWh
Braunkohle	1070 g/kWh
Steinkohle	980 g/kWh
Kernkraft	33 g/kWh
Stromanbieter	
Badenova	252 g/kWh
EnBW	257 g/kWh
EnBW NaturE	40 g/kWh
Süwag	651 g/kWh
EWS Schönau	48 g/kWh
Strommix Dtl.	560 g/kWh
Durchschnittliche CO ₂ -Emissionen für sieben Tage Urlaub in einem 4-Sterne Hotel	
ökologisches Hotel	10 kg CO ₂
Standardhotel	140 kg CO ₂

Marketing von entscheidender Bedeutung. Deswegen müssen Hersteller und Berater gerade hier auf Energiesparlampen verweisen, die sich für häufige Lastwechsel eignen oder auch warmweißes Licht (2300 – 2700 Kelvin) ermöglichen und bereitstellen. Die Zukunft wird der LED Beleuchtung gehören – Automobilbau, Verkehrsampeln und Bühnentechnik zeigen hier den Weg auf. Weitere einfache Mittel, um den Energieverbrauch zu reduzieren sind beispielsweise Bewegungsmelder und Zeitsteuerungen oder auch die Sensibilität der Mitarbeiter für das Thema Beleuchtung.

Gästezimmer

Bei den Gäste- und Hotelzimmern setzen bereits heute viele Betriebe auf einen Zentralschalter oder sogenannte Key-Card-Systeme. Mit derartigen Steuerungen lässt sich der Stromverbrauch in nicht genutzten Räumen deutlich reduzieren. Bei steigenden Energiepreisen wird zukünftig auch wieder über Gebäudeleittechnik nachzudenken sein, wie sie bereits in den 1980er Jahren am Markt verbreitet war, um sowohl den Strom- als auch den Wärmeverbrauch in nicht genutzten Zimmern beispielsweise über Anwesenheitsmelder oder moderne Reservierungssysteme zu reduzieren. Eine weitere Option der modernen Steuerungstechnik sind Funk-systeme und Strom als Informationsdatenträger. Dies macht eine für den Hotelier ansonsten aufwändige und teure Installa-

tion überschaubarer, kostengünstiger und wesentlich einfacher.

Küche

In der Küche wird zukünftig immer mehr die Entscheidung zwischen Induktion- oder Gasherd anstehen. Einerseits sorgt das Kochen mit dem Primärenergieträger Gas für zusätzliche Schweißperlen auf der Stirn des Küchenpersonals, andererseits fallen damit die CO₂-Emissionen und auch die Energiekosten pro kWh deutlich niedriger als bei Strom aus. Die Energieeffizienz und der höhere Komfort sprechen jedoch für Induktion. Steht in der Küche ein Induktionsherd, bedeutet dies aber auch einen äußerst sensiblen Umgang mit Fett, zum Beispiel aus Friteusen. Eventuell ist es auch notwendig, einen zusätzlichen Heizkörper zu installieren, damit der am Herd hantierende Koch am Rücken nicht friert. In Bezug auf nachhaltiges Wirtschaften kommt auch der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte eine größere Bedeutung zu. Damit kommt nicht nur die Verantwortung und Identität des Betriebes zum Ausdruck, es wird auch das Verwur-zeln mit der Region dokumentiert. Schließlich kommen die Feriengäste gerade deswegen in die Region, weil Sie Land und Leute schätzen und auch deren Speisen genießen wollen. Transport und Verfügbarkeit, Wertschöpfung und Lieferantenqualität sprechen für regionale Speisen und Getränke und tragen sehr stark zur Nachhaltigkeit bei.



6



7

6,7 Der Besitzer des Seehotels Wiesler am Titisee entschied sich bereits 2004 dazu, seine längst in die Jahre gekommene Ölheizung durch eine moderne Holzhackschnitzelanlage zu ersetzen. Eine nachhaltige Entscheidung, zumal das 4-Sterne Hotel im Wasserschutzgebiet des Titisees liegt.

Wasserverbrauch

Der Wasserverbrauch für eine Person ist in einem 4-Sterne Betrieb etwa dreimal so hoch wie in einem Haushalt. Reichen einer Person normalerweise 80 bis 100 Liter, so benötigt der Urlauber an seinem Ferienort deutlich mehr. Wasserspareinrichtungen und intelligente Schwimmbadtechnik, Regenwassernutzung und Grauwassersysteme arbeiten hygienisch einwandfrei und gehören gerade in vielen neuen Gaststätten und Hotels zum Standard.

Management

Wer seine Zahlen kennt, weiß auch, wie sich sein Betrieb verändert und ob Maßnahmen greifen. Umweltcontrolling ist nur bei einer geringen Anzahl an Betrieben implementiert. Neben Personalkosten und Wareneinsatz sind gerade aber Energie- und Wasserkosten der drittgrößte Kostenblock in einem Hotel. Die Sensibilisierung und Schulung von Mitarbeitern kann bis zu 30 Prozent Einsparungspotenzial mit sich bringen. Führungsinstrumente wie ISO 9000 ff (Qualitätsmanagementsystem), EMAS oder ISO 14001 (beides Umweltmanagementsysteme) vermögen zum Beispiel durch Schulungen, Sicherheits- und Gefahrenpotenzialanalysen die Mitarbeiter zu sensibilisieren und verstecktes Potenzial kostengünstiger als jede Technik und mit hohem Service-Charakter aufzuzeigen.

Bei Umbau- und Erweiterungsplanung ist hingegen das Management gefordert,

auch Betriebskosten und nicht nur Investitionskosten zu hinterfragen. Hier klafft in der Praxis oft eine große Lücke zwischen Eigentümer, Architekt und Betreiber. Wichtige Technologien, wie beispielsweise ein Blockheizkraftwerk (BHKW) zur Kraft-Wärme-Kopplung, scheitern oft wegen der hohen Anschaffungskosten. Ein BHKW reduziert durch die gekoppelte Strom- und Wärmeproduktion die Betriebskosten erheblich – die Investitionskosten hierfür hat meist allein der Eigentümer zu tragen, den finanziellen Vorteil durch reduzierte Energiekosten genießt jedoch der Pächter oder Betreiber. Auch hier müssen Finanzierungs- und Contracting-Lösungen vom Management gefunden werden. Letztendlich steht für das Management stets das Wohl des Gastes im Mittelpunkt all seiner Entscheidungen – und dabei darf nicht übersehen werden, dass dessen Sichtweise im Wandel begriffen ist und er zunehmend infrage stellt, inwieweit die ihm angebotene Dienstleistung den Gesetzen der Nachhaltigkeit gerecht wird.



Dr. Sven Eckardt

ist Ingenieur für Energie- und Umwelttechnik und spezialisiert auf Energie- und Nachhaltigkeitskonzepte in Hotels und Tourismusgebieten. Er ist außerdem freier Energieberater des deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) und arbeitet für die Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung (KATE) in Stuttgart. Seit 2005 ist er Dozent an der Berufsakademie Ravensburg, seit 2007 gelisteter KfW Berater und Experte nach EEG §41 und §46.

Demographischer Wandel

Die Zielgruppen der Hotel- und Gastronomiebranche werden sich gerade im europäischen Raum stark verändern. Der demographische Wandel verändert das Reiseverhalten, die Gäste werden künftig im Durchschnitt älter sein und damit andere Bedürfnisse an Raumtemperatur und Freizeiteinrichtungen haben, was vermutlich zu einem erhöhten Energie- und Wasserverbrauch führen wird. Dieser Mehrbedarf muss durch Automatisierungen, bessere Gebäudedämmungen, bessere Gebäudetechnik und gut geschulte Mitarbeiter aufgefangen werden.

Erwartungshaltungen

Der Gast will sich im Urlaub verwöhnen lassen, sich fallen lassen und entspannen. Er will nicht nachdenken müssen, aber trotzdem ein gutes Gewissen haben wollen. Deswegen werden Nachhaltigkeitskonzepte, moderne und zukunftsweisende Energie- und Haustechniken unabdingbar mit dem wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens verbunden sein. ■