April 2022 ISSN: 1865-5130 13.- € 76592

hotelbau

NACHHALTIGKEIT

Architektur · Energie · Materialien · Möbel

Bild: lovelydayz2/stock.adobe.com

EINSPARPOTENZIALE

Mit Nachhaltigkeit aus der Coronakrise

Die Hotellerie muss, wie alle Branchen, ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Doch aufgrund massiver Buchungsrückgänge durch die Coronamaßnahmen haben die meisten Hoteliers derzeit andere Sorgen. Dabei bringt mehr Nachhaltigkeit auch finanzielle Entlastung.

Die Energieverbräuche sind während der Coronapandemie bei Weitem nicht im selben Maß gesunken wie die Auslastung. Hinzu kommen höhere Strom- und Gaspreise, sodass sich der geringe Verbrauchsrückgang bei den Kosten kaum bemerkbar macht. Auch perspektivisch ist nur bedingt mit fallenden Energiepreisen zu rechnen. Umso wichtiger sind Effizienzmaßnahmen, mit denen Hotels ihre Energiekosten reduzieren und zum Klimaschutz beitragen können.

Zuerst Verbrauch analysieren ...

Um die Energiekosten zu minimieren, wird häufig gleich mit Optimierungen begonnen, zum Beispiel, indem die bestehende Beleuchtung durch LED-Technik ersetzt wird. Oft entfällt jedoch nur ein kleiner Teil des Energieverbrauchs auf die Beleuchtung. Viele Hotels haben bereits erstklassige Systeme, etwa um den Spa-Bereich bedarfsgerecht zu regulieren. Doch ohne das Wissen, was bedarfsgerecht tatsächlich bedeutet, kann die Steuerung nicht optimal programmiert werden. Deshalb gilt es zuerst, Transparenz zu schaffen und herauszufinden, wie sich beispielsweise die Grundlast aufteilt. Hierfür braucht es Messtechnik, die sekundengenau die Verbräuche aller Geräte und Aggregate erfasst. Aus den Ergebnissen lassen sich Maßnahmen ableiten, die genau dort ansetzen, wo die größten Einsparungen erzielt werden. Sie bringen oft schon innerhalb weniger Wochen einen Return on Investment. Häufig zeigt sich jedoch: Effizienzfaktor Nummer Eins ist der Mensch. In diesem Fall sind an den betreffenden Stellen dauerhafte Messungen lohnend.

... dann reduzieren

Beispiel Küche: Der Herd wird in vielen Häusern frühmorgens an- und erst spätabends wieder ausgemacht. Werden pro Tag 100 Essen zubereitet, kann es sinnvoll sein, den Herd nicht auszuschalten. Werden jedoch, wie in Coronazeiten, nur fünf oder zehn Mahlzeiten zubereitet, entspricht das nicht dem Bedarf. Auch die Annahme, für das Abschalten und neu Aufheizen wäre mehr Energie nötig, als wenn der Herd durchläuft, ist weit verbreitet. Messungen zeigen genau, wie lange es tatsächlich dauert, bis der Herd heiß ist, und wie viel Energie dabei nötig ist. Ähnliches gilt für die Lüftung. Auch hier lässt sich anhand der Messwerte prüfen, ob diese an die aktuellen Tätigkeiten in der Küche angepasst ist. Häufig lohnt sich zudem die Nachrüstung mit einem Wärmetauscher. Damit kann die warme Luft aus der Küche zum Heizen oder für die Warmwassererzeugung genutzt werden.

Bild: Gorodenkoff/stock.adobe.com

Hotelküchen bieten viel Potenzial, um Energie zu sparen.

Mit eigenem Strom aus der Kostenspirale

Ein anderer Ansatzpunkt, um den steigenden Stromkosten zu entgehen und gleichzeitig die eigene CO_2-Bilanz zu verbessern, ist die Eigenstromerzeugung. Für die Hotellerie ist vor allem Photovoltaik (PV) interessant. Eine PV-Anlage kann sich bei den aktuellen Strompreisen schon teilweise deutlich unter acht Jahren amortisieren. Dabei gilt: Umso mehr des erzeugten Stroms selbst verbraucht wird, desto besser. Das macht PV und Lademöglichkeiten für Elektroautos zu einer sinnvollen Kombination. Denn diese werden bezuschusst, wenn sie mit Ökostrom betrieben werden – und der ist aus der eigenen PV-Anlage deutlich günstiger als vom Energieanbieter. Weil die Förderungen für die Ladeinfrastruktur irgendwann auslaufen werden, ist jetzt der ideale Zeitpunkt, diese zu installieren.

Reichhaltige finanzielle Hilfen

Auch für Effizienzmaßnahmen stehen derzeit umfangreiche Förderprogramme bereit. Das wichtigste ist das EEW (Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft), das Zuschüsse für Energieberatung, Anlagentechnik, Sensorik und Energiemanagement-Software sowie für viele Maßnahmen beinhaltet. Relativ neu hinzugekommen sind Transformationskonzepte, die mit bis zu 80.000 Euro unterstützt werden. In einem solchen Langzeit-Konzept werden konkrete Maßnahmen und Wege aufgezeigt, mit denen das jeweilige Hotel seine Treibhausgas-Emissionen um mindetens 40 Prozent reduziert. Neben diesen Bundesprogrammen gibt es länderspezifische Förderungen, auch speziell für die Hotellerie. Energieberater helfen, die optimalen Programme zu kombinieren.

Holk Schubert, Prokurist bei BFE
Institut für Energie und Umwelt