

„Quick Wins“ für Hoteliers und Gastronomen

Messen Sie zunächst genau, wie viel Energie (in kWh) und Wasser (in m³) Sie in den vergangenen 12 Monaten pro verkauftem Zimmer und/oder pro m² Nutzfläche im Betrieb verbraucht haben – am besten auf Monatsbasis. Messen Sie die Veränderungen vor und nach der Umsetzung einzelner Maßnahmen, um Ihren Fortschritt sicher zu kontrollieren und ggf. Prioritäten setzen zu können. Die Werte können verglichen werden mit Referenzwerten des Cornell University [Hotel Sustainability Benchmarking Index](#). Energieberater brauchen diese Werte ebenfalls, sollten Sie demnächst Beratungsangebote beauftragen wollen.

Mögliche Maßnahmen:

1. Alle Mini-Bars abschaffen.
2. Reinigung aller Abwärmegitter bzw. Kondensationsschlangen von Kühlschränken, Airconditioning Geräten und Kühlaggregate von Kühl- und Frosterräumen, um die größtmögliche Wärmetausch- und damit Energieeffizienz zu gewährleisten.
3. Absolute Notwendigkeit vom Gasgrill in der Küche prüfen. Evtl. können auch Segmente abgeschaltet werden und/oder das Menü angepasst werden.
4. Toaster am Buffet und Salamander in der Küche abschalten/abschaffen; insbesondere Durchlauftoaster sind Energiefresser.
5. Exakte Regeln zum Ein- und Ausschalten der Dunstabzugshaube festlegen.
6. Kein Gerät (PC, Drucker, Beamer, etc.) im Stand-By Modus lassen, wenn es nicht gebraucht wird.
7. Alle Lampen auf LED wechseln.
8. Insbesondere in den öffentlichen Bereichen, wie Hausflure, die Beleuchtung an Bewegungsmelder anschließen.
9. Machen Sie einen 4-Uhr-Morgens-Rundgang durch Ihren Betrieb: Wo brennt Licht? Läuft Lüftung überflüssigerweise? Sind die Rechauds am Buffet ausgeschaltet? Usw.
10. Die zentrale Heißwasseraufbereitung auf exakt 60°C einstellen, ggf. Rücksprache mit Heizungsinstallateur halten.
11. Professionelle wassersparende Duschköpfe in den Gästezimmern und Personalräumen installieren.
12. Basis-Wärmeeinstellung der Heizanlage auf 19°-20° Raumtemperatur einstellen und ggf. kostenfreie Heißgetränke für die Gäste anbieten.
13. Alle kleinen Seifen, Shampoo, Body Lotion Flaschen etc. in den Badezimmern mit Spendern ersetzen und nur ggf. auf Nachfrage anbieten.
14. Buchungskalender für die Sauna/en erstellen und nur während gebuchter Zeiträume heizen.

DEHOGA Nordrhein: Impulstag Energie & Digital

15. Zimmerreinigung für Bleibe-Zimmer nur auf Anfrage; lassen Sie Gäste beim Check-In wählen: Zimmerreinigung alle 2 – 3 Tage, oder Getränkegutschein o.ä. für jeden Gast. Dies kann sehr gut als Strategie fungieren einen weniger frequentierten Bereich des Hotels zu promoten.
16. Falls eigene Hotelwäsche besteht, Handtücher verkleinern / halbieren, um Reinigungskosten bzw. Wasser-, Strom- und Reinigungsmittelverbrauch zu reduzieren.
17. Mehr vegetarische Gerichte auf die Karte setzen, ohne dies aktiv zu bewerben, bzw. stark der Karte auszuzeichnen (schreckt oftmals eher ab, als dass es anzieht); flexiblere Menügestaltung durch vegetarischen Hauptbestandteil und optional zubuchbare Fleisch/Fisch Komponenten anbieten.
18. Lebensmittelabfälle kontrollieren, nachhalten und analysieren, beispielsweise mit Techniken wie [Winnow](#) und dem [Food Waste Master Online-Kurs](#) von LightBlue Consulting.

„Investitionen in die Zukunft“ für Hoteliers und Gastronomen

Falls noch Möglichkeiten für mittelfristige Investitionen verfügbar sind:

1. Veraltete Heizkörper austauschen und einen hydraulischen Abgleich Ihrer Heizungsanlage durchführen lassen.
2. Küchenherde auf Induktionsfelder umstellen, spart Energiekosten beim Kochen sowie Kühlen der Küche.
3. Den Einsatz von Wärmepumpen, Photovoltaik, Solarthermie und PVT-Kollektoren prüfen und ggf. umsetzen.
4. Ein digitales Energiemanagement + digitale Thermostate an den Heizkörpern einführen. Dies lässt sich auch mit dem PMS System und digitaler Gästemappen verknüpfen (bspw. [Betterspace360](#)).
5. Ein Energie Dashboard einführen, von dem digital abgelesen werden kann, wo im Haus wie viel Energie verbraucht wird und wo Auffälligkeiten entstehen, bspw. laufende Abluftanlage in der Küche außerhalb der Betriebszeiten.

Sowohl für die energetische Sanierung wie auch für Investitionen in Digitalisierung gibt es verstärkt Fördertöpfe der Bundesregierung.

Für einen umfangreichen Einblick in effiziente und nachhaltige Betriebsmöglichkeiten von Hotels und Gastronomien: [Legrand, Chen & Laeis \(2022\) Sustainability in the Hospitality Industry \(4th eds\). Routledge.](#)