

Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie

Information zum Online-Leitfaden



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus

Stubenring 1, 1010 Wien

bmnt.gv.at

Projektkooperation: BMNT/Sektion Tourismus und Regionalpolitik, Sektion Klima;

WKO/Fachverband Hotellerie, Fachverband Gastronomie; ÖHV

Projektkoordination: Dr.ⁱⁿ Monika Wallergraber, BMNT/Tourismus-Servicestelle

Projektleitung: DIⁱⁿ (FH) Nicole Hartl, Österreichische Energieagentur

Projektteam: BMNT: Elisabeth Bargmann BA, Dr.ⁱⁿ Bettina Bergauer, DI Gottfried Lamers,

Mag. Philipp Maier, Mag.^a Katharina Mayer-Ertl, Mag.^a Isabella Plimon, Dr.ⁱⁿ Regina

Preslmair, Dr.ⁱⁿ Monika Wallergraber, Mag.^a Gerlinde Weilingner; KPC: DIⁱⁿ Karin Schweyer;

ÖHT: Mag. Gerhard Schiefer; ÖHV: DIⁱⁿ Barbara Diallo-Strobl; Österreichische

Energieagentur: Karin Hauer, DIⁱⁿ (FH) Nicole Hartl, DIⁱⁿ Petra Lackner; WKO: Mag. Michael

Hardt, Mag.^a Lisa Rupp

Grafik: Karin Hauer, Österreichische Energieagentur

Lektorat: Gabriele Möhring, Österreichische Energieagentur

Fotonachweis: Titelseite – Bio-Hotel Rupertus/Foto Huber, Seite 3 – BMNT/Paul Gruber, Seite

4 – WKO/Isabella Abel, WKO/Wolfgang Prummer, ÖHV/Florian Lechner, Seite 5 –

iStockphoto/undefined undefined, Seite 7 – Das Grüne Hotel zur Post und Skihütte Masner,

Seite 9 – iStockphoto/Yok46233042

Wien, Mai 2019

ISBN 978-3-99091-003-0

Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus und der Autorin/des Autors ausgeschlossen ist.

Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autorin/des Autors dar und können der Rechtssprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgreifen.

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an klimaaktiv@energyagency.at.

Grußworte

Österreich ist eine der erfolgreichsten Tourismusdestinationen der Welt. Und mit einem Anteil von 16 Prozent am Bruttonationalprodukt tragen der Tourismus und die Freizeitwirtschaft wesentlich zum Wohlstand und zur Lebensqualität in unserem Land bei.

Im Plan T – Masterplan für Tourismus, der in einem breit angelegten Diskussionsprozess erarbeitet wurde, haben wir uns zu einer neuen Qualität in der Tourismuspolitik bekannt. Die Zukunft des Tourismusstandortes Österreich liegt in der nachhaltigen Weiterentwicklung, die ökonomische, sozio-kulturelle und ökologische Aspekte gleichermaßen berücksichtigt. Ziel ist es, unsere Tourismusdestinationen zu qualitativ hochwertigen Lebensräumen für Gäste und Bevölkerung weiter zu entwickeln. Die Herausforderungen sind vielfältig: So gilt es zum Beispiel, Anpassungsmaßnahmen an den Klimawandel zu ergreifen, mit den Ressourcen sparsam umzugehen, energieeffizient zu wirtschaften und erneuerbare Energien einzusetzen.



Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für
Nachhaltigkeit und Tourismus

Ich freue mich, Ihnen mit dem digitalen – und daher immer aktuellen – Leitfaden „Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie“ ein Instrument in die Hand geben zu können, das Sie bei der Suche nach energie- und ressourceneffizienten Lösungen in Ihrem Betrieb unterstützt. Die Vorteile sind klar: Sie sparen bares Geld, leisten einen Beitrag zum Umweltschutz und haben Ihren Gästen gegenüber ein zusätzliches Marketingargument.

Ich lade Sie sehr herzlich ein, von den Förderangeboten Gebrauch zu machen. Setzen Sie in Ihrem Betrieb auf erneuerbare Energien, erhöhen Sie die Energie- und Ressourceneffizienz in Ihrem Unternehmen und verschaffen Sie sich so Wettbewerbsvorteile!

Der Online-Leitfaden „Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie“ auf der Website unserer Klimaschutzinitiative klimaaktiv gibt einen Überblick. Lassen Sie sich von der Vielzahl an Maßnahmen zum Energiemanagement inspirieren, machen Sie den Selbstcheck, nutzen Sie die Beratungsangebote und realisieren Sie Ihre Vorhaben! Ich wünsche Ihnen viel Erfolg.

Grußworte



Für die Hotellerie ist Energiemanagement heute mehr denn je ein wesentlicher Faktor in der Betriebsführung. Die Neuauflage des Leitfadens „Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie“ bietet unseren Betrieben dazu Unterstützung mit einem Energie-Selbstcheck, Maßnahmen, Finanzierungsmöglichkeiten, Beratungsstellen und vielem mehr. Dabei geht es neben dem Ziel, die Energiekosten im Unternehmen zu senken, vor allem auch darum, nachhaltig zu wirtschaften und zum Schutz unserer Umwelt beizutragen.

KR Mag. Susanne Kraus-Winkler

Obfrau des Fachverbandes Hotellerie in der WKO



Umweltschutz, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit sind zentrale Themen unserer Zeit und genießen in der österreichischen Gastronomie einen entsprechend großen Stellenwert! Der vorliegende Leitfaden unterstützt Sie bei anstehenden Sanierungsprojekten, liefert neue Ideen und vielleicht auch die eine oder andere Inspiration für ein zukünftiges Vorhaben.

Mario Pulker

Obmann des Fachverbandes Gastronomie in der WKO



Wie kann man mit Energie effizienter umgehen? Das ist eine der zentralen Fragen der ÖHV-Initiative „Zeichen setzen“ rund um Nachhaltigkeit in der Hotellerie. Es gibt viele Wege Energie – und somit Geld und Ressourcen – zu sparen. Welche das sind, lesen Sie im neuen Leitfaden. Jeder kleine Schritt zahlt sich aus – gehen wir den Weg gemeinsam und setzen ein Zeichen.

Michaela Reitterer

Präsidentin der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV)

Machen Sie Ihren Energiekosten einen Strich durch die Rechnung!

Das Thema Energieeffizienz ist aktueller denn je. Die spürbaren Auswirkungen des Klimawandels, die vorgegebenen Klima- und Energieziele und steigende Energiekosten veranlassen immer mehr Unternehmen, Maßnahmen für ein gutes Energiemanagement zu ergreifen.

Verantwortungsvoller Einsatz von Energie und sorgsamer Umgang mit Ressourcen sind Grundsätze, die sich die Gäste erwarten, die sie mit Österreich assoziieren und die ihnen ein gutes Gefühl geben.



Erstens geht es ums Einsparen, das heißt, unnötig eingesetzte Energie und Ressourcen erkennen und vermeiden. Zweitens geht es um Effizienzsteigerung, das heißt, mehr Nutzen aus dem Aufwand erzielen oder gleichen Nutzen bei geringerem Aufwand erhalten. Das Ergebnis ist in jedem Fall ein Gewinn: für die Unternehmerinnen und Unternehmer, für die Gäste und für die Umwelt.

Machen Sie Gebrauch von den Förderangeboten! Setzen Sie auf erneuerbare Energien, erhöhen Sie die Energie- und Ressourceneffizienz in Ihrem Betrieb und verschaffen Sie sich so Wettbewerbsvorteile!

Im Online-Leitfaden auf der Website www.klimaaktiv.at/energiesparen/tourismus erfahren Sie Schritt für Schritt, wie Sie am besten vorgehen.

Schritt für Schritt zu einem guten Energiemanagement

Die passenden Einspar- und Sanierungsmaßnahmen zu finden, ist gar nicht so einfach. Viele Entscheidungen sind im Vorfeld und auch im Zuge der Umsetzung zu treffen. Mit Hilfe des **Selbstchecks** können Sie rasch und ohne großen Aufwand den Ist-Zustand des Energiehaushaltes in Ihrem Betrieb ermitteln und mit Richtwerten vergleichen.

Der Online-Leitfaden führt Sie **Schritt für Schritt** zu einem guten Energiemanagement.

Ausgehend vom Ergebnis dieses Selbstchecks wählen Sie aus einem Bündel an **Einspar- und Sanierungsmaßnahmen**. Es gibt Maßnahmen für die Gebäudehülle, für Heizung und Warmwasserbereitung, Lüftung und Kühlung sowie für laufende Prozesse im Betrieb (Administration/Büro, Küche, Lebensmittelkühlung, Wäscherei, Beleuchtung, Wellness etc.). Darüber hinaus werden Maßnahmen zur Stromerzeugung mit erneuerbaren Energieträgern und für nachhaltige Mobilität vorgeschlagen.

Anhand des einfachen **Bewertungsschemas** können Sie die **erzielbare Energieeinsparung**, den **Zeit- und Kostenaufwand** sowie die Komplexität jeder einzelnen Empfehlung ablesen. Es gibt Kategorien für Sofortmaßnahmen und für umfassende Maßnahmen.

Bewertungsschema

Maßnahmen	Nutzen	Zeit	Kosten	Komplexität
Heizkörper freihalten (Sofortmaßnahme) Vermeiden Sie das Zuhängen der Heizkörper mit Vorhängen, Verstellen mit Kästen, Sitzgelegenheiten etc.	2	1	0	0

Je höher die Zahl in der Bewertung (von 0 bis 4), desto mehr trifft ein Kriterium zu, desto höher sind der Nutzen, der Zeitaufwand, die Komplexität oder die Kosten.

Die Hinweise auf **aktuelle Fördermöglichkeiten** in diesem Leitfaden sind besonders wertvoll. Zudem sind die **Ansprechstellen für Energieberatung und Förderungen** angeführt.

Im Leitfaden finden Sie auch eine Reihe von **Gebäudezertifikaten** und **Produkten in geprüfter Qualität**. Die Kriterien für Gütesiegel geben Orientierung auf dem Weg zu einem nachhaltig effizienten Betrieb.

Viele Unternehmen profitieren bereits von den Einspar- und Sanierungsmaßnahmen. Lassen Sie sich von den **Good Practice-Beispielen** inspirieren.



Das Grüne Hotel zur Post, Stadt Salzburg, Umweltzeichenhotel



Skihütte Masner, Serfaus-Fiss-Ladis

Wo steht mein Betrieb? – Selbstcheck

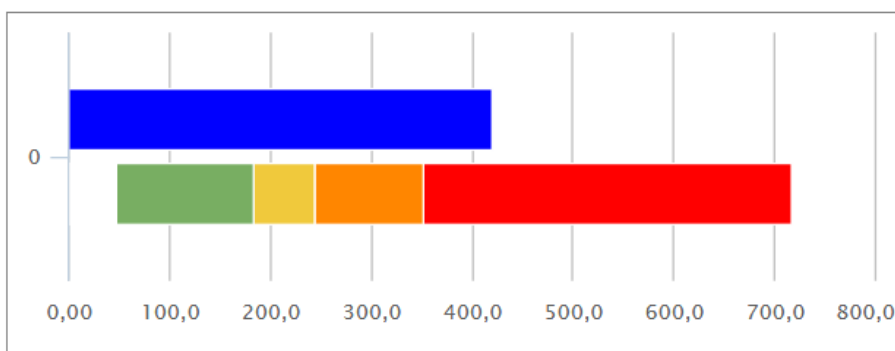
Zu Beginn jeder Planung steht die Erhebung des aktuellen Strom-, Wasser- und Wärmeverbrauchs in Ihrem Betrieb. Anhand eines ersten Selbstchecks können Sie schnell und einfach abschätzen, wo und in welcher Höhe es in den verschiedenen Bereichen Einsparpotenziale gibt. Dazu brauchen Sie folgende, auf ein ganzes Jahr bezogene Daten:

- Stromverbrauch in kWh
- Wasserverbrauch in m³
- Wärmeverbrauch in kWh
- Bruttogrundfläche in m²
- Anzahl der Mahlzeiten oder Betten
- Anzahl der Übernachtungen

Den jeweiligen Verbrauch finden Sie in den jährlichen Abrechnungen für Strom, Wasser, Gas, Öl etc. und in internen Energieaufzeichnungen (z. B. Zählerstand-Ablesungen).

Sie haben Ihre Daten online im Selbstcheck eingegeben. Der blaue Balken zeigt Ihren derzeitigen Verbrauch im Betrieb. Im darunterliegenden, bunten Balken haben Sie den Branchenvergleich: grün = Sie arbeiten bereits sehr energieeffizient; rot = Ihr Verbrauch ist zu hoch, es gibt Einsparpotenzial.

Ergebnis Selbstcheck



Die Darstellung zeigt den Gesamtenergieverbrauch bezogen auf die Betriebsfläche (kWh/m²).

Die richtigen Maßnahmen finden und umsetzen

Sie haben mit dem Selbstcheck festgestellt, dass es in Ihrem Betrieb Einsparpotenzial gibt. Nun geht es daran, Schritt für Schritt die richtigen Maßnahmen zu finden, zu finanzieren und umzusetzen.



Schritt 1: Auffinden von Effizienzmaßnahmen

Der Ist-Stand des Betriebes, d. h. wieviel Energie wofür verbraucht wird, ist die Basis für das **Auffinden von Effizienzmaßnahmen**. Diese Daten sind auch die Grundlage für die weiteren Gespräche mit den **Fachleuten** aus den Bereichen Architektur, Bau, Elektro-, Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik. Diese haben Erfahrung mit Tourismusbetrieben, ihre Expertise ist für die optimale Einschätzung, für die weitere Planung und für die Umsetzung von Maßnahmen unerlässlich.

Tipp

Binden Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bereits bei der Planung ein! Sie kennen die Betriebsabläufe sehr gut und können wichtige Hinweise geben.

Schritt 2: Finanzierung sichern

In einem zweiten Schritt stecken Sie den **finanziellen Rahmen** für die geplanten Sanierungs- und Effizienzmaßnahmen ab. Sie klären, wie viel Geld Sie zur Verfügung haben, welche Förderungen Sie beanspruchen können, was zusatzfinanziert werden muss und wann sich die Investitionen amortisieren.

Tipp

Nehmen Sie Kontakt zur **Energieberatungsstelle in Ihrem Bundesland** auf. Besprechen Sie **Finanzierungsfragen** mit Fachleuten aus den Bereichen Unternehmensberatung, Bank- und Finanzwesen. Und konsultieren Sie Ihre Ansprechpartner für **Förderungen** (KPC, ÖHT).

Schritt 3: Ziele setzen

Im dritten Schritt geht es darum festzulegen, welche Maßnahmen Sie wann und in welchem Umfang umsetzen werden. Handelt es sich lediglich um Instandhaltungsarbeiten und Sofortmaßnahmen oder haben Sie umfangreichere Sanierungs- und Modernisierungsmaßnahmen vor? Jede einzelne Maßnahme trägt dazu bei, die Energiekosten in Ihrem Betrieb langfristig zu senken.

Tipp

Gute Planung ist das Um und Auf! Gibt es Überlegungen für **zukünftige Um- oder Ausbauten**? Wenn ja, berücksichtigen Sie diese bereits jetzt in der **Planung von Maßnahmen**. Sind die Gebäudehülle und Haustechnik bedarfsgerecht ausgelegt, arbeiten alle Anlagen effizient und verlässlich, können Einsparungen optimal erzielt werden.

Good Practice-Beispiele

Viele Unternehmen profitieren bereits von den Einspar- und Sanierungsmaßnahmen. Lassen Sie sich von den **Good Practice-Beispielen** inspirieren.

Bio-Hotel Rupertus****

Leogang, Salzburg

„Nachdem wir 2012 den ersten Schritt in Richtung Umweltzeichen gesetzt hatten, haben sich die Folgeprojekte wie selbstverständlich entwickelt. Wir halten heute noch stetig Ausschau nach neuen Möglichkeiten, unseren Betrieb noch grüner werden zu lassen.“, sagt Nadja Blumenkamp, Bio-Hotel Rupertus.

Status Quo: 100 Prozent Öko-Strom, Photovoltaikanlage, Biomasse-Heizwerk, Vollwärmeschutz, 100 Prozent kontrollierte Bio-Qualität, Car Sharing Modell für grüne Anreise, zwei E-Autos, fünf E-Tankstellen.



Familiengasthof Maier

Mautern, Steiermark

Das Gästehaus ist ein Nebengebäude des Familiengasthofs Maier. Es stammt aus dem 17. Jahrhundert, hat einen Keller und drei Obergeschoße mit sechs Wohneinheiten. Im Zuge der Sanierung des nicht mehr zeitgemäßen Komforts wurde das Gästehaus thermisch und energiemäßig optimiert und entspricht dem Gebäudestandard klimaaktiv Silber.



der daberer. das biohotel****s

Dellach im Gailtal, Kärnten

Der daberer ist seit 1978 Biohotel. Bio wird dabei zum gelebten grünen Faden, der alle Bereiche einschließt: von der Küche über das Restaurant bis hin zum Spa und den dort verwendeten Produkten. Für die Gäste weniger sichtbar, aber ein wichtiger Teil des Gesamtkonzeptes, sind die Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz.



Auszug der umgesetzten Maßnahmen:

- begrüntes Flachdach
- energieeffiziente Fenster
- Zentralheizung mit Pellets
- thermische Solaranlage zur Unterstützung der Heizung
- mechanische Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung
- zentrale Zeitschaltuhren
- moderne Regelungsanlagen
- Drehzahlregelung bei Umwälzpumpen
- Raumkühlung nur bei tatsächlicher Anwesenheit im jeweiligen Bereich
- eingestellte Kühlraumtemperatur -18 °C
- regelmäßige Kontrolle der Kühlraumtemperatur
- regelmäßige Überprüfung der Kühlraumdichtungen
- regelmäßige Reinigung der Kondensatorlamellen
- regelmäßiges Abtauen der Geräte

Mit wenigen Klicks zu Einspar- und Sanierungsmaßnahmen

Verschaffen Sie sich mit dem Online-Leitfaden „Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie“ einen Überblick. Sie finden Maßnahmen in folgenden Bereichen:

- Gebäude
 - Dämmung der Gebäudehülle
 - Bauteilaktivierung
 - Bauwerksbegrünung
 - Sonnenenergie nutzen
- Heizung und Warmwasserbereitung
 - Heizung
 - Warmwasser
 - Interne Wärmequellen anzapfen
 - Technologien zum Heizen und zur Warmwasserbereitung
- Lüftung mit Wärmerückgewinnung
- Gebäudekühlung
- Betrieb und Prozesse
 - Lebensmittelkühlung
 - Küche
 - Wellness
 - Wäscherei
 - Tageslicht und Kunstlicht
 - Geräte
- Erneuerbare Energie zur Stromerzeugung
- Mobilität

Den Online-Leitfaden und weitere Good Practice-Beispiele finden Sie unter www.klimaaktiv.at/energiesparen/tourismus.

Beratung, Förderung und Finanzierung

Burgenland

EUB Energie und Umweltberatung

Burgenländische Energieagentur

www.tobgld.at

Kärnten

Ökofit Kärnten

www.oekofit.at

Niederösterreich

ökomanagement niederösterreich

www.oekomanagement.at

Oberösterreich

Amt der Oö. Landesregierung

OÖ Energiesparverband

www.energiesparverband.at

Salzburg

umweltservice salzburg

www.umweltservicesalzburg.at

Steiermark

Grazer Energieagentur GmbH

www.grazer-ea.at

Tirol

ecotiroI

www.ecotiroI.at

Vorarlberg

Energieinstitut Vorarlberg

www.energieinstitut.at

Wien

ÖkoBusiness Wien

www.oekobusinesswien.at

Energieinstitut der Wirtschaft GmbH

www.energieinstitut.net

**Kommunalkredit Public Consulting
GmbH**

www.umweltfoerderung.at

Österreichische Hotel- und

Tourismusbank Gesellschaft m.b.H.

www.oeht.at

Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus

Stubenring 1, 1010 Wien

[bmnt.gv.at](https://www.bmnt.gv.at)