

CHECKLISTE

Online-Branchenleitfäden

Umwelttipps für Ihren Hotellerie- und Gastronomiebetrieb

Themenbereich Energie

Energiecontrolling und Lastmanagement

- Die jährlichen Energieverbrauchswerte wurden beim Energieversorger beantragt und analysiert. Spitzenlasten wurden identifiziert und entsprechende Produktionsvorgänge angepasst, um die Lastspitzen zu senken.
- Elektrische Geräte werden bei Nichtgebrauch abgeschaltet anstatt in den Stand-by-Modus versetzt.
- Eine Energieberatung bei einem Unternehmen, das auf die Hotellerie- und Gastronomiebranche spezialisiert ist, wurde in Anspruch genommen.

Wärmenutzung

- Einsparpotenziale in der Warmwasserbereitung wurden geprüft.
- Die Heizungsanlage wird regelmäßig gereinigt und gewartet.
- Es werden digitale, vernetzte Heizungsregler verwendet, die zentral überwacht und ausgewertet werden. Bedingungen wie z. B. Betriebszeiten, Jahreszeiten und die Außentemperatur wurden einprogrammiert.
- Es wird regelmäßig kontrolliert, ob die Raumtemperatur in weniger genutzten Bereichen gesenkt werden kann.
- Es wird ein hydraulischer Abgleich durchgeführt und alle Heizkomponenten aufeinander abgestimmt.
- Auf Gas-Heizpilze zur Außenbeheizung wird verzichtet.

- Wärmeverluste werden durch Dämmung vorbeugend vermieden. Bei der Sanierung und dem Neubau von Gebäuden werden stetig Optimierungen bezüglich Energieeffizienz durchgeführt. Auch Heizungsrohre sind gemäß [GEG](#) (Anlage 8) gedämmt.

Abwärmenutzung

- Das Energiesparpotenzial durch die Nutzung von Abwärme wurde ermittelt ([Abwärmerechner](#)) und die Abwärme wird genutzt:
 - Direkt zur Brauchwasser- oder Gebäudeerwärmung
 - Zur Klimatisierung des Gebäudes (über Wärmetauscher)
 - Zur Stromproduktion für den eigenen Betrieb oder zur Einspeisung ins Netz (diese Option empfiehlt sich aus Effizienzgründen besonders bei hohen Abwärmemetemperaturen)

Erneuerbare Energien

- Die Einsatzmöglichkeiten von erneuerbaren Energien wurden ermittelt. Möglichkeiten:
 - Eigenstromerzeugung aus Photovoltaik
 - Umstellung des Strombezugs auf 100 % zertifizierten Ökostrom (anerkannte und empfehlenswerte Siegel sind z. B. Grüner Strom und ok-power)
 - Abschluss von Power Purchase Agreements Windkraft oder Biogas
 - Solarthermische Anlagen zur Warmwassererzeugung
 - Umrüstung des Heizungssystems auf erneuerbare Energieträger (z. B. Holzpellets, Holz hackschnitzel)

Einsatzoptimierung und Effizienz

- Es wurde überprüft, ob Minibars durch Alternativen ersetzt werden können (z. B. Lobbyshop mit Getränken und Snacks, Automat mit Getränken und Snacks im Gang, Hinweis auf den Zimmerservice, Bereitstellung leerer Flaschen und Gläser zum frischen Auffüllen mit Leitungswasser).
- Zusammen mit dem Küchenteam werden regelmäßig Ideen entwickelt, wie bei der Speisezubereitung Energie gespart werden kann. Möglichkeiten sind:
 - Dampfgaren statt Kochen, wenn möglich
 - Anschalten von Kochgeräten und Wärmeplatten/Salamander nur bei Nutzung
 - Optimales Belegen der Kochgeräte
 - Öffnen der Türen von Kochschränken nur so kurz wie möglich
 - Rechtzeitiges Auftauen von Lebensmitteln im Kühlschrank oder im Freien
 - Anrichten der Speisen auf warmen Tellern aus der Spülmaschine, wenn möglich
 - Umrüsten der Klimaanlage von fluorierten (F-Gase) zu natürlichen Kältemitteln (z. B. Kohlenwasserstoffe, Kohlendioxid, Ammoniak, Wasser und Luft).

Beschaffung

- Beim Kauf neuer Maschinen (z. B. im Rahmen der Instandhaltung) wird auf folgendes geachtet:
 - Effizienzklasse beziehungsweise Energieverbrauch

- An-/Ausschalt-Taste zur Vermeidung von Leerlaufphasen und Stand-by-Verbräuchen bei längeren Produktionspausen oder am Wochenende.
- geringer Wasserverbrauch beziehungsweise Abwasseraufkommen (im Rahmen der Produktion, Reinigung und Wartung)
- Lange Garanziezeiten
- Einfache Wartung und Reinigung der Geräte
- Niedrige Emissionswerte
- Bedarfsgerechte Größe von Anlagen und Geräten, um eine optimale Auslastung zu erreichen

Kälteerzeugung

- Türen von Geräten und Räumen zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln werden nur so kurz wie möglich geöffnet.
- Türdichtungen und Türschlösser von Minibars, Kühlräumen und -schränken werden regelmäßig auf Risse und Staub untersucht und gegebenenfalls gereinigt oder repariert.
- Die Kälteanlagen stehen nicht in zu warmer Umgebung.
- Ineffiziente Kühlgeräte werden nach und nach ausgetauscht, wenn sie nicht mehr richtig funktionstüchtig und nicht reparierbar sind.

Beleuchtungseinsatz

- Die bestehende Beleuchtungstechnologie wird bei jeder Renovierung auf effiziente Alternativen geprüft.

- Der Einsatz von Bewegungsmeldern und Zeitschaltuhren der Beleuchtungsanlagen wurde geprüft und gegebenenfalls Maßnahmen daraus abgeleitet.
- Tageslicht wird gezielt genutzt.
- In Gasträumen und Hotelzimmern wird auf helle Wandfarben gesetzt.
- Alle Lampen im Betrieb wurden durch LEDs ausgetauscht.

Teammitglieder und Gäste motivieren

- Die Mitarbeitenden haben die Möglichkeit, Verbesserungen vorzuschlagen (z. B. über anonyme Feedbackboxen).
- Auf Geräten und Anlagen wurden klare Anweisungen angebracht, um ein bedarfsgerechtes Ein- und Ausschalten sicherzustellen (eventuell mehrsprachig und bebildert).
- Die Mitarbeitenden werden regelmäßig geschult und motiviert, Energie einzusparen (z. B. durch Schulungen und Informationsveranstaltungen, einen jährlichen Umwelttag, betriebsinterne Newsletter oder ein schwarzes Brett).
- Gäste werden auf motivierende Art und Weise über die Möglichkeit zur Beteiligung an Umweltschutzmaßnahmen im Betrieb informiert (z. B. Verzicht auf Zimmerreinigung, Regeln zur Mehrfachnutzung von Handtüchern, Nutzung des Lichts im Hotelzimmer).
- Angekündigte Regelungen (z. B. bezüglich der Mehrfachnutzung von Handtüchern) werden durch das Personal konsequent durchgesetzt.

Sie haben freiwillig Leistungen zum betrieblichen Umweltschutz in Ihrem Unternehmen erbracht? Dann können Sie jetzt Mitglied im Umwelt- und Klimapakt Bayern werden! Der Umwelt- und Klimapakt ist eine Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der Bayerischen Wirtschaft für mehr Umweltschutz. Als Teilnehmer dürfen Sie mit dem Logo des Umwelt- und Klimapakts für Ihr Engagement werben.

www.umweltpakt.bayern.de