



GastroJournal
 8046 Zürich
 044/ 377 53 05
 www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 20'736
 Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 571.051
 Abo-Nr.: 3003261
 Seite: 3
 Fläche: 45'225 mm²

Entwicklungen in der Energieeffizienz

Wo sparen noch möglich ist



Nachhaltige Energienutzung bietet Sparpotenzial für das Gastgewerbe.

Nuria Peón Neuheiten in der Energiewelt verbessern die Energieeffizienz im Gastgewerbe und bieten Sparpotenzial. Einige Beispiele.

Die kalte Jahreszeit hat begonnen, und mit ihr die Heizperiode mit entsprechenden Mehrkosten. Ein haushalterischer Umgang mit Energie kann diese Kosten senken.

Das Parkhotel Margna in Sils Baselgia hat sich dies zu Herzen genommen. Als erstes Hotel der Schweiz hat es seine konventionelle Ölheizung mit einer H2-Injection-Gas-Systemeinheit ausgestattet – damit läuft die Verbrennung effizienter und umwelt-

freundlicher ab. Andreas Ludwig, Direktor des Parkhotels, profitierte bereits in den ersten Monaten von grossen Einsparungen: «Wir konnten eine Reduktion des Ölverbrauchs um annähernd 30 Prozent feststellen. Hochgerechnet auf ein Jahr sparen wir rund 30 000 Liter Heizöl.» Aufgrund solch grosser Einsparungen beträgt denn auch die Amortisationszeit des Gerätes nur wenige Jahre. Entwicklungen wie die H2-Injection-Gas-Systemeinheit senken die Energiekosten und vereinfachen den umweltfreundlichen Energieverbrauch.

Energieeffizienz beginnt aber bereits beim Gebäude: Eine gut gedämmte Aussenwand sowie Fens-

ter mit Mehrscheiben-Isolierglas tragen dazu bei, dass keine kühle Aussenluft ins Gebäude dringt und keine geheizte Innenluft verloren geht – das Heizen ist somit automatisch effektiver. Überdies sorgen gut

gedämmte Wasserleitungen dafür, dass die Wassertemperatur möglichst erhalten bleibt. Eine weitere Möglichkeit ist die Wärmerückführung, die Abwärme nutzt. Das Parkhotel Margna setzt beispielsweise die Abwärme vom Küchen-, Wellness- und Wäschereibereich im Hotel selbst wieder ein.

Doch auch im bescheideneren Rahmen ist mehr Energieeffizienz möglich. Kleine Verhaltensänderungen erzielen bereits eine grosse Spar-

Datum: 20.10.2016

GASTRO Journal

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISMUS • HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME



MARGNA
PARKHOTEL | SILS | ENGADIN

GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 20'736
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 571.051
Abo-Nr.: 3003261
Seite: 3
Fläche: 45'225 mm²

wirkung – ganz ohne Investitionen: Beim Kochen die Geräte nicht unnötig lange vorheizen, die richtige Temperatur im Kühlgerät oder eine Anpassung der Betriebszeiten der Lüftung können jährliche Ersparnisse im vierstelligen Bereich ausmachen. Damit die Sparwirkung nachhaltig ist, muss man die Mitarbeitenden jedoch schulen und kontrollieren.

Für eine optimale Sparwirkung sind Verhaltensänderungen mit energieeffizienten Geräten zu kombinieren. Das wird vielleicht etwas teurer, braucht im Betrieb aber weniger Energie. In der neuen Hotelküche des Valbella Inn auf der Lenzerheide etwa ist ein Induktionsherd im Einsatz. Dieser verbraucht laut Hotelier Thomas Vogt rund sechsmal weniger Energie als der alte Herd. In der Küche habe man so die Ener-

giekosten um 25 Prozent gesenkt. Auch bei der Beleuchtung hat man im Valbella Inn auf den Energieverbrauch geachtet: Bewegungsmelder auf allen Etagen sowie automatische Stromabschaltung beim Entfernen der Zimmerkarte in zwei Gebäuden des Hotels sind heute Standard. Mit solch einfachen Massnahmen lassen sich der Energieverbrauch und die Energiekosten bereits um einiges senken. energie.ch/gastro