

Energieberater-Kooperation Niedersachsen

Erfolgreiches erstes Jahr

Seit Dezember 2012 beraten die drei Energieberater Torsten Merker, Carsten Mücke und Heino Thomsen Hotel- und Gastronomiebetriebe im Namen des DEHOGA Niedersachsen. Zum einjährigen Jubiläum der Kooperation trafen sich Energieberater, DEHOGA Niedersachsen und Energiekampagne Gastgewerbe zum Ideen- und Erfahrungsaustausch.

Die Berater-Kooperation, eine Win-Win-Situation: Durch die Energieberater-Kooperation stehen den Verbandsmitgliedern kompetente Ansprechpartner für die individuelle Beratung zur Verfügung, quasi DEHOGA-geprüft. Bisher haben dies über 60 Betriebe in Anspruch genommen.

Das Feedback der beratenen Betriebe ist (fast) immer positiv und die Einsparungen oft immens. Die Energieberater freuen sich, einen Teil des Marketings und der Akquise zu sparen und können sich so mehr auf das Wesentliche konzentrieren: die Beratungen an sich. Auch Renate Mitulla vom DEHOGA Landesverband ist zufrieden: „Mit den Energieberatern kann ich den Verbandsmitgliedern vertrauensvolle Ansprechpartner rund um das Thema Energie vermitteln. Ein Service, der mehr als dringend notwendig ist.“

Doch es werden auch Bedenken geäußert. Viele der Gastronomen fragen Beratungen an, ein Termin kommt jedoch nicht zustande. Oft aus Zeitmangel. Es besteht noch viel Aufklärungsbedarf: Neben der Förderung der KfW für Initial- und Detailberatungen gibt es auch Förderprogramme für Systemische Optimierung und Querschnittstechnologien, welche in einigen Betrieben sinnvoll sind. Viele Gastronomen kennen das Programm noch gar nicht. Auch bei der Umsetzung der Maßnahmen überschätzt man sich oft.

Der Einbau eines BHKW's oder Umbau einer Heizung sollte grundsätzlich von einem Fachmann betreut werden. Der Installateur kennt oft den Gesamtzusammenhang der Anlagen nicht, und es kann zu Überdimensionierung kommen, oder wesentliche Faktoren werden übersehen.

Im Interview berichten die Energieberater des DEHOGA Niedersachsen von ihren Erfahrungen:

Herr Merker, welche Fragen brennen den Gastronomen besonders auf den Nägeln?



Merker: Hauptsächlich möchten die Betriebe einfach Kosten einsparen. Die steigenden Energiekosten werden immer mehr zur Herausforderung in kleinen und mittleren Betrieben. Es herrscht in vielen Bereichen Verunsicherung. Welchen Versorgungsvertrag soll ich abschließen? Welche unterschiedlichen Techniken sind sinnvoll? LED, ESL, BHKW, PV? Was bringt das in meinem eigenen Betrieb? Und wo soll zuerst investiert werden?

Herr Mücke, wo sitzen die Stromfresser im Betrieb?



Mücke: In der Gastronomie sind die größten Verbraucher in der Küche zu finden. Kühlung, Lüftung, Herd, Konvektomaten, und am besten alles gleichzeitig. Da kommt einiges zusammen. Aber auch das Thema BHKW spielt eine wichtige Rolle; die Wärmerückgewinnung aus der Kältetechnik und der Betrieb der Lüftungsanlagen sind ebenfalls von Bedeutung. Für die Gastronomie kommen auch PV-Anlagen zur Eigenstromnutzung in Frage.

Herr Thomsen, die Rückmeldungen der Gastronomen waren immer positiv bis hervorragend. Da liegt es doch nahe, dass sich der Erfolg der Beratungen herum spricht. Welche Hindernisse gilt es zu überwinden?



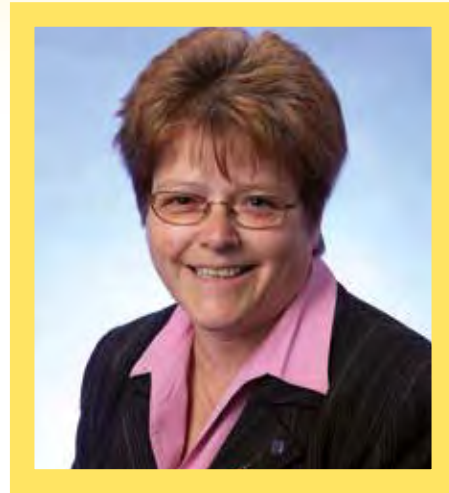
Thomsen: Mir ist aufgefallen, dass wesentlich mehr Betriebe eine Beratung anfragen, als tatsächlich Beratungen durchgeführt werden. Ein tatsächlicher Termin kommt oft gar nicht zustande. Das liegt unter anderem an der starken Einbindung der Gastwirte in das Tagesgeschäft der Betriebe. Zeit ist eben Mangelware. Oft ist nicht bewusst, wie viele Einsparungen gegebenenfalls dem Zeitaufwand und Kosten entgegenstehen.

Aber zum Jahresende kommen noch erfreuliche Nachrichten aus dem Bundesministerium für Wirtschaft mit Blick auf die Förderung von hocheffizienten Querschnittstechnologien in Unternehmen: Für 2014 werden die Förderungen ausgeweitet und insbesondere die Umrüstung auf

LED-Technik kann ab dem nächsten Jahr als Einzelmaßnahme gefördert werden. Einen Link zu der Pressemitteilung finden Sie hier: <http://www.bmwi.de/DE/Presse/pressemitteilungen,did=611746.html>

Eine Zusammenfassung der Richtlinieneränderung ist außerdem nachzulesen unter: <http://www.bafa.de/bafa/de/energie/querschnittstechnologien/index.html>

Frau Mitulla, was tut der Verband, um die Nachfrage zu stärken?



Mitulla: Zum einen berichten wir natürlich regelmäßig hier im Magazin und auf allen Kreis- und Bezirksverbandsversammlungen und weisen auf die Energieberater hin. Zum anderen werden wir auf dem nächsten Fachgruppentag am 24. Februar das Thema „Systemische Optimierung und die Fördermöglichkeiten“ aufgreifen. Auf die guten Nachrichten über die Erweiterung der Fördermöglichkeiten hat ja Herr Thomsen schon hingewiesen. Uns ist sehr daran gelegen, dass die Branche die Chance nutzt und auf die Förderöpfe zugreift.

Energiekosten im Hotel senken

Systemische Optimierung

Viele Hoteliers machen sich kaum Gedanken um eine effiziente Energienutzung – ein Fehler, denn in diesem Bereich schlummert erhebliches Einsparpotenzial von bis zu 50 Prozent. Der Unternehmer verliert bares Geld und verschenkt Wettbewerbsvorteile gegenüber der Konkurrenz. Eine Bestandsaufnahme der eigenen Energie-Situation ist daher unabdinglich, zumal Investitionen in die Energie-Effizienz zurzeit in hohem Maße staatlich bezuschusst werden.

Immer mehr Unternehmer ächzten unter der Last ständig steigender Energiekosten: Alleine der Strompreis stieg seit der Jahrtausendwende explosionsartig an und hat sich seither mehr als verdoppelt. Auch Regulationsversuche seitens der Politik wie etwa die diskutierte Strompreisbremse werden diesem Trend in Zukunft kaum Einhalt gebieten können. Die einzige Möglichkeit, den steigenden Energiekosten entgegenzutreten, ist eine merkliche Senkung des Verbrauchs durch den Einsatz moderner und hocheffizienter Technologie. Investitionen in diesem Bereich sind zurzeit günstig wie nie – dank massiver Zuschüsse der Bundesregierung.

Nur die wenigsten Hotels nutzen ihre Energie wirklich effizient und lassen daher erhebliche Einspar-Potentiale in diesem Bereich ungenutzt – eine Senkung der Energie-Kosten um bis zu 50 Prozent ist durch die Nutzung neuer Technologien möglich. Um hier lohnende Investitionen anzustoßen, bietet das Bundesamt für

Wirtschaft und Ausführungskontrolle (BAFA) das Förderprogramm „Systemische Optimierung“.

Im Rahmen dieses Programms besteht die Möglichkeit, 20 bis 30 Prozent der Investitionskosten in energieeffiziente Techniken wie beispielsweise moderne LED-Beleuchtungsanlagen vom Bund als nicht rückzahlbaren Förderzuschuss erstattet zu bekommen. Der maximale Investitionszuschuss pro Unternehmen beträgt dabei 100.000 Euro. Um die Bewilligung des Zuschusses zu erreichen, müssen mindestens zwei technische Anlagen erneuert werden, wobei die Investition in eine „Zweittechnologie“ wie beispielsweise Hocheffizienzpumpen mit geringem finanziellem Aufwand bei hoher Einsparung durchführbar ist.

Voraussetzung für die Antragstellung ist ein Energieeinsparkonzept, das die prognostizierten Energie-Einsparungen der geplanten Investitions-Maßnahmen ausweist. Dieses Konzept muss von einem unabhängigen, KfW-gelisteten Energieberater erstellt werden. Im Bereich des Hotel-Gewerbes haben die Energieberater des SVEA-Netzwerks bereits fast 200 Unternehmer unterstützt. Mit beträchtlichem Erfolg: Die Hotels konnten ihre Stromkosten durchschnittlich um 30 Prozent und die Heizungskosten um durchschnittlich 40 Prozent senken. Welche Energieeffizienz-Maßnahmen in welchem Hotel angezeigt sind, ist von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich und hängt

von vielen Faktoren wie beispielsweise der Größe des eigenen Restaurants ab.

Dennoch lassen sich aus der Erfahrung der DEHOGA-Energie-Berater verschiedene Maßnahmen zusammenfassen, die im Hotel-Gewerbe hohes Einsparpotential bergen:

- Umrüstung der Belüftungsanlagen: Ersparnis von 35 bis über 50 Prozent jährlich.
- Umrüstung auf Hocheffizienzpumpen im Heizungsbereich: bis zu 60 Prozent Ersparnis jährlich.
- Tausch alter Leuchtmittel gegen LED: über 50 Prozent Ersparnis jährlich.
- Installation einer dynamischen Lichtführung: rund 35 Prozent Ersparnis jährlich.

Die Amortisationszeiten sind kurz und betragen in der Regel zwischen zwei und fünf Jahren. ◀

INFO-SERVICE

Anlässlich der Fachtage des Gastgewerbes am 24. Februar 2014 im Hotel Heidekröpke in Essel werden die Teilnehmer in einem eigenen Arbeitskreis durch die DEHOGA-Energieberater ausführlich über die Fördermöglichkeiten informiert.