

Kernaussagen Workshop „Nachhaltigkeit als Geschäftsmodell im Gastgewerbe“

„ReStart: Sus Tour - Ein nachhaltiger Tourismusneustart in der Region Westlicher Bodensee“ ist ein Projekt der HTWG Konstanz federführend von Florian Eitzenberger. Finanziert wurde das Projekt vom Ministerium für Wissenschaft und Kunst BW.

Forschungsfrage: Wie kann Nachhaltigkeit in der Tourismusdestination Westlicher Bodensee gefördert werden?

Hierbei werden die 3 Säulen der Nachhaltigkeit betrachtet:

Ökonomie, Ökologie und Soziales

Vortrag von Andreas Koch:

In einer Region sind alle miteinander vernetzt – die Vermarktung einer Region kann wunderbar sein, aber wenn das Erlebnis des Gastes nicht dazu passt, bringt die Vermarktung nichts.

Sein Verständnis von Nachhaltigkeit:

- Mitarbeiter sind Botschafter der Region und keine Ressource
- Das Wissen was wir haben, sollte offen geteilt werden – Transparenz
- Nachhaltigkeit ist eine Haltung, eine Lebenseinstellung – keine Utopie/kein Konzept
- ➔ Diese Einstellung macht Sie zu Zukunftsmachern, Ihre Mitarbeiter zu Botschaftern, Ihre Lieferanten zu Gestaltern von Erlebnissen und die Landschaft zum Hauptdarsteller

Vorgaben:

SDGs: Höchste Nachhaltigkeits-Agenda weltweit (193 Staaten haben sich 2015 auf 17 Ziele der Nachhaltigkeit verständigt) → Darunter 2 Ziele, in denen der Tourismus explizit erwähnt wird (8,12)

- ➔ Fakt ist: Tourismus hat eine entscheidende Rolle bei der Agenda 2030
- ➔ Sie sind Multiplikator für eine Welt, die wir uns alle wünschen

COP26 - Die Glasgow Declaration: Am 4.11.2021 wurde die „Glasgow Declaration for Tourism“ bekannt gegeben, mit der sich 300 Tourismusregionen und Organisationen verpflichten bis 2030 die Emissionen zu halbieren und innerhalb eines Jahres ein verpflichtendes Programm zu entwickeln → man kann als Unternehmen selbst Teil dieses Programms werden.

EU Green Deal: Am 19.12.2019 ist der EU-Fahrplan entschlossen worden → 1 Billion Euro über die nächsten 10 Jahre. Kernelemente des EU Green Deals sind die „From Farm to Fork“-Strategie, die Kreislaufwirtschaft, das EU-Klimagesetz und die EU-Biodiversitätsstrategie → diese Förderungen werden in den nächsten Jahren deutlich spürbar werden!

Direkte vs. Indirekte Umweltauswirkungen:

Direkt: Gast verbraucht Wasser, Energie etc. (durchschnittlicher Wasserverbrauch von Gast am Tag = 200 Liter) → hier kann der Betrieb Maßnahmen ergreifen, diesen Verbrauch zu reduzieren. Viel wichtiger sind allerdings die indirekten Umweltauswirkungen!

Indirekt: Wie viele Emissionen freigesetzt werden bzw. wie viel Energie benötigt wird, um Produkte für den Gast zu erzeugen (bsp. Kaffee aus Costa Rica = 7000-8000 Liter). Daher ist es wichtig, wo die Produkte herkommen und ein Lieferkettenmanagement sollte eingeführt werden!

Zirkularität: Die Natur ist ursprünglich zirkulär (in Kreisläufen bsp. die 4 Jahreszeiten). Die Menschheit ist heute nur noch zu 8,6 % zirkulär. Produktionen funktionieren linear → kein Kreislaufsystem. Positivbeispiel: Kreativhotel Luise in Erlangen hat ein kompostierbares Hotelzimmer. Alles in diesem Zimmer ist kompostierbar und kann in den Kreislauf zurückgeführt werden → Cradle to Cradle

Neue Generation Z (1996-2012):

- Die 1. komplett digitale Generation
- Motto: „Living like a Local“ – möglichst authentisch, möglichst nah
- Instagramable, TIK TOK-able
- Gibt viele Studierende, junge Arbeitnehmer, die die Trends vorrangig gestalten werden
- Soziale und nachhaltige Verantwortung des UN für ihr Wohlbefinden enorm wichtig – Sinnhaftigkeit
- Nachhaltigkeit wird hier zu einer Erwartungshaltung
- Absoluter Trend im Urlaub: „Try locally produced food“ – Kulinarik
- Ernähren sich oft vegan oder vegetarisch (Tendenz extrem steigend). Die zukünftigen Generationen werden sich viel mehr damit auseinandersetzen was sie essen und wo ihr Essen herkommt

Regenerativer Tourismus: Klimaneutral reicht nicht mehr, wir sind an einen Punkt angekommen, an dem wir **klimapositiv** agieren müssen. Nicht erhalten, sondern regenerieren → autarke Hotels

Warum ist Nachhaltigkeit ein Geschäftsmodell:

- Kosteneffizienz durch Einsparungen
- Attraktiver Arbeitgeber (nicht nur für die Generation Z)
- Authentische Erlebnisse
- Zukunftsfähigkeit der Region und des Betriebs
- Antwort auf globale und lokale Trends

Regionale Kreisläufe stärken – Beispiele wie dies zum Geschäftsmodell werden kann:

- Regionales Genuss Festival (Schleswig-Holstein)
- Initiative Schwarzwald: Mit regionalen Designern und Handwerkern aus regionalen Hölzern veraltete Ferienwohnungen modernisieren.
- Valposchiavo (Tal zwischen Schweiz & Italien): haben ein Logo entwickelt, mit dem alle Menüs gekennzeichnet werden, bei denen 100 % der Produkte aus dem Tal kommen

Praktische Tipps:

Bereich Energie und Wasser:

Effizienz durch Energiemonitoring

Empfohlene Maßnahmen:

- Monatliche Erfassung (Zählerablesung oder Rechnungsauswertung) aller Energieressourcen und des Wasserverbrauchs
 - Führen einer Energiedatenbank und monatlicher Auswertung
 - Bildung sinnvoller betriebsspezifischer Kennzahlen
 - Die Kennzahlen mit den Jahren zuvor oder mit anderen, ähnlichen Betrieben vergleichen
 - Nachrüstung von Zwischenzählern in wichtigen Bereichen (z.B. Küche, Wäscherei, Kühlanlagen)
- ➔ Nach Einführung eines regelmäßigen Energie- und Wassermonitorings verringert sich der Energiebedarf um **durchschnittlich 5 %** - einfach nur, weil darauf geachtet wird!

Sparaufsätze:

In allen Bereichen, in denen es nicht darum geht, in kurzer Zeit möglichst viel Wasser abzapfen, können Einsparpotentiale generiert werden.

Beispiel Wasserhahn:

Ein nicht-optimierter Wasserhahn kann bis zu **20 Liter pro Minute** verbrauchen

Wir empfehlen eine Regelung mit max. **4-6 Liter pro Minute**

Beispiel Gästedusche:

Eine nicht-optimierte Dusche kann bis zu **25 Liter pro Minute** verbrauchen

In der Regel sehen wir Verbräuche von 13-18 Liter pro Minute

Hocheffiziente Duschköpfe sollten max. **6-9 Liter pro Minute** verbrauchen

- ➔ Unterschied ist bei modernen Modellen nicht mehr spürbar
- ➔ Doppelter Effekt: Dadurch wird zum einen Wasser eingespart und zum anderen Energie, da weniger Wasser erhitzt werden muss

Und den Farbwiedergabeindex... CRI/Ra-Wert

blueContec

- **CRI** ist die Abkürzung für **Colour Rendering Index (Farbwiedergabeindex)**.
- Je höher der Wert, desto mehr Farben des Lichtspektrums werden abgebildet.
- Für den Gastrobereich sollten immer Werte über CRI 80 gewählt werden.

CRI \geq 80

CRI \leq 70



Küchengeräte:

59 % vom Gesamtbedarf Strom entstehen in der Küche und durch die Kühlung
Gesponsorte Kühltruhen, die man von den Firmen oft Frei-Haus bekommt, sind die ineffizientesten Kühltruhen die es heute gibt (Oft mit der Klasse E,F,G ausgezeichnet)

TIPP: In jedem Baumarkt gibt es Strommessgeräte – hier einfach mal nachmessen, was die Truhen aktuell verbrauchen.

Wichtig: Regelmäßige Wartung – davon hängt stark der Verbrauch ab:

- Richtige Temperatureinstellung
- Regelmäßiges Abtauen
- Richtig arbeitende Dichtung
- Der Wärmeabfluss muss frei sein
- Kühlaggregate reinigen → Verbrauchseinsparung dadurch 50 %

Wärmetauscher richtig aufstellen:

- Im Außenbereich: Nicht in die Sonne stellen → an möglichst kühlen Ort aufstellen
 - Im Innenbereich: Auf kontinuierliche und ausreichende Belüftung achten
- ➔ Ersparnis dadurch bis zu 30 %

Temperatureinstellungen bei der Kühlung richtig anpassen:

Lebensmittel	Temperaturvorgabe
Tiefkühlwaren	-18° C
Fisch	+2° C
Geflügel	+4° C
Fleisch	+7° C
Getränke	+6 - 8° C
Milchprodukte	+8° C
Obst und Gemüse	+12° C

Faustregel: Jeder Grad Temperatur führt zu einem **6 % höheren Energiebedarf**

TIPP: Darauf achten, welche Warengruppen zusammen gekühlt werden, um Temperatur sinnvoll einstellen zu können.

Hauptenergieverbrauch in der Küche durch Konvektomat, Fritteuse und Geschirrspüler

Maßnahmen bei Fritteuse:

- Verwenden der Abdeckung bei Aufheizen und Nichtgebrauch
- Reduzierung der Temperatur (z.B. 120 Grad) in Zeiten von geringer Nutzung
- Analysieren Sie, wann die Spitzenzeit ist und wann Sie ggf. eine 2. Oder 3. Fritteuse ausschalten können

Salamander, Wärmelampen & Co:

- Werden häufig dauerhaft betrieben, auch wenn kein Bedarf herrscht
- Diese Geräte sollten ausgeschaltet werden, wenn sie nicht genutzt werden
- Gute Alternative: Salamander mit Belegungserkennung
- Sind in der Anschaffung zwar teurer, sparen aber im Betrieb sehr viel Geld

Spülmaschinen:

- Spülmaschinen sollten unmittelbar vor dem tatsächlichen Bedarf eingeschaltet werden (Geschirr ggf. zunächst sammeln)
- Sollten bei Nichtgebrauch immer geschlossen gehalten werden (aktiver Standby-Modus)
- Bei längerer Nichtbenutzung die Maschine ausschalten
- Wenn möglich, sollte der Geschirrspüler an die Warmwasserleitung angeschlossen werden → sonst wird das Wasser mit Strom aufgeheizt

Energieeffizienz im Housekeeping:

Minibars und Kühlschränke:

- Die Tür immer vollständig schließen
 - Bei jedem Gastwechsel sollte die Minibar/der Kühlschrank auf geringste Stufe gestellt werden → Der Gast kann dann bei Bedarf selbst hochschalten
 - Auf gute Abluftmöglichkeit achten
 - Nicht in der Nähe von Wärmequellen platzieren
- ➔ Energieverbrauch auf max. Stufe = 100 % auf der minimalen Stufe = 15 – 20 %

Anschluss Waschmaschinen:

- An Warmwasserleitung anschließen
- Alternative: Vorschaltgerät anschließen

Klimaanlagen und Heizungen in den Gästezimmern:

- Sollten durch das Reinigungspersonal immer auf eine vereinbarte Temperatur eingestellt werden
- Hier ggf. unterscheiden, ob Zimmer direkt neu bezogen wird oder für längere Zeit leer steht

Beleuchtungsstandard:

- Der durchschnittliche Gast ist „beleuchtungsfaul“ → angeschaltete Standardbeleuchtung bleibt i.d.R. eingeschaltet
- Bei einer schwachen Grundbeleuchtung schaltet der Gast häufig nur die wirklich benötigten Leuchten an

TIPP: Fragen Sie sich, welche Leuchten wirklich eingeschaltet werden müssen und definieren Sie klare Beleuchtungsstandards

Handtuchwechsel:

- Handtücher werden ausschließlich auf Wunsch des Gastes gewechselt
- Den Gast darauf hinweisen → dafür gibt es bereits sehr kreative Ansätze
- Wichtig: Das Personal diesbezüglich schulen

Toilettenspülung:

- Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter auf die Nutzung der Toilettenspülung während der Reinigung
- Eine Spülung verbraucht ca. 6-10 Liter Wasser
- Die Toilettenspülung sollte während der Reinigung max. 3x gedrückt werden (in der Praxis oft ca. 10x)

Wassernutzung bei der Reinigung der Gästezimmer:

- Sensibilisierung der Mitarbeiter, dass Wasser während der Reinigung sparsam eingesetzt werden muss
- Wenn möglich, sollte kaltes Wasser zur Zimmerreinigung genutzt werden (mit modernen Putzmitteln ist dies möglich)
- Wasserhähne und Duschen dürfen während der Zimmerreinigung nicht laufen gelassen werden
- Es gibt mittlerweile sehr gute nahezu wasserlose Reinigungssysteme (z.B. Vileda)

Informationen der HTWG zum Bereich Personal:

Studiengang: Wirtschaftssprache Deutsch und Tourismusmanagement

- Studiengang an der HTWG
- Ausgelegt für ausländische Studenten → Kooperation mit Asien
- Die ersten 3 Semester finden im Heimatland der Studierenden statt, ab dem 4. Semester kommen sie nach Konstanz → Ab dann Vertiefung im Tourismusmanagement
- Im 7. Semester gibt es die Möglichkeit ein Praktikum zu machen
- Das Praktikumssemester fällt immer auf das Sommersemester → Deckt also die Sommersaison ab
- Viele Studierende verlängern das Praktikum nach 3 Monaten

Bei Interesse, E-Mail an tthimm@htwg-konstanz.de schreiben mit kurzem Anhang:

- Zeitraum des Praktikums
- Anforderungsprofil
- Was bieten wir (Richtwert: halber Mindestlohn/Stunde – nach dem 3. Monat muss der Mindestlohn gezahlt werden)

Anfrage wird dann über den Verteiler verschickt

Weitere Informationen dazu: [Hochschule Konstanz: Übersicht \(htwg-konstanz.de\)](https://www.htwg-konstanz.de)