

Erdgas in Hotels und Gastronomie



Die wichtigsten Pluspunkte

- vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- kombinierbare Systemmodule
- hohe Wirtschaftlichkeit
- exakte und schnelle Leistungsanpassung
- komfortable Bedienung und Wartung
- hohe Umweltverträglichkeit
- gute Kombinationsmöglichkeit mit erneuerbaren Energien

Erdgas – rundum eine gute Sache

Die Zufriedenheit des Gastes steht für Sie an erster Stelle. Ein einladendes Ambiente, eine schmackhafte Speise aus der Küche und freundlicher Service gehören zu den Standards erfolgreicher Hotels und Gaststätten. Sie wissen auch: Der Energiebedarf stellt für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe einen entscheidenden Kostenfaktor dar. Denn neben der Qualität Ihrer Dienstleistung entscheidet ein rationeller Energieverbrauch über den wirtschaftlichen Erfolg.

Immer mehr Hotels und Gastronomiebetriebe setzen deshalb auf Erdgas. Denn diese Primärenergie eröffnet vielfältige Möglichkeiten und neue Perspektiven. Überzeugen Sie sich von den technischen und ökonomischen Vorteilen innovativer Erdgas-Anwendungen – und verbessern Sie langfristig Ihre Marktchancen.

Für alle Anforderungen Ihres Unternehmens, sei es zur Beheizung und Klimatisierung der Gast- und Betriebsräume, zum Kochen, Braten oder Grillen, stehen wir Ihnen in allen Fragen der Energieanwendung mit fachlichem Rat zur Seite. Die genaue Kenntnis Ihrer Branche und langjährige Service-Erfahrung machen uns zu Ihrem Kompetenzpartner in Sachen Energie.

Die Pluspunkte zukunftsweisender Erdgas-Anwendungen sprechen für sich: Als Multitalent ist Erdgas überall dort einsetzbar, wo hohe Ausnutzung von Energie gefragt ist. Die folgenden Leistungsbeispiele stehen für ein breites Spektrum zeitgemäßen Energieeinsatzes.

Alle Vorteile mit einer Energie

Der Einsatz von Erdgas kann sich auch in Ihrem Unternehmen lohnen.

Moderne Erdgas-Anwendungen garantieren eine hohe Energieausnutzung und helfen Kosten sparen.

Erdgas – die Wohlfühlenergie

Der Gast ist König. Seine gestiegenen Ansprüche an Komfort und Behaglichkeit setzen die Maßstäbe in Raumausstattung und Service. Verwöhnen Sie ihn mit einem Rundumangebot. Dazu gehören wohlige Raumtemperaturen in den Gast- und Speiseräumen sowie stets verfügbares Warm- und Heißwasser für Bad, Swimmingpool und Wellnessbereich. Im gehobenen Bereich längst Standard: mit Erdgas klimatisierte Gasträume.

Ob Neubau oder Modernisierung, alte oder neue Heizungsanlage, unabhängig vom Heizsystem – mit Erdgas treffen Sie immer eine gute Entscheidung. Für die Beheizung von Betriebs- und Bewirtschaftungsräumen bietet sich eine zentrale Wärmeversorgung über ein Brennwertgerät an. Erdgasbeheizte Warmluftgeräte empfehlen sich für die Beheizung von Großräumen wie Speisesälen, Gasklimageräte für den gehobenen Bereich.

Mit Erdgas lassen sich auch wirkungsvolle Akzente setzen. Gemütliche Kaminöfen sowie infrarotbeheizte Terrassen und Wintergärten unterstreichen die Atmosphäre Ihres Hauses. Vielleicht entscheiden Sie sich auch für erdgasbetriebene Fackeln oder nostalgische Erdgas-Laternen im Außenbereich. Machen Sie den Besuch Ihres Hotels oder Restaurants zu einem stimmungsvollen Erlebnis.

Für Erdgas sprechen viele Argumente

Erdgas steht Ihnen aus dem Leitungsnetz rund um die Uhr zur Verfügung. Sie sparen sowohl Raum als auch Kosten, da Investitionen in Lagerräume sowie eine Kapitalbindung entfallen. Die hohe Nutzungsdauer moderner Erdgas-Geräte, ein geringer Wartungsaufwand und eine einfache Betriebsführung durch moderne Steuer- und Regeltechnik sind weitere Pluspunkte. Mit Erdgas-Anwendungen entscheiden Sie sich für eine effektive Energie-Ausnutzung bei hohem Bedienungskomfort.

Innovative Erdgas-Geräte zeichnen sich durch geräuscharmen Betrieb, eine kompakte Bauweise und exakte Regelbarkeit aus. Ein unnötiger Energieeinsatz wird ebenso vermieden wie zusätzlicher Raumbedarf. Die flexibel einstellbaren Steuersysteme erweisen sich als vorteilhaft bei der Automatisierung von Betriebsabläufen.

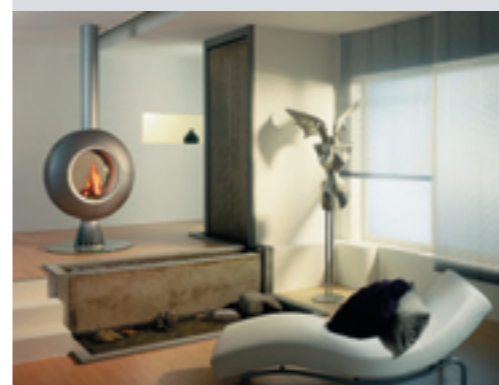
Moderne Erdgas-Geräte schonen die Umwelt dank geringer Schadstoffwerte. Die im Vergleich zu anderen fossilen Brennstoffen emissionsarme Verbrennung erleichtert die Einhaltung der gesetzlichen Umweltauflagen. Ein Tipp: Showgrillen auf einem Erdgasgrill im Sommer – kommt immer gut an.



Kombidämpfer



Terrassenstrahler im Einsatz



Gaskamin

Erdgas – die vielseitige Energie

Erdgas bietet der Gastronomie und dem Hotelgewerbe vielfältige Nutzungsmöglichkeiten z. B. Kombidämpfer, Dönergrill und Frittiergeräte. Durch technisch ausgereifte und aufeinander abgestimmte Geräte-Module lassen sich passgenaue System-Lösungen kombinieren. Diese sind speziell auf die Anforderungen Ihrer Branche ausgerichtet und berücksichtigen Ihren individuellen Energie- und Anwendungsbedarf.

Eine Erdgas-Steckdose ist einfach in der Handhabung und ermöglicht durch eine flexible Schlauchverbindung den direkten Anschluss von Erdgas-Geräten an das Erdgas-Verteilungsnetz. Im Freien ist eine variable Aufstellung von Grillgeräten oder Terrassenstrahlern möglich. Eine komplizierte Außeninstallation und damit verbundene Kosten entfallen.

Mit einem maßgeschneiderten Blockheizkraftwerk (BKH) können Sie einen Teil Ihres Strombedarfs sogar selbst decken und Ihre Energiekosten deutlich senken. Gesamtnutzungsgrade von bis zu 90 Prozent lassen sich so erzielen.

Der Energieprofi in der Küche

Die Küche ist das Herzstück eines jeden Gastronomiebetriebes. In der Großküche sowie im Feinschmeckerlokal entscheiden Funktionalität und Professionalität in der Zubereitung über die Qualität Ihrer Produkte. Erdgas-Herde werden diesem Anspruch gerecht. Nicht umsonst setzen Profiköche auch auf moderne Erdgas-Herde. Sie sind schnell betriebsbereit und arbeiten mit geringem Wärmeverlust. Die fein regulierbare Erdgas-Flamme erlaubt punktgenaues Garen, ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Erdgas-Herde sind als reiner Tischherd, aber auch mit untergebautem Brat- und Backofen erhältlich. Glühplatten- und Ceranfeldherde verfügen über eine durchgängige, glatte Kochfläche und erlauben die Nutzung unterschiedlicher Heizzonen. Ob zum Grillen, Schmoren, Braten, Frittieren oder zur Warmhaltung der Speisen – erdgasbetriebene Geräte können in der Küche für nahezu alle thermischen Arbeitsschritte eingesetzt werden.

Leistungsstarke Erdgas-Hochdruckreiniger und Geschirrpülmaschinen sind zudem schnell betriebsbereit, wenn es in der Küche gründlich sauber werden soll.





Innovationen für Hotels und Gastronomie

*Moderne Erdgas-Anwendungen werden den gestiegenen Komfort-
erwartungen Ihrer Gäste gerecht. Erdgasbetriebene Geräte
garantieren einen wirtschaftlichen und flexiblen Energieeinsatz im
Beherbergungs- und Restaurantbetrieb.*

Energieberatung durch Spezialisten

In Haushalt und Gewerbe: Moderne Erdgas-Anwendungen haben sich vielfach bewährt. Profitieren auch Sie von den Vorteilen innovativer Erdgas-Technologien.

Bei Bedarf führen unsere Energie-Spezialisten Messungen zur Optimierung Ihres Energieeinsatzes durch, erstellen Wirtschaftlichkeits- und Emissionsvergleiche und bieten Hilfestellung bei der Auswahl geeigneter Lieferanten und Gerätehersteller.

Gerne stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gesprächstermin Anwendungsmöglichkeiten und Referenzen vor. Sprechen Sie uns an.

bdew

Energie. Wasser. Leben.

Herausgeber:
BDEW Bundesverband der
Energie- und Wasserwirtschaft e.V.
Arbeitsgruppe »Gewerbegas-Marketing«

Wärme und Kühlung mit einem System

Die Komplexität moderner Hotel- und Gastronomieunternehmen erfordert neue, kombinierte Verfahren der Energieversorgung. Eine ganzjährige Öffnung und unterschiedliche Nutzungszonen innerhalb des Gebäudes, aber auch Architektur und Innenraumgestaltung stellen erhöhte Ansprüche an die Infrastruktur. Großzügige Fensterflächen verstärken zum Beispiel die Raumwirkung durch Lichteinfall und einen Blick ins Freie, führen jedoch auch zu einer hohen Wärmebelastung durch Sonneneinstrahlung.

Moderne Erdgas-Klimageräte bieten bei der Energiebewirtschaftung eine anwenderfreundliche und kostengünstige Lösung. Sie ermöglichen Heizung und Kühlung mit nur einem System. Erdgas-Klimageräte sind im Betrieb günstiger als konventionelle, getrennte Systeme und reduzieren im Vergleich zu herkömmlichen, elektrisch betriebenen Klimaanlageanlagen die Energiekosten.

Technisch unterscheiden sich Erdgas-Klimageräte von den Elektrogeräten durch die Antriebsart des Kompressors. Ein Erdgas-Verbrennungsmotor dient zum Antrieb des Kältemittelkompressors, die Abwärme des Erdgas-Motors kann überdies im Winter zur Beheizung, im Sommer zur Warmwasserbereitung genutzt werden.

Setzen Sie auf die Zukunft

Als kostengünstige Alternative zu herkömmlichen Techniken haben sich moderne Erdgas-Anwendungen zunehmend auch in der Gastronomie und in Hotelbetrieben durchgesetzt. Die vergleichsweise niedrigen Energiekosten sowie die zahlreichen Optionen für die Wärme- und Kälteerzeugung machen die Primärenergie Erdgas zur ersten Wahl im Beherbergungssektor. Investieren auch Sie in eine wachsende Zukunftstechnologie.

Expertenteams arbeiten an zukunftsweisenden Projekten wie z. B. die Brennstoffzelle und setzen mit ihren Ergebnissen Meilensteine auf dem Weg zu einer ressourcen- und umweltschonenden Energieverwendung. Mit Erdgas handeln Sie ökonomisch und ökologisch verantwortlich. Sie heizen und kühlen Ihre Räumlichkeiten mit Blick auf die Zukunft. Sie bieten in Ihrem Restaurant Produkte an, die umweltschonend zubereitet wurden. Nutzen Sie dieses Argument für Ihr Marketing.

Auch als umweltschonender Kraftstoff findet Erdgas immer mehr Verwendung. Zahlreiche Autohersteller ergänzen ihre Modellpalette mit Erdgas-Fahrzeugen – in vielen Preisklassen und für jeden Zweck. Das stetig wachsende Erdgas-Tankstellennetz belegt diesen Trend.