



In der Großküche und in der Bistrotküche des Maritim Hotels Düsseldorf, dem größten Kongresshotel Nordrhein-Westfalens, sorgt das Cheetah-System für bedarfsgerechte Lüftung und spart massiv Kosten ein.

Das Cheetah-Funktionsprinzip: Mit optischen und thermischen Sensoren sorgt die Steuerung bei Hochbetrieb für maximale Ventilation. Bei wenig Kochaktivität wird die Abluft automatisch gedrosselt.

Bedarfsgerechte Energiespartechnik in 26 Maritim Hotels

50 Prozent gespart mit neuer Lüftung

Küchenlüftungen gehören zu den energieintensivsten Anlagen in Großküchen. Wer auf ein flexibles und bedarfsgesteuertes System setzt, spart nicht nur Strom, sondern auch Kosten für Heizen und Kühlen. Die Maritim Hotelgesellschaft setzte dafür in 26 Häusern das Cheetah-System von Sprinx ein.

Nachhaltigkeit spielt bei den Maritim Hotels eine wichtige Rolle. Die Hotelkette hat schon seit Jahren eine ProUmwelt-Richtlinie entwickelt, die die effiziente Nutzung von Energie beinhaltet. Im Zuge der ökologischen Optimierung erhielten 2015 zunächst sieben deutsche Häuser das Cheetah Energy Control System von Sprinx. Seit 2016 profitieren weitere 19 Maritim Hotels von dieser bedarfsgerechten Lüftungstechnik. Eines davon ist das Maritim Hotel Düsseldorf als größtes Kongresshotel Nordrhein-Westfalens. Es hat einen direkten Zugang zum Flughafenterminal und verfügt über 533 Zimmer und Suiten. Die Steuerung kommt dort in der offenen Bis-

troküche und in der Hauptküche zum Einsatz. Die Ventilation der offenen Küche im Restaurant justierte Sprinx so fein, dass eine Belästigung der Gäste im Restaurant durch Küchengerüche komplett vermieden wird. Außerdem mussten mehrere Abluftanlagen mit nur einer Zuluftanlage abgeglichen werden, denn es sollte immer ein leichter Unterdruck zur Lobby herrschen. Der Strombedarf sank in diesem Bereich um mehr als 70 Prozent, der Wärmebedarf um fast 33 Prozent. Das System amortisierte sich schon in weniger als einem Jahr. Johann Prokscha, Technischer Leiter Maritim Hotel Düsseldorf: „Die Installation verlief reibungslos. Wir sind mit den erreichten Einsparungen

sehr zufrieden.“ Mithilfe eingebauter Sensoren erkennt Cheetah das Dampfaufkommen und passt die Drehzahl der Lüftungsmotoren automatisch an den Bedarf an. Nur wenn tatsächlich gekocht wird, läuft die Ventilation auf maximaler Leistung. Umgekehrt wird bei wenig Kochaktivität die Abluft angepasst heruntergefahren, so dass keine Energie verschwendet wird. Aufgrund der Reduzierung der Luftmenge muss weniger klimatisierte Zuluft nachgeführt werden – das spart zusätzlich Kosten bei Heizung und Kühlung. Auch die geltenden VDI-Richtlinien und DIN-Normen hält die Technik ein.

Die für Cheetah eingesetzten Sensoren sind speziell für den Großküchenbereich entwickelt, das heißt mit Edelstahlgehäuse und geschirmten Leitungen ausgestattet. Ulrich Geilen, Energiemanager der Maritim Gesellschaft: „Das Cheetah-System hat für uns beeindruckende Einsparungen erzielt und wesentlich zum Erreichen unserer Fair-Play-Ziele beigetragen. Außerdem konnte die Firma Sprinx durch Ihren zuverlässigen Kundenservice punkten.“ Die Gesamtbilanz spricht für sich: Der Stromverbrauch der Küchenlüftung wurde in den Hotels um bis zu 50 Prozent reduziert. Insgesamt werden durch die Maßnahme jährlich knapp zwei Millionen Kilowattstunden Strom eingespart. |

Tophema

INFOS

- + www.sprinxinternational.com/de
- + www.maritim.de