



Alle Fotos: © www.haalk.at

Es muss sich rechnen

Referent Franz Spreitzhofer, KWB, stellte Heizen mit Biomasse vor

Unterschiedliche Themen, aber eine Thematik: Beim jüngsten a3GAST-Expertenforum wurde über das Heizen mit Biomasse, das Gläserspülen ohne Polieren und den Einsatz von Convenience-Produkten für Profi-Köche referiert. Die Ausgaben für die jeweiligen Lösungen sind gut investiert, sie rechnen sich entweder sofort oder innerhalb eines absehbaren Zeitraums.

Text: Gerald Zemann

Die Kombination von Information und Kulinarik, die Präsentation von Innovationen, von neuen Lösungen, das Networking unter Kollegen – dies ist in Kurzform das Konzept der a3GAST-Expertenforen. Damit dies gelingt, bedarf es der Mithilfe von hochkarätigen Referenten. Beim jüngsten a3GAST-Expertenforum, das Anfang Oktober im Restaurant von Karl Sperl in Wien-Wieden über die Bühne ging, waren dies Franz Spreitzhofer, Projektmanager des steirischen Unternehmens KWB,

Herbert Kregl, Geschäftsführer von Meiko Österreich und Gerfried Pichler, Geschäftsführer von Frisch & Frost. Er brachte auch etliche Spezialitäten seines Unternehmens zur Verkostung mit.

Wer meint, das Thema „Heizen mit Biomasse“ sei bereits ausgereizt, irrt. Nach wie vor steigen Betriebe aus den Bereichen Gastronomie und Hotellerie um, setzen auf alternative Energieträger wie eben Holz. Die Technologie dafür ist bereits ausgereift, für praktisch jede Betriebsgröße gibt es die jeweils richtigen Anlagen. Sie werden entweder mit Stückholz (eher selten im Einsatz), Pellets oder Hackgut (Hackschnitzel) befeuert. Wie Franz Spreitzhofer von KWB (Kraft und Wärme aus Biomasse) ausführte, rechnet sich der Umstieg auf Biomasse, auch bei aufwändigen Umbauten, innerhalb weniger Jahre. Sollten in der nahen Zukunft die Preise für Heizöl oder Gas wieder stärker steigen, verkürzt sich damit automatisch die Amortisationszeit (sein Referat finden Sie unter www.a3gast-expertenforum.at im Internet).

Rund 45.000 Anlagen von KWB sind in insgesamt elf Ländern bereits im Einsatz, darunter sehr viele in Hotel- oder Gastronomiebetrieben. Die Umstellung erfolgt meist von Öl- auf Pelletsheizung. In den Räumen, wo früher die Öltanks untergebracht waren, lagern nun die Holzpellets. Dabei gilt die Faustformel: Zwei Kilogramm Holzpellets haben den gleichen Energieinhalt wie ein Liter Heizöl.

Wer mit Hackgut beziehungsweise Hackschnitzel arbeiten will, hat einen größeren Raumbedarf. Diese Vorgabe ist eigentlich der