

INTERVIEW

Winkhausen: Gedanken über die Energiekrise im Hotel Deimann

Aktualisiert: 01.09.2022, 07:19 | Lesedauer: 4 Minuten

Leandra Stampoulis



Im Hotel Deimann macht man sich schon seit längerer Zeit Gedanken über Nachhaltigkeit und alternativer Energie.

Foto: Leandra Stampoulis / WP

WINKHAUSEN. Andreas Deimann vom Hotel Deimann in Winkhausen spricht im Interview über die Auswirkung der Energiekrise auf sein Hotel.

Im Romantik- und Wellnesshotel Deimann in [Winkhausen](#) haben die Gäste unter anderem Zugang zu mehreren Pools und einer Saunalandschaft. Erholung und das Wohl der Besucher stehen für Hotelinhaber Andreas Deimann an erster Stelle. Er blickt im Interview auf die möglichen Auswirkungen der Energiekrise auf sein Wellnesshotel und spricht auch über Personalmangel und Veränderung von Angeboten.

Thema Energiekrise: Wie stark ist das Hotel Deimann betroffen?



Andreas Deimann: Bereits seit vielen Jahren beschäftigt uns das Thema Nachhaltigkeit und regenerative Energien. Schon vor einiger Zeit konnten wir mit unserem Energieeinsparkonzept den Klimaschutzpreis der RWE gewinnen und aktuell sind wir vor wenigen Wochen mit dem GreenSign Level vier von fünf für nachhaltige Unternehmensführung vom Institut InfraCert ausgezeichnet worden. Bislang spielte allerdings Erdgas bei unserer Energieversorgung noch eine große Rolle, da wir unter anderem über zwei Blockheizkraftwerke einen Teil unseres Stroms und der Wärme selbst mit Erdgas erzeugen. Wir haben aber schon seit Jahren eine weitere Energiezufuhr durch unseren Nachbarn, der uns mit einer Hackschnitzelheizung über eine Fernwärmeleitung beliefert. Aktuell könnten wir bis zu zwei Drittel unseres Bedarfs mit dieser regenerativen Energie decken und wir arbeiten zur Zeit intensiv daran, kurzfristig völlig unabhängig von Erdgas zu werden sowie alternative Energien wie zum Beispiel Photovoltaik noch stärker einzubinden als bisher.

[>>> Lesen Sie auch: Darum ist der Schmallenberger Hammer derzeit eingerüstet <<<](#)

Haben Sie auch schon darüber nachgedacht, gewisse Bereiche, wie zum Beispiel Ihren Sauna-Betrieb einzuschränken?

Natürlich machen auch wir uns vor dem Hintergrund der Krise noch intensivere Gedanken zum Energiesparen als schon bisher. Leistungseinschränkungen für unsere Gäste, die diese Angebote ja auch bezahlen, kommen für uns allerdings erst als letztes Mittel in Betracht. Vielmehr setzen wir auf konsequente Einsparmöglichkeiten im Hintergrund, die der Gast nicht unmittelbar spürt sowie auf alternative Energieträger.

Was hat sich Ihrer Meinung nach im Gastronomie-Bereich während oder durch die Corona-Pandemie verändert?

Vor allem sind Sicherheit und Vertrauen in der Branche während der Pandemie verloren gegangen. Das gilt es jetzt unbedingt von allen Seiten wieder neu aufzubauen. Die aktuelle Krise verschärft allerdings die wirtschaftliche Situation erst einmal wieder deutlich und macht diese Aufgabe keinesfalls leichter. In vielen wesentlichen Bereichen exorbitant angestiegene Kosten machen deutliche Preiserhöhungen sowie detailliertere Planung von Einsatzzeiten unvermeidbar. Die jederzeitige, kurzfristige Verfügbarkeit gastronomischer Dienstleistungen auch ohne Voranmeldung ist in vielen Hotels und Restaurants heute nicht mehr selbstverständlich.

Wie könnte sich der Gastronomie und Hotellerie-Bereich im Laufe der Zeit noch verändern?

Während dienstleistungsintensive Angebote im Preis weiter steigen und besser vorgeplant werden müssen, entstehen parallel neue Konzepte und dienstleistungsexensive Angebote. Die Wahrnehmung gastronomischer Angebote mit personellem Einsatz als besonderes Erlebnis wird zunehmen und an Exklusivität gewinnen. Damit einhergehend wird hoffentlich die Wertschätzung in der Gesellschaft für die Leistungen und vor allem die arbeitenden in unserer Branche deutlich gesteigert. Bereits heute tragen beachtliche Lohnsteigerungen und Verbesserungen der Arbeitsbedingungen in der Branche hier zu einer

positiven Entwicklung bei, die gesamtgesellschaftliche Anerkennung für die wunderbaren kreativen und abwechslungsreichen Berufe in unserer Branche muss aber unbedingt folgen.

Haben Sie auch mit Personalmangel im Gastrobereich zu kämpfen?

Wie in der gesamten Branche, erleben wir die Situation am Arbeitsmarkt als äußerst angespannt. Durch gezielte Maßnahmen konnten wir allerdings unseren Mitarbeiterstamm während der Pandemie stabil halten und einige offene Positionen sogar neu besetzen. Die Neugewinnung von Mitarbeitenden ist aber mittlerweile mit deutlich größeren Anstrengungen und erhöhtem Aufwand verbunden als noch vor der Pandemie. Mehr denn je spielen Wertschätzung, individuell auf den Mitarbeitenden zugeschnittene Arbeitszeitmodelle, Work-Life-Balance zulassende Arbeitsbedingungen sowie eine gute und faire Entlohnung eine entscheidende Rolle beim Wettbewerb um die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, da diese sich in aller Regel am Arbeitsmarkt einer Vielzahl von Angeboten gegenüber sehen. Am angespanntesten stellt sich die Situation in den Bereichen Housekeeping, Küche und Service dar. In diesen Abteilungen suchen auch wir aktuell noch an der ein oder anderen Stelle Unterstützung.

[Hier finden Sie mehr Nachrichten aus unserer Lokalredaktion.](#)

JETZT DEN ERSTEN KOMMENTAR SCHREIBEN >

Mehr Artikel aus dieser Rubrik gibt's hier: [Meschede und Umland](#)

LESERKOMMENTARE (0)

[KOMMENTAR SCHREIBEN >](#)

*Täglich wissen, was in Meschede und Umland passiert: Hier kostenlos für den **WP-Meschede-Newsletter** anmelden!*

