

DGBC lanceert Routekaart Horeca: 'Ook de horeca helpen we op weg naar Paris Proof'

09-01-2023 11:28

De kansen en knelpunten voor verduurzaming in de horeca staan centraal in de DGBC Routekaart horeca. De horecasector voelt steeds meer de noodzaak om bij te dragen aan de verduurzaming van de gebouwde omgeving. Maar hoe pak je zoiets in de praktijk aan? In deze routekaart staan acties hoe de sector, van huurders tot eigenaren, bij kunnen dragen aan een vermindering van het gas- en energiegebruik.

Gert de Vos, Technisch manager hotel fund bij belegger Bouwinvest, heeft als lid van de werkgroep Horeca van DGBC meegepraat over de routekaart: 'Wij zijn geen grote speler met acht hotels in portefeuille. We doen dit uit betrokkenheid, maar ook om meer gevoel bij de markt te krijgen. We hebben een voortrekkersrol en die nemen we ook hierin.'

Verduurzamingslag

Hij denkt dat de huurders wel wat aan de Routekaart Horeca kunnen hebben, zegt De Vos. 'Het is aan de leden van de werkgroep om die onder de aandacht te brengen, zodat we samen de verduurzamingslag kunnen maken. Het gaat niet alleen om installaties en energiebesparing, maar hopelijk helpt het onze huurders verder te komen met verduurzaming. Mede door de hoge energieprijzen is de interesse gewekt', aldus De Vos.

Alle hotelhuurders van Bouwinvest zijn onderdeel van grote ketens en via de contacten met de hoofdkantoren hoopt Bouwinvest de routekaart verder onder de aandacht te brengen. 'Eigenlijk zou er ook een vertegenwoordiger van een hotelketen in de werkgroep moeten zitten voor bij de volgende stap: het concretiseren van de acties', stelt De Vos.

De acties zijn geordend aan de hand van zes belangrijke categorieën of sporen. Deze komen voort uit de werkgroep Horeca en interviews met beleggers, ondernemers en pandeigenaren. Het is een richtinggevend document voor de hele horecasector. De routekaart maakt duidelijk wat nodig is om de besparingsdoelen te halen en welke kansen en belemmeringen er zijn. (tekst gaat verder onder de afbeelding)



Foto: Hotel Casa, ©Bouwinvest

Op weg naar Paris Proof

Bouwinvest is al behoorlijk op weg met het verduurzamen van hun hotelgebouwen. 'We hebben inzichtelijk welke gebouwen niet aan Paris Proof voldoen en we hebben zicht op maatregelen die we moeten nemen om dat voor 2045 te halen. De routekaart moet hier bij gaan helpen, daar kunnen we vanaf nu onze huurders op wijzen en bij hen bewustwording aanwakken.'

'De horeca is wat dat betreft een diverse doelgroep van vakantieparken tot de kroeg om de hoek. Verder is er een enorme variëteit aan labels, maar nog geen labelplicht voor bijvoorbeeld hotels. 'Daarnaast zijn er de gebruikers van het gebouw, zoals bijvoorbeeld de hotelgasten, om rekening mee te houden. 'Die boeken juist een hotel voor wat extra comfort, niet specifiek duurzaamheid. Als er voor hen geen voordeel aan zit, kiezen ze liever voor de beleving en letten ze niet op hoe lang ze douchen, bijvoorbeeld. En we zitten met z'n allen ook graag onder terrasverwarmers. Bij veel websites voor boekingen kun je al keuze maken voor duurzaamheid, het zou mooi zijn als ook echt duidelijk is hoe duurzaam dat is', aldus De Vos.

Gezamenlijke verantwoordelijkheid

Hij ziet verdere verduurzaming als gezamenlijke verantwoordelijkheid van huurder en eigenaar. 'De eigenaar heeft dat nu formeel niet, want hotels hebben geen labelplicht. De huurder moet zelf maatregelen nemen en wij kunnen dus niet hard sturen op energiegebruik. Daarnaast vragen onze aandeelhouders erom, de pensioenfondsen stellen eisen en ook Europese wet- en regelgeving wordt steeds strenger.'

Hij denkt dat de horeca Paris Proof gaat halen, maar om de ondernemers mee te krijgen is het wel belangrijk dat duidelijk wat het effect en het doel is van elke maatregel. 'Insectenhotels op 33 hoog zie ik niet zitten, het moet wel helpen. Vraag je bij alle keuzes af of ze slim zijn. Een CV-ketel vervangen die niet aan het einde van zijn technische levensduur zit, is volgens mij niet duurzaam', zegt De Vos.

Voorbeelden

De acht huurders zijn net als Bouwinvest bezig met verduurzaming, al is het in sommige gevallen nog verkennend. 'Hotel Boat&Co in de Houthavens in Amsterdam is nu twee jaar open, is heel duurzaam en nu zijn we aan het onderzoeken waar we nog meer kunnen verduurzamen door slim naar de instellingen van de installatie te kijken. Data zijn steeds belangrijker om in detail te weten wat er gebeurt in een gebouw. Hier ligt een zinken dak op met zonnepanelen en het pand is aangesloten op stadsverwarming en koeling, dusdaarmee van het gas af. Nu al een goed voorbeeld van hoe het kan', aldus De Vos.

Hij prijst ook huurder Hotel Casa, al zijn die vooral duurzaam in brede zin met een sociale rol in de studentenhuisvesting. 'We zijn de mogelijkheden voor het plaatsen van zonnepanelen op het dak aan het onderzoeken en ondanks een warmte- koudeopslag gaan we werken aan het overgaan naar gasloos. We kijken met de Green Businessclub (de duurzame netwerkorganisatie met daarin onder meer bedrijven en de gemeente, red.) nog wat we samen kunnen doen. Het licht uit in een hotel is lastig, maar we kunnen wel zorgen voor een groene omgeving, een sociale buurt, klimaatadaptatie en circulariteit. Dat laatste zeker in deze sector nog in de kinderschoenen', besluit De Vos.

De Routekaart Horeca is een 'levend document' dat verandert naar aanleiding van de uitvoering van acties en nieuwe inzichten. In de routekaart zijn acties en handelingen vastgelegd. [Bekijk de routekaart hier](#).

Ingezonden mededeling