

“Hotel Nuland operates as sustainably as possible.”

Nederlands

## DUURZAAMHEID HOOG IN HET VAANDEL.

Duurzaamheid is een hot topic bij de Van der Valk hotels. De hotels doen er alles aan om op verschillende vlakken zo duurzaam mogelijk te werk te gaan. Van der Valk Hotel Nuland - 's-Hertogenbosch is daar geen uitzondering op. Het hotel beschikt namelijk onder andere over een grote biotransformer. Deze machine, die sinds de opening van het hotel in maart 2023 in gebruik is, verwerkt al het eten wat over is gebleven na bijvoorbeeld ontbijt, lunch of diner. De etensresten verdwijnen dus niet in de prullenbak, maar alles gaat in deze biotransformer. Het is heel eenvoudig in gebruik; de mensen in de bediening moeten er slechts even attent op gemaakt worden dat ze echt alleen eten - dus geen boterkuipjes, bestek of servetten - in de biotransformer weggooien.

In de machine wordt het eten vermalen, waarna het tot een bepaalde vloeistof wordt omgezet. Daarna wordt het vergist en tijdens dit chemische proces ontstaan biogas én biowater. Het biogas kan worden toegevoegd aan het aardgas; hiermee worden onder andere de hotelkamers verwarmd. Zo verbruik je dus minder aardgas. Het vrijgekomen biowater gaat Hotel Nuland in de toekomst gebruiken voor eigen toepassingen, bijvoorbeeld als plantenvoeding.

Een ander duurzaam initiatief staat in de machinekamer van het hotel. Hier bevindt zich een apparaat dat heel veel warmte produceert om de koel- en vriescellen op temperatuur te houden. De warmte die die machine 'weggooit' wordt opgevangen in grote voorraadvaten. Deze warmte wordt weer gebruikt om de hotelkamers en de hotelkeuken te voorzien van warm water. Daardoor hoeven de cv-ketels niet meer zo hard te draaien. En die cv-ketels worden weer gevoed door aardgas, verdund met biogas uit de biotransformer. Zo werkt Hotel Nuland op de meest duurzaam mogelijke wijze en wordt er continu gekeken om te blijven werken aan duurzaamheid.



Eric Hesen,  
Head of the Technical Department  
at Hotel Nuland-'s-Hertogenbosch

Deutsch

## DER NACHHALTIGKEIT VERSCHRIEBEN.

Nachhaltigkeit ist in den Van der Valk-Hotels ein großes Thema. Die Hotels setzen alles daran, um in den unterschiedlichsten Bereichen möglichst nachhaltig zu arbeiten. Das Van der Valk Hotel Nuland - 's-Hertogenbosch ist da keine Ausnahme. Das Hotel verfügt unter anderem über eine große Biogasanlage. Diese Anlage, die seit der Eröffnung des Hotels im März 2023 im Einsatz ist, verarbeitet alle Essensreste von Frühstück, Mittag- oder Abendessen. Es wird also kein Essen weggeworfen, sondern alles landet in der Biogasanlage. Die Maschine lässt sich sehr leicht bedienen, man muss nur darauf achten, dass wirklich nur Essen - also keine Butterschälchen, Besteck oder Servietten - in die Anlage gelangen.

In der Biogasanlage wird das Essen zermahlen und anschließend zu einer Flüssigkeit verarbeitet und gegärt. Bei diesem chemischen Prozess entstehen Biogas und Biowasser. Das Biogas wird dem Erdgas beigemischt, mit dem unter anderem die Hotelzimmer beheizt werden. Dadurch benötigen wir also weniger Erdgas. Das freigesetzte Biowasser wird im Hotel Nuland demnächst für den Eigengebrauch, zum Beispiel zur Pflanzenbewässerung, verwendet.

Eine weitere nachhaltige Initiative findet sich im Maschinenraum des Hotels. Hier steht ein Gerät, das sehr viel Wärme produziert, um die Kühl- und Gefrierzellen auf Temperatur zu halten. Die Wärme, die dabei „verloren“ geht, wird in großen Vorratsfässern aufgefangen und dazu genutzt, die Hotelzimmer und die Hotelküche mit warmem Wasser zu versorgen. Auf diese Weise brauchen die Heizkessel nicht mehr so viel zu leisten. Und genau diese Heizkessel wiederum werden mit dem Erdgas betrieben, das mit Biogas aus der Biogasanlage verdünnt wurde. Das Hotel Nuland ist immer darum bemüht, möglichst nachhaltig zu arbeiten, und sucht ständig nach neuen Konzepten, um sich im Bereich Nachhaltigkeit weiter zu verbessern.

Français

## LA DURABILITÉ : UNE PRIORITÉ.

La durabilité est un sujet d'actualité dans les hôtels Van der Valk. Les hôtels font tout leur possible pour travailler de façon aussi durable que possible dans différents domaines. Van der Valk Hôtel Nuland - 's-Hertogenbosch n'y fait pas exception. L'hôtel dispose en effet entre autres d'un gros méthaniseur. Cette machine, en service depuis l'ouverture de l'hôtel en 2023, traite tous les restes de nourriture après le petit déjeuner, le déjeuner ou le dîner. Ces restes ne partent donc pas à la poubelle, mais dans le méthaniseur, qui est très facile à utiliser. Il faut juste que les personnes travaillant dans le service soient attentives à ne jeter que des restes de nourriture dans le méthaniseur, et donc pas de barquettes de beurre, de couverts ni de serviettes.

La machine broie tous ces restes, ce qui donne une sorte de soupe. La fermentation qui s'ensuit est un processus chimique qui produit du biogaz ainsi que du digestat (résidu liquide). Le biogaz peut être ajouté au gaz naturel ; il pourra ainsi participer au chauffage des chambres d'hôtel. Ceci permet de diminuer la consommation de gaz naturel. Le digestat libéré pourra à l'avenir être utilisé par l'Hôtel Nuland, par exemple comme engrais pour les plantes.

Une autre initiative durable se trouve dans la salle des machines de l'hôtel. On y trouve une machine qui, pour maintenir les chambres de réfrigération et de congélation à la bonne température, produit énormément de chaleur. La chaleur que cette machine 'jette' est récupérée dans de gros réservoirs. Cette chaleur est ensuite utilisée pour chauffer l'eau des chambres et de la cuisine de l'hôtel, ce qui permet de réduire la consommation des chaudières. Et ces chaudières fonctionnent au gaz naturel, auquel a été mélangé le biogaz du méthaniseur. C'est ainsi que l'Hôtel Nuland travaille de la façon la plus durable possible, et qu'il continue toujours à œuvrer pour la durabilité.

