

Energiesparen ist Teamarbeit

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Bevor es richtig losgeht		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mitarbeiter über die Teilnahme an der Kampagne informieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Geschäftsleitung: Technische Voraussetzungen und Ressourcen für eine verbesserte Energieeffizienz bereitstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Trainingsmaterial für hausinterne Schulungen anfordern	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wer ist Ansprechpartner?		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verantwortung aufteilen und Beauftragte(n) für Energie benennen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Energie-Sparblätter und Checklisten der Kampagne an die verantwortlichen Mitarbeiter aushändigen bzw. weiterleiten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erfolge teilen		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Information der Mitarbeiter über den aktuellen Energieverbrauch im Betrieb oder einzelner Teilbereiche mit Aushängen oder in Mitarbeitersitzungen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mitarbeiter zu eigenen Verbesserungsvorschlägen im Energiebereich animieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prüfen, ob ein Teil der eingesparten Energiekosten als Prämie an die Mitarbeiter ausgeschüttet werden kann	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Klare Kommunikation		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Merkblätter mit Hinweisen über ein energieeffizientes Arbeiten in den verschiedenen Betriebsbereichen erarbeiten (Vorlagen zum Download auf www.energiekampagne-gastgewerbe.de)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arbeitsanweisungen, Hinweisschilder und Einschaltpläne an besonders relevanten Bereichen/ Geräten erarbeiten und anbringen (z.B. Ablagesystematik in Kühlschränken/-räumen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mitarbeiter dazu anhalten Schäden und Fehlfunktionen an Geräten/Anlagen zu notieren, weiterzuleiten oder ggf. gleich zu beheben	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Alle Merkblätter, Arbeitsanweisungen, Schilder und Pläne auch in den relevanten Fremdsprachen anfertigen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Weitere Energie-Sparblätter der Energiekampagne Gastgewerbe zu Hilfe nehmen, um die o.g. Dokumente anzufertigen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Erste Schritte

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Housekeeping & Gästezimmer		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Management mit Köpfchen	Zonen- oder gebäudeweise Belegung von Gästezimmern prüfen, um zeitweise Beleuchtung, Heizung, Lüftung, Minibars etc. abstellen/ reduzieren zu können	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Überprüfung der Temperaturen in einzelnen Bereichen des Betriebes (siehe Energie-Sparblatt) und ggf. Absenkung; In Abstellräumen die Heizung abdrehen; An Wochenenden und Feiertagen Heizung in nicht genutzten Bereichen drosseln oder abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wenn Spitzentarif für Strom im Betrieb verrechnet wird, prüfen ob Energiegroßverbraucher gleichzeitig betrieben werden und ggf. neue Einschaltpläne erarbeiten, die dies vermeiden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zentraler Punkt: Das Gästezimmer	Mit Gästen über Energiesparmassnahmen im Betrieb sprechen und ggf. freundliches Merkblatt erarbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Möglichst Heizung, Lüftung etc. in unbelegten Zimmern drosseln oder abstellen (Voraussetzung bei der Heizung: Thermostatventile)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	In unbelegten Zimmern Vorhänge schließen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fenster und Deckenlichter regelmäßig putzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Überprüfen, ob Heizungen durch Möbel oder andere Gegenstände blockiert sind und ggf. ändern	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Während Lüftungszeiten Heizkörper abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fernseher und Beleuchtung beim Verlassen der Zimmer komplett abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Küche	Ggf. Wechsel von Bettwäsche und Handtüchern oder der Betrieb der Minibar nur auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlen				
	Vorgeschriebene Kühltemperaturen einhalten (nicht zu tief!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	nur abgekühlte und zugedeckte Lebensmittel in den Kühlschrank und nur abgekühlte und richtige verpackte Lebensmittel einfrieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	möglichst wenige, dafür aber gut gefüllte Kühlzellen verwenden (evtl. Schaumstoffblöcke zur Volumenreduzierung) - nicht benötigte Kühlmöbel abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Checkliste Energie-Sparblatt

Organisatorische Sofortmaßnahmen

1

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
	Türen nicht (lange) offen stehen lassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lüftungsöffnungen (Gitter) des Kühlschranks frei halten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Entstaubung der Wärmetauscher auf Rückseite 2 x im Jahr	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Kontrolle der Türrahmendichtungen und Ersatz bei Sprödigkeit oder Rissen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisen- zubereitung	Wasser aus Warmwasserspeicher zum Kochen verwenden und kleine Mengen Wasser mit Wasserkocher (Schnellkocher) erhitzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kochgeräte erst einschalten, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Geräte nur vorheizen, wenn es wirklich nötig ist	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Heizleistung der Geräte rechtzeitig zurückregeln und Vermeidung energieintensiven Stand-by Betriebs (bei Nichtgebrauch ausschalten!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einschaltpläne in den notwendigen Sprachen anbringen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kochen Sie mit minimalen Wassermengen – prüfen ob Dampfgaren möglich; generell Speisen wenn möglich knapp unterhalb des Siedepunkts garen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Passende Deckel verwenden und Heizleistung dementsprechend reduzieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei älteren Küchenherden Topf-, Kessel- und Pfannengröße zur jeweiligen Platten-größe wählen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wahl der Kochtöpfe, Kessel und Pfannen relativ zur anstehenden Kochmenge	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kleine Mengen „just in time“ in modernen Geräten wie (Induktionsherd und Heißluft-/ Kombidämpfer) zubereiten (Mehr Informationen hierzu im Energie-Sparblatt Küche Teil II!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verzicht auf Vorheizen beim Backen; bei älteren Backöfen Restwärme ausnutzen und vorher abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Backofentür nicht unnötig öffnen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Spülen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prüfen ob Spülmaschine warmwassertauglich ist und ggf. anschließen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Geschirrgröße an Menge und Verwendung anpassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Planung des Geschirrkreislaufs: Spülmaschinen möglichst voll laden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vorhandene Sparprogramme nutzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Restaurant/Bar	Spülmaschinen vollständig abschalten, wenn sie nicht gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elektrische Geräte im Restaurant- und Barbereich erst einschalten, wenn sie wirklich benötigt werden (Einschaltpläne)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Keine Überbeleuchtung, besser dezent beleuchten und in ungenutzten Bereichen Licht löschen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Betriebszeiten der Lüftung an tatsächlichen Bedarf anpassen, Ausprobieren!	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wenn möglich, Raucher- und Nichtraucherzonen unterschiedlich belüften	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Prozesse dokumentieren

Hausakte	Hausakte anlegen mit Unterlagen zur Baukonstruktion, Materialien, technischen Anlagen, Betriebsanleitungen, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vorlage aus dem Internet ggf. herunterladen http://www.sidata.de/hausakte.pdf .	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kopien von Betriebsanleitungen an den jeweiligen Geräten aufbewahren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ggf. für Auskünfte Servicetechniker, Elektrizitätswerke oder Energieberater kontaktieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energieverbrauch und -kosten erfassen		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ableseformular von der Internetseite herunterladen („Verbrauchserfassung“)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verbrauch von Energieträgern regelmäßig festhalten (1 x Woche oder 1 x Monat)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rückwirkende Erfassung der Verbräuche mithilfe von Rechnungen durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Energieverbrauch und -kosten in das Energie-Sparprogramm der Kampagne im Internet eingeben	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Erhobene Daten mit Hilfe des Programms genau studieren und mit bereits erfassten Daten vergleichen lassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei größeren Schwankungen im Energieverbrauch, Ursachen identifizieren!	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ziele für den Energieverbrauch definieren!	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energietarife		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Strom- und Gastarif auf www.energiekampagne-gastgewerbe.de überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Heizung

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Das A und O: Die Wartung		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Heizungscheck zu Beginn jeder Heizperiode veranlassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Entlüftung der Heizkörper durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Richtig eingestellt? Schaltuhren und Regler		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anpassung der Heizkurve (Vorlauftemperatur) an den tatsächlichen Bedarf. (Dauerhaft zu warme Räume? – Vorlauftemperatur absenken!)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Leistung der Heizungspumpen überprüfen und ggf. drosseln (Im Sommer Pumpen ganz abstellen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Schaltuhren und Regler auf die richtige Tages-/ Nachtzeit (Tag-Nacht-Absenkung) und den Wochentag überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Brennerlaufzeit überprüfen (nicht weniger als 6 Minuten) und ggf. Brenner tauschen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Zeitpunkt der Nachtabsenkung der Heizung (möglichst früh) und Absenktemperatur überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PumpenCheck auf www.energiekampagne-gastgewerbe.de durchführen (Pumpen bis 500 W)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mehr Flexibilität: Thermostate		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Thermostatventile nachrüsten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prüfen, ob Ventile nicht durch Möbel oder Vorhänge verdeckt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verluste klein halten: Die Isolierung		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Überprüfung wärmeführender Leitungen in unbeheizten Räumen: Dicke der Dämmschicht mindestens Rohrlängsdurchmesser	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ggf. Dämmungsmaßnahmen durchführen lassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Möglichst auf Heizkörperverkleidungen verzichten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

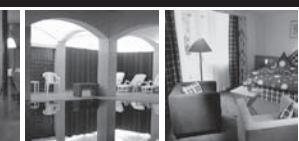


Warmwasser

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Richtig eingestellt? Die Temperatur		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Speichertemperatur möglichst niedrig ein- stellen – Bei Hotels etwas über 60°C (Legio- nellengefahr)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einstellung ggf. vom Fachmann durchfüh- ren lassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sparen ohne Kom- fortverlust: Der Verbrauch		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bestehende Duschbrausen durch Sparbrau- sen ersetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Durchflussbegrenzer an Waschtischarmatu- ren einsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei Erneuerung der Armaturen, Spararmat- uren wählen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Entkalkung der Warmwassererzeuger min- destens 1 x im Jahr durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lüftung & Klimaanlage

Ein Blick auf die Uhr: Die Betriebszeiten		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei definierten Tages- und Wochennut- zungszeiten Zeitschaltuhren einsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vorhandene Zeit-Programme von Lüftungs- anlagen regelmäßig an Nutzungsgewohn- heiten anpassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Intervallbetrieb von Lüftungsanlage für wenig belastetete Räume prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einsatz von speziellen Programmschaltern in Küche und Restaurant prüfen (Zuschal- tung einer weiteren Lüftungsstufe)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	In wenig genutzten Räumen Präsenzmel- der (Bewegungsmelder) für die Steuerung der Lüftungs-/ Klimaanlage einsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Haus- oder Lüftungstechniker zum Einsatz von Raumluft-, Schadstoff- oder CO ₂ -Füh- lern befragen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kontrolltemperatur für die Inbetriebnahme der Klimaanlage mindestens 5°C oberhalb der gewünschten Raumtemperatur für die Heizung setzen (Haustechniker)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
Frische Luft: Der Mix macht's		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Notwendige Lüftungsmenge für Ihre Ansprüche und verschiedene Betriebsbereiche identifizieren (ABER: Gesetzliche Regelungen beachten)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Beim Betrieb der Klimaanlage sicherstellen, dass Türen und Fenster geschlossen sind	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nicht vergessen: Die Wartung		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Filterreinigung und andere Wartungsarbeiten mindestens 2mal jährlich durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei Klimaanlage jeden Monat Kondensatoren reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei Klimaanlage 1x/ Jahr Verdampferelemente reinigen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kälte/ Kühleinrichtungen

Kühlräume/ -schränke		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dichtungen und Schlösser regelmäßig kontrollieren und ggf. austauschen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Entstaubung der Wärmetauscher auf Rückseite 2 x im Jahr	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tiefkühlräume: Zeitschaltuhren einsetzen und Türrahmenheizung richtig takten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühlräume: Kompressoren ggf. nachts zeitweise abschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Öl- und Kühlmittelstand regelmäßig überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luxus im Kleinen: Die Minibar		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verzicht prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einsatz von effizienteren Geräten (Peltier-Technologie) oder Getränkeautomaten überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kühltemperatur der Minibars überprüfen – nicht zu tief setzen (10 °C)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Für gute Belüftung der Aggregate und Kondensatoren sorgen (Herstellerangaben anschauen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Beleuchtung

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
	Möglichst viel Tageslicht nutzen Auf helle Farbgebung der Innenräume achten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sie haben die Wahl: Die Lampen		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Auswahl der Lampen entsprechend des Einsatzzweckes (Ggf. Energie-Sparblatt ‚Be- leuchtung‘ der Kampagne durcharbeiten)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lampenwechsel		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Glühlampen durch LED-Energiesparlampen (oder Kompaktleuchtstofflampen) ersetzen (auf gute Qualität achten)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Alte Neonröhren (alte Leuchtstoffröhren) durch neue, effizientere Modelle ersetzen (Dreibandenlampen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Weitere Betriebsbereiche identifizieren, wo LEDs und Leuchtstofflampen einge- setzt werden können (Betriebsbereiche mit Einschaltzeiten > 2 h/ Tag; ab 3 h und bei Neuanschaffung ist der Einsatz eines EVGs zweckmäßig)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prüfen, ob LED-Leuchten auch als Orien- tierungs- oder Dekorationslicht verwendet werden können	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Automatisierung		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	In wenig benutzten Räumen Bewegungs-/ Präsenzmelder anbringen (Korridore, Toi- letten, Kühlräume etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einsatz von Zeitschaltuhren in geeigneten Betriebsbereichen prüfen (z.B. Außenbe- reiche)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sonstiges

Moderne Regelungssysteme		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Grundinformationen zu Einzelraumrege- lungs-Systemen einholen (Gebäudeleittech- nik, Masterswitch, Kartenschliesssysteme etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förderprogramme		<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Nach Förderprogrammen in der Förderda- tenbank der Energiekampagne auf www.energiekampagne-gastgewerbe.de schauen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>