

Energieeffizienz durch organisatorische Sofortmaßnahmen

Energiesparen ist Teamarbeit

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
Bevor es richtig losgeht					
	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?					
	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					
	Aktuelle Energieverbräuche regelmäßig an Mitarbeiter kommunizieren (Aushang oder Mitarbeitersitzung)	<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					
	Merkblätter mit Hinweisen über ein energieeffizientes Arbeiten in den verschiedenen Betriebsbereichen erarbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arbeitsanweisungen, Hinweisschilder und Einschaltpläne an Geräten anbringen (z.B. Ablagesystematik in Kühlschränken)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mitarbeiter dazu anhalten Schäden und Fehlfunktionen an Geräten/Anlagen 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"/>

Energieeffizienz durch organisatorische Sofortmaßnahmen

Erste Schritte

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
Housekeeping & Gästezimmer					
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 und ggf. Absenkung	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	In Abstellräumen die Heizung abdrehen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	An Ruhetagen oder während der Betriebsferien 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"/>
	Mit Gästen über Energiesparmassnahmen im Betrieb sprechen und ggf. freundliches Merkblatt erarbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zentraler Punkt: Das Gästezimmer	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"/>
	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"/>
	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"/>
Küche					
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"/>

Energieeffizienz durch organisatorische Sofortmaßnahmen

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Türen nicht 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 und Reinigung 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	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	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 Plattengröße 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 III!)	<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	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"/>

Energieeffizienz durch organisatorische Sofortmaßnahmen

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Spülmaschinen vollständig abschalten, wenn sie nicht gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Restaurant/Bar					
	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					
	Ableseformular von der Internetseite herunterladen	<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 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					
	Strom- und Gastarif überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>