

Energieeffizienz in Restaurant und Bar

Energiesparen mit Köpfchen

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Energie-Sparblatt 4 und 5 für konkrete Energiesparmaßnahmen in der Küche beachten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Geräte erst einschalten, wenn sie benötigt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einschaltpläne anfertigen (Planung von Küchenabläufen, Beleuchtung, Lüftung und Heizung)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Holen Sie Ihre Mitarbeiter ins Boot					
	Mitarbeiter über energiesparenden Umgang mit elektrischen Geräten informieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mitarbeiter dazu anhalten, Fehler und Mängel zu melden	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hinweisschilder für relevante Bereiche erarbeiten und anbringen (Fenster, Kühlgeräte, Beleuchtung & Lüftung)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die richtige Temperatur für Speisen und Getränke

Warmhalten mit Wärmeplatten

	Wenn möglich, auf Wärmeplatten verzichten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Auf richtige Temperatureinstellung von Wärmeplatten achten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Auf kurze Aufwärmphasen der Platten achten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kühlgeräte und Eismaschinen

	Planung vornehmen, wann Kühlgeräte und Eismaschinen tatsächlich gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Wenn möglich, einzelne Kühlgeräte zeitweise abschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Moderne Eismaschinen nachts abschalten; ggf. Zeitregler an der Eismaschine installieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Speisen abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Energieeffizienz in Restaurant und Bar

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Speisen gut verpacken, bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Standort der Kühlgeräte beachten (nicht neben Wärmequellen, keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen, 5 cm Mindestabstand zur Wand)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Wartung der Kühlgeräte (Wärmetauscher reinigen, Geräte abtauen bei Vereisung)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dichtungen regelmäßig überprüfen und ggf. auswechseln	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Cocktails & Co.: der Eiswürfelbereiter					
	Bei Neuanschaffung Geräte mit Luftkühlung bevorzugen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ventildichtheit beim Eiswürfelbereiter mit Wasserkühlung überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prüfen, ob der Einkauf von gebrauchsfertigem Eis eine Alternative sein kann	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für das frische Bier: die richtige Zapfanlage					
	Bei kleinen Biermengen, Bierzapfanlagen bevorzugen, bei denen das Bierfass im Kühlschrank gelagert wird	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei Anlagen mit Durchlaufkühler (großen Mengen), auf Trockenkühlung achten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spülen ohne Energieverschwendung					
Spülmaschinen					
	Prüfen, ob eine reine Gläserspülmaschine im Tresenbereich sinnvoll ist	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Getränkereste vorher auskippen (nicht in die Spülmaschine)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Nur voll bestückte Maschinen anschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Überprüfung der richtigen Temperatureinstellung bei der Gläserreinigung (Waschgang: 55-60 °C, Klarspülen: 63-67 °C)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dreckige Gläser noch am gleichen Abend säubern	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Überprüfung/Reinigung des Filtersystems	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Spülmaschine wenn möglich an zentrale Warmwasserbereitung anschließen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Regelmäßige Wartung der Spülmaschine (Bedienungsanleitung beachten)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Energieeffizienz in Restaurant und Bar

Das richtige Licht für Ihren Betrieb

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird be- arbeitet	O.K.
	Überprüfung, ob die Beleuchtung angemessen ist (keine Überbeleuchtung)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Zweistufige oder dimmbare Beleuchtung vorsehen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei der Auswahl von Lampen auf die richtige Farbtemperatur und gute Farbwiedergabe achten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tageslicht optimal nutzen (Innenräume hell und freundlich streichen, Fenster reinigen, unnötige Sonnenblenden entfernen)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gut sichtbar: die Außenbeleuchtung					
	Regelmäßige Reinigung der Leuchten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einsatz von geeigneten energiesparenden Lampen prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sinnvollen Einsatz von solarbetriebenen Außenleuchten prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lüftung und Klimaanlage

	Lüftung und Klimaanlage an tatsächlichen Bedarf anpassen (Nutzungsverhalten erfassen und Ausschaltpläne erarbeiten)	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prüfen, ob der Einsatz einer automatisierten Regelung sinnvoll ist	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Heizung und Lüftung in leeren Räumen und zum Ende jeder Schicht abstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Einsatz einer mechanische Lüftungsanlage (evtl. mit Wärmerückgewinnung) in der Küche und im Raucherbereich prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mitarbeiter informieren, welche Regelungsstufe der Lüftungsanlage für welchen Bedarf angemessen ist	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Raucherbereich und Nichtraucherbereich unterschiedlich belüften	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verzicht auf lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel und Möbelpolitur	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Energieeffizienz in Restaurant und Bar

Effizient heizen

Themenblock	Maßnahme	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	wird bearbeitet	O.K.
	Temperatur-Einstellungen der Heizung überprüfen und ggf. anpassen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elektronische Thermostatventile einsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Raumtemperatur bei Klimatisierung nicht unter 22°C absenken und beim Heizen nicht auf über 20°C erhöhen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bei geöffneten Fenstern Heizung ausstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Außenheizung

	Beheiztes Areal wenn möglich mit Büschen, Sträuchern oder Hecken vor Wärmeverlusten schützen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Heizpilze nur an besetzten Tischen einschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Energiesparen im Sanitärbereich

	WC-Spülung immer mit Spartasten versehen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Glühlampen durch LEDs ersetzen. Bewegungsmelder installieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anstelle eines elektrischen Händetrockners Papierhandtücher zur Verfügung stellen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Der sparsame Wasserhahn

	Energie- und wassersparende Armaturen verwenden; Durchflussbegrenzer einbauen	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tropfende Wasserhähne sofort reparieren	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Weitere Einsparmöglichkeiten

	Standby-Betrieb bei elektrischen Geräten wie Kassen und CD-Spieler vermeiden	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Steckdosenleisten verwenden und mehrere Geräte gleichzeitig und vollständig abschalten	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>