

Energieeffizienz durch organisatorische Sofortmaßnahmen

Energiesparen ist Teamarbeit

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Bevor es richtig losgeht				
Mitarbeitende über die Teilnahme an der Kampagne informieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geschäftsleitung: Technische Voraussetzungen und Ressourcen für eine verbesserte Energieeffizienz bereitstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wer ist Ansprechpartner/in?				
Verantwortung aufteilen und Beauftragte/n für Energie benennen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energie-Sparblätter und Checklisten der Kampagne an die verantwortlichen Mitarbeitenden aushändigen bzw. weiterleiten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erfolge teilen				
Aktuelle Energieverbräuche regelmäßig an Mitarbeitende kommunizieren (Aushang oder Teamsitzung)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitende zu eigenen Verbesserungsvorschlägen im Energiebereich animieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prüfen, ob ein Teil der eingesparten Energiekosten als Prämie an die Mitarbeitende ausgeschüttet werden kann	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Klare Kommunikation				
Merkblätter mit Hinweisen über ein energieeffizientes Arbeiten in den verschiedenen Betriebsbereichen erarbeiten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsanweisungen, Hinweisschilder und Einschaltpläne an Geräten anbringen (z.B. Ablagesystematik in Kühlschränken)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitende dazu anhalten Schäden und Fehlfunktionen an Geräten / Anlagen gleich zu beheben	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alle Merkblätter, Arbeitsanweisungen, Schilder und Pläne auch in allen relevanten Fremdsprachen anfertigen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Erste Schritte

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Housekeeping & Gästezimmer (Management mit Köpfchen)				
Zonen- oder gebäudeweise Belegung von Gästezimmern prüfen, um zeitweise Beleuchtung, Heizung, Lüftung, Minibars etc. abstellen oder reduzieren zu können	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überprüfung der Temperaturen in einzelnen Bereichen des Betriebes und ggf. Absenkung	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In Abstellräumen die Heizung abdrehen	<input type="checkbox"/>	_____	<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="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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Gästen über Energiesparmaßnahmen im Betrieb sprechen und ggf. freundliches Merkblatt erarbeiten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Housekeeping & Gästezimmer (Zentraler Punkt: Das Gästezimmer)				
Möglichst Heizung, Lüftung etc. in unbelegten Zimmern drosseln oder abstellen (Voraussetzung bei der Heizung: Thermostatventile)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fenster und Deckenlichter regelmäßig putzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überprüfen, ob Heizungen durch Möbel oder andere Gegenstände blockiert sind und ggf. ändern	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Während Lüftungszeiten Heizkörper abstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fernseher und Beleuchtung beim Verlassen der Zimmer komplett abstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wechsel von Bettwäsche und Handtüchern oder der Betrieb der Minibar nur auf ausdrücklichen Wunsch der Gäste	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Küche (Kühlen)				
Vorgeschriebene Kühltemperaturen einhalten (nicht zu tief!)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
nur abgekühlte und zugedeckte Lebensmittel in den Kühlschrank und nur abgekühlte und richtig verpackte Lebensmittel einfrieren	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Türen nicht offenstehen lassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lüftungsöffnungen (Gitter) des Kühlschranks freihalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entstaubung der Wärmetauscher auf der Rückseite 2-mal im Jahr	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Kontrolle und Reinigung der Türrahmendichtungen sowie Ersatz bei Sprödigkeit oder Rissen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Küche (Speisenzubereitung)				
Wasser aus Warmwasserspeicher zum Kochen verwenden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kleine Mengen Wasser mit Wasserkocher (Schnellkocher) erhitzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochgeräte erst einschalten, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geräte nur vorheizen, wenn es wirklich nötig ist	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einschaltpläne in den notwendigen Sprachen anbringen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochen Sie mit minimalen Wassermengen – prüfen ob Dampfgeräten möglich ist; wenn möglich, Speisen knapp unterhalb des Siedepunkts garen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Passende Deckel verwenden und Heizleistung dementsprechend reduzieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei älteren Küchenherden Topf-, Kessel und Pfannengröße zur jeweiligen Plattengröße wählen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wahl der Kochtöpfe, Kessel und Pfannen relativ zur anstehenden Kochmenge	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verzicht auf Vorheizen beim Backen; bei älteren Backöfen Restwärme ausnutzen und vorher abstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Backofentür nicht unnötig öffnen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Küche (Spülen)				
Prüfen ob Spülmaschine warmwassertauglich ist und ggf. anschließen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geschirrgröße an Menge und Verwendung anpassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planung des Geschirrkreislaufs: Spülmaschinen möglichst vollladen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vorhandene Sparprogramme nutzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spülmaschinen vollständig abschalten, wenn sie nicht gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Küche (Restaurant/Bar)				
Elektrische Geräte im Restaurant- und Barbereich erst einschalten, wenn sie wirklich benötigt werden (Einschaltpläne)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keine Überbeleuchtung, besser dezent beleuchten und in ungenutzten Bereichen Licht löschen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betriebszeiten der Lüftung an tatsächlichen Bedarf anpassen, Ausprobieren!	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn möglich, Raucher/innen- und Nichtraucher/innenzonen unterschiedlich belüften	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Prozesse dokumentieren

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Hausakte				
Hausakte mit Unterlagen zur Baukonstruktion, Materialien, technischen Anlagen, Betriebsanleitungen, etc. anlegen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kopien von Betriebsanleitungen an den jeweiligen Geräten aufbewahren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ggf. für Auskünfte Servicetechniker/in, Elektrizitätswerke oder Energieberatung kontaktieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Energieverbrauch und -kosten erfassen				
Ableseformular von der Internetseite herunterladen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verbrauch von Energieträgern regelmäßig festhalten (1-mal pro Woche oder Monat)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rückwirkende Erfassung der Verbräuche mithilfe von Rechnungen durchführen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energieverbrauch und -kosten in das <u>Energiesparkonto</u> im Internet eingeben	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erhobene Daten genau studieren und mit bereits erfassten Daten vergleichen lassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei größeren Schwankungen im Energieverbrauch Ursachen identifizieren!	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ziele für den Energieverbrauch definieren!	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energietarife				
Strom- und Gastarif überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mehr Informationen zur Kampagne unter:

■ ■ ■ www.energiekampagne-gastgewerbe.de