

Energieeffizienz in Restaurant und Bar

Energiesparen mit Köpfchen

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Energie-Sparblätter <u>Küche (Teil 1)</u> und <u>Küche (Teil 2)</u> für konkrete Energiesparmaßnahmen in der Küche beachten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geräte erst einschalten, wenn sie benötigt werden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einschaltpläne anfertigen (Planung von Küchenabläufen, Beleuchtung, Lüftung und Heizung)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Holen Sie Ihre Mitarbeitenden ins Boot				
Mitarbeitende über energiesparenden Umgang mit elektrischen Geräten informieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitende dazu anhalten, Fehler und Mängel zu melden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Information der Mitarbeitenden über den aktuellen Energieverbrauch im Betrieb oder einzelner Teilbereiche mit Aushängen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hinweisschilder für relevante Bereiche erarbeiten und anbringen (Fenster, Kühlgeräte, Beleuchtung & Lüftung)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die richtige Temperatur für Speisen und Getränke

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Warmhalten mit Wärmeplatten				
Wenn möglich, auf Wärmeplatten verzichten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Auf richtige Temperatureinstellung von Wärmeplatten achten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf kurze Aufwärmphasen der Platten achten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlgeräte und Eismaschinen				
Planung vornehmen, wann Kühlgeräte und Eismaschinen tatsächlich gebraucht werden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn möglich, einzelne Kühlgeräte zeitweise abschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moderne Eismaschinen nachts abschalten; ggf. Zeitregler an der Eismaschine installieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisen abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisen gut verpacken, bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Wartung der Kühlgeräte (Wärmetauscher reinigen, Geräte abtauen bei Vereisung)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dichtungen regelmäßig überprüfen und ggf. auswechseln	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für Cocktails & Co.: der Eiswürfelbereiter				
Bei Neuanschaffung Geräte mit Luftkühlung bevorzugen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ventildichtheit beim Eiswürfelbereitern mit Wasserkühlung überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prüfen, ob der Einkauf von gebrauchsfertigem Eis eine Alternative sein kann	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Anlagen mit Durchlaufkühler (großen Mengen), auf Trockenkühlung achten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Spülen ohne Energieverschwendung

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Spülmaschinen				
Prüfen, ob eine reine Gläserspülmaschine im Tresenbereich sinnvoll ist	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränkereste vorher auskippen (nicht in die Spülmaschine)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nur voll bestückte Maschinen anschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überprüfung der richtigen Temperatureinstellung bei der Gläserreinigung (Waschgang: 55 bis 60 °C, Klarspülen: 63 bis 67 °C)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dreckige Gläser noch am gleichen Abend säubern	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Überprüfung/Reinigung des Filtersystems	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn möglich, Spülmaschine an zentrale Warmwasserbereitung anschließen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßige Wartung der Spülmaschine (Bedienungsanleitung beachten)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Das richtige Licht für Ihren Betrieb

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

Lüftung und Klimaanlage

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Lüftung und Klimaanlage an tatsächlichen Bedarf anpassen (Nutzungsverhalten erfassen und Ausschaltpläne erarbeiten)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prüfen, ob der Einsatz einer automatisierten Regelung sinnvoll ist	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heizung und Lüftung in leeren Räumen und zum Ende jeder Schicht abstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz einer mechanischen Lüftungsanlage (evtl. mit Wärmerückgewinnung) in der Küche und im Rauchendenbereich prüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Mitarbeitende informieren, welche Regelungsstufe der Lüftungsanlage für welchen Bedarf angemessen ist	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rauchenden- und Nichtraucherbereich unterschiedlich belüften	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verzicht auf lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel und Möbelpolitur	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Effizient heizen

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Temperatureinstellungen der Heizung überprüfen und ggf. anpassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elektronische Thermostatventile einsetzen	<input type="checkbox"/>	_____	<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="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei geöffneten Fenstern Heizung ausstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Außenheizung				
Beheiztes Areal, wenn möglich mit Büschen, Sträuchern oder Hecken vor Wärmeverlusten schützen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heizpilze nur an besetzten Tischen einschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energiesparblatt <u>Außenbeheizung</u> beachten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Energiesparen im Sanitärbereich

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
WC-Spülung immer mit Spartasten versehen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glühlampen durch LEDs ersetzen. Bewegungsmelder installieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anstelle eines elektrischen Händetrockners Papierhandtücher zur Verfügung stellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der sparsame Wasserhahn				
Energie- und wassersparende Armaturen verwenden; Durchflussbegrenzer einbauen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tropfende Wasserhähne sofort reparieren	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Weitere Einsparmöglichkeiten

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Standby-Betrieb bei elektrischen Geräten wie Kassen und CD-Spieler vermeiden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Steckdosenleisten verwenden und mehrere Geräte gleichzeitig und vollständig abschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mehr Informationen zur Kampagne unter:

■ ■ ■ www.energiekampagne-gastgewerbe.de