

# Energieeffizienz bei Kälte- und Kühleinrichtungen

## Einfache Sofortmaßnahmen

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Überblick über die vorhandenen Kühlanlagen verschaffen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Kühlanlagen und Kühlhäuser</b>				
Luftzirkulation in Kühlhäusern und -schränken sicherstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Den Einsatz eines Kälteverbundsystems und Möglichkeiten zur Abwärmenutzung prüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auslastung der Kühlräume überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überflüssige Geräte abschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Licht in den Kühlhäusern sofort nach Verlassen wieder löschen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Optische oder akustische Signalgeber bei offenen Türen oder nicht ausgeschaltetem Licht verwenden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorschaltgeräte für Energiesparlampen möglichst außerhalb des Kühlhauses anbringen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Anliefern, Lagern und Auftauen</b>				
Streifenvorhänge oder Schnellauftore verwenden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überprüfen der richtigen Temperatur bei der Warenanlieferung	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Türen von Kühlräumen und -geräten nicht offenstehen lassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Vor dem Beladen die Lebensmittel schon in die Nähe der Kühlgeräte bringen, um die Türen möglichst selten und kurz öffnen zu müssen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beladungszeiten kurzhalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel bei kurzen Aufbewahrungszeiten einfrieren (-12 °C) und nicht tiefrieren (-18 °C)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühltemperaturen überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesetzliche Regelungen zur Lagerung von Lebensmitteln einhalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufzutauende Ware über Nacht im Kühlhaus bzw. -raum auftauen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wartung und Kontrolle</b>				
Kühlanlagen regelmäßig warten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlkreislauf auf undichte Stellen überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dichtungen der Türen regelmäßig kontrollieren und defekte Dichtungen sofort austauschen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kondensatoren regelmäßig reinigen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betriebszeiten der Kühlanlage den Nutzungszeiten anpassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Füllstand und Eignung des Kältemittels überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regelmäßig Lagertemperatur überprüfen und nachregeln	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
<b>Standort und Beleuchtung</b>				
Optimale Auswahl des Standortes Ihrer Kühlgeräte	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Separate Räume oder den nicht beheizten Keller bevorzugen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nähe zu Heizkörpern, Herden vermeiden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlgeräte keinen starken Lichtquellen oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beleuchtung von Kühltheken außerhalb der Betriebszeiten abschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glühlampen und Halogenleuchten zur Beleuchtung von Kühltheken vermeiden, auf LED-Technik setzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Modernisierung von Kälteanlagen

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
<b>Minibar</b>				
Umweltfreundliche, energieeffiziente Geräte verwenden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Minibars bei Nichtbelegung der Zimmer ausschalten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Die richtige Anlage</b>				
Vor der Kaufentscheidung Beratung von Fachleuten einholen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusammenlegung der Kühlanlagen überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verkleinerung der zentralen Anlagen überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umstellung der Systeme überprüfen (zentral auf dezentral und umgekehrt)	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Leistungsgeregelte Anlagen einsetzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wirtschaftlichkeit der Rückkühlung durch ein Verdunstungskühlwerk überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wassergekühlte Verflüssiger durch luftgekühlte ersetzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Abwärme nutzen</b>				
Einsatz von Wärmerückgewinnungsanlagen überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Innovative Konzepte nutzen und bei Neuanschaffungen umsetzen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bereitstellung des Warmwassers durch Wärmerückgewinnung Prüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Kauf von neuen Geräten**

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
Wenn aus Sicht des Arbeitskomforts nichts dagegenspricht, bei Neuanschaffungen Gefriertruhen Gefrierschränken vorziehen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beste Energieeffizienzklasse auswählen, bei gewerblichen Geräten ohne entsprechende Klassifizierung den Energieverbrauch beim Hersteller erfragen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit dem <a href="http://co2online.de">KühlCheck</a> von co2online.de einen Überblick verschaffen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz von Multifunktionsgeräten überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überprüfen ob umfassende Ausstattung wirklich gebraucht wird	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Checkliste für Ihre Kühlgeräte**

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
<b>Wann muss der alte Kühlschrank entsorgt werden?</b>				
Stromkosten des alten Gerätes genau überprüfen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spätestens nach 15 Jahren das alte Gerät gegen ein neues tauschen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie groß muss mein Kühlgerät sein?</b>				
Tatsächlichen Bedarf im täglichen Geschäft ermitteln	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Größe der Geräte an Bedarf anpassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf überdimensionierte Geräte verzichten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gefrierfach: Ja oder Nein?</b>				
Tiefkühlkapazität und -bedarf ermitteln	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei mehr als 20 Litern Gefrierfachbedarf zwei separate Geräte zum Kühlen und Tiefrieren zulegen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Gefrierkombinationen auf getrennte Kompressoren und getrennte Temperaturregelungen für Kühl- und Gefrierbereich achten	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie effizient arbeitet mein Kühlschrank?</b>				
Kühlschränke nicht neben Herd oder Heizung oder unter direkter Sonneneinstrahlung aufstellen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlschränke ohne integrierten Luftkorridor: 5 cm Mindestabstand zur dahinterliegenden Wand	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Betrifft meinen Betrieb	Verantwortung	Wird bearbeitet	Erledigt
<b>Was bedeutet die Klimaklasse und wie wichtig ist sie?</b>				
Kühlgeräte den Umgebungstemperaturen nach der jeweiligen Klimaklasse anpassen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühle Räume den warmen Räumen beim Aufstellen der Geräte vorziehen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Nie wieder abtauen?</b>				
Geräte mit Abtauautomatik wählen	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vereisen von Tiefkühlfächern vermeiden	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mehr Informationen zur Kampagne unter:

■ ■ ■ [www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)