

64 Energiespartipps für Ihren Betrieb



Diese Checkliste dient dazu, dass Sie die einzelnen Punkte als erledigt kennzeichnen können, sobald die Massnahme umgesetzt wurde. Die Erläuterungen zu den einzelnen Bereichen finden Sie in den spezifischen Dokumenten.

1. Gesamtbetrieb: Apparate und Geräte	2
2. Gesamtbetrieb: Beleuchtung	2
3. Gesamtbetrieb: Heizung	2
4. Gesamtbetrieb: Lüftung und Klimaanlage	2
5. Bereiche: Küche und Restaurant	2
6. Bereich: Räume	3
7. Bereich: Lingerie	3
8. Bereich: SPA / Wellness / Fitness	3
9. Bereich: Management	3

Stand: 28. September 2022

1. Gesamtbetrieb: Apparate und Geräte

- Geräte abschalten, die nicht im Betrieb sind
- Reinigen und warten Sie Ihre Geräte regelmässig und gründlich
- TV, Bildschirme ausschalten
- Prüfen Sie Neuanschaffungen und Investitionen

2. Gesamtbetrieb: Beleuchtung

- Anpassen der Betriebszeit; Beleuchtung ausschalten, wo nicht benötigt
- Die Beleuchtungsstärke dem effektiven Bedarf anpassen
- Bewegungssensoren installieren
- Leuchtmittel auf LED umstellen
- Halogen-Leuchtmittel auf LED umstellen

3. Gesamtbetrieb: Heizung

- Raumtemperatur auf 19° C senken, nicht belegte Räume auf tiefe Stufe zurückstellen oder ganz abstellen
- Fördermenge der Umwälzpumpe reduzieren
- Nur Stosslüften, keine gekippten Fenster
- Radiatoren entlüften
- Temperatur nachts senken
- Thermostatventile richtig einstellen (auf Stellung 3)
- Anpassen der Raumtemperatur im Frühling
- Abschalten der Heizung im Sommer
- Dämmung ungedämmter Rohrleitung
- Ersatz ineffizienter Pumpen
- Thermostate in öffentlichen Bereichen sichern
- Überprüfen der Aussenbeheizung

4. Gesamtbetrieb: Lüftung und Klimaanlage

- Abschalten der Lüftung während der Nacht
- Betriebszeiten anpassen
- CO₂-Fühler einstellen
- Klimakälte im Winter ausschalten, inkl. Umwälzpumpe
- Luftmenge anpassen
- Lüftung nur nach Bedarf zuschalten
- Wärmerückgewinnung überprüfen
- Ersatz von Filtern der Lüftungsanlagen
- CO₂-Fühler einbauen, falls noch nicht vorhanden

5. Bereiche: Küche und Restaurant

- Fritteuse und Heisswasserbad abdecken
- Korrekter Einsatz in der Abwaschküche
- Betrieb elektrische Installationen und Geräte reduzieren

- Betrieb schliessen, Öffnungszeiten / Betriebszeiten der F&B-Outlets eingrenzen
- Dämpfen statt kochen
- Deckel auf Pfanne
- Eismaschine, Crushed-Ice-Maschine stilllegen
- Geräte gezielt einsetzen
- Einsatz des Geschirrspülers
- Heizung reduzieren / abschalten
- Einsatz von Kühlmöbel
- Kühlräume nicht unterkühlen
- Lüftung einstellen
- Passende Topfgrösse
- Warmwasser vom Hahn oder aus dem Wasserkocher

6. Bereich: Räume

- Gezielte Belegung
- Freie Heizkörper
- Gästewäsche
- Minibar ausstellen / tiefe Stufe
- Warmwasser / Spararmaturen einbauen

7. Bereich: Lingerie

- Möglichst wenig bügeln / mangeln
- Waschmaschinen / Tumbler richtig befüllen
- Waschtemperatur einstellen

8. Bereich: SPA / Wellness / Fitness

- Gästezeiten einschränken
- Abdeckungen beschaffen
- Aktivierungstaste installieren
- Automatisierte Lüftung
- Luftentfeuchter mit Wärmerückgewinnung
- Saunatüre schliessen
- Zeitsteuerung einsetzen

9. Bereich: Management

- Einbezug der Mitarbeitenden
- Kommunikation mit den Gästen
- Sensibilisierung; Monitoring (Verbrauch festhalten)
- Verträge überprüfen, Rückstellungen bilden