

# Tarkistuslista ravintoloille ja suurtalouskeittiöille

Aloita jo tänään!

1. Tutki, miten energiankulutus jakaantuu kellonaikojen mukaan (esim. laskusta, omilta sivuilta tai sähkömittaria lukemalla).
2. Tee tarkistuskierron ja käy tarkistuslista läpi.
3. Laadi tärkeysjärjestys ja tee tarvittavat toimenpiteet (esim. säädöt, toiminnan muutokset ja hankinnat).
4. Seuraa tuloksia vertaamalla nykyistä energiankulutusta entiseen.

Tarkistuslista	Tehty ✓
Ovatko kaikki laitteet sammutettuina tai lepotilassa, jotka on mahdollista sammuttaa tai asettaa lepotilaan?	<input type="checkbox"/>
Onko ilmastointi, jonka ei tarvitse olla peruskäyttötilassa, säädetty pienemmälle?	<input type="checkbox"/>
Onko lämmitysjärjestelmä sammutettu mahdollisuuksien mukaan (tilojen ja nesteiden lämmitys)?	<input type="checkbox"/>
Onko erityiset lämmitysjärjestelmät (syöksyputkien lämmitys, maa- ja porraslämmitys ym.) sammutettu?	<input type="checkbox"/>
Onko pumput tai moottorit sammutettu?	<input type="checkbox"/>
Onko ikkunat, ovet ja portit suljettu?	<input type="checkbox"/>
Onko valaisimet sammutettu varastoissa, jätehuoneessa ja WC-tiloissa?	<input type="checkbox"/>
Onko kohdevalaisimet ja julkisivuvalaisimet sammutettu?	<input type="checkbox"/>
Onko tietokoneet ja tulostimet sammutettu toimistohuoneissa ja muissa tiloissa?	<input type="checkbox"/>
Onko viilennysjärjestelmä peruskäyttötilassa?	<input type="checkbox"/>
Oletko varmistanut, että viilennys- ja lämmitysjärjestelmä eivät kumoja toistensa vaikutusta? Tämä koskee erityisesti ilmastointijärjestelmää.	<input type="checkbox"/>
Ovatko kylmiön ja jääkaapin ovilistat hyvässä kunnossa?	<input type="checkbox"/>