



Tarkastuslistat on tehty osana *Carbon Neutral Experience* ja *Kestävää Nostetta matkailuyrityksiin: Etelä-Suomi* -hankkeita

ENERGIANSÄÄSTÖN TARKASTUSLISTA RAVINTOLAT

Mikä on mahdollista yrityksessänne? Tarkasta

Valmisteluiden monimutkaisuus

- Vaivaton
- Valmistelutarve
- Merkittävä valmistelutarve

Toteutuksen kustannustaso

- Maksuton tai lähes maksuton
- Kustannuksia
- Merkittävä kustannuksia

Tarkastettu	Energiansäästömahdollisuus	Sähkö/energia	Vesi	Lämpö	Valmisteluiden monimutkaisuus	Toteutuksen kustannustaso
	Koulutus ja viestintä ja sopimukset					
	Energian ja vedenkulutuksen seuranta	x	x	x	•	•
	Henkilöstön energiatehokoukoulutus	x			•	•
	Asiakasviestintä veden- ja sähkönkäyttöön liittyen - mitä energiatehokoukustoimia on tehty ja mitä saavutettu	x	x		••	•
	Henkilöstön palkitseminen vähäisestä energiankulutuksesta	x	x	x	•	••
	Ruokahävikin vähentämiseen kannustaminen	x	x		••	•
	Omaan käyttöön sopivan sähkösopimuksen valinta	x			••	•
	Henkilöstön vedenkäyttökoulutus		x		••	•
	Omaan käyttöön sopivan sähkösopimuksen valinta	x			••	•
	Keittiö ja ravintola					
	Laitteiden sammuttaminen siivouksen yhteydessä tai työvuoron päätteeksi	x			•	•
	Ajastimet sähkölaitteissa	x			••	••
	Keittiössä lämpökaapit lämpölamppujen asemesta	x			••	••
	Suosi keskuskoneellisia kylmä- ja pakastiloja	x			••	•••
	Kylmätilojen automaattinen lämpötilojen seuranta	x			••	••
	Erilliset kylmätilat maito-, liha- ja kasvis tuotteille, jos mahdollista	x			••	••
	Kansilevyjen ja yöverhojen käyttö kylmäjakelualusteissa	x			•	•
	Laahukset kylmätilojen oviin	x			•	••
	Automaattisesti sulkeutuvat kylmätilojen ovet	x			••	••
	Muista, että jäähdytyskaappi ei ole kylmäsäilytyslaite	x			•	•
	Automaattinen sulatusautomaattikka	x			•	••
	Puhdista ja vaihda keittiölaitteiden tiivisteet säännöllisesti	x			••	••
	Tarkista kylmäaineen määrä säännöllisesti	x			•	•
	Mieti, ovatko lasiovelliset kylmälaitteet tarpeen	x			•	••
	Käytä uunien automaattisia kuumennusohjelmia	x			•	••
	Yhdistelmäuuni on energiatehokas vain täydellä kapasiteetilla	x			•	•
	Muokkaa vanhat reseptit siten, että ne hyödyntävät uusien laitteiden ominaisuuksia	x			••	•
	Vältä turhia uuninoven avauksia	x			•	•
	Valitse pesuohjelma uunin likaisuuden mukaan	x			•	•
	Suosi sekoittavia patoja	x			••	••
	Älä käytä valurautaliesiä	x			••	••
	Käytä kupukoneen puhdistusautomaattikkaa	x			•	•
	Valitse monitoroimia keittiölaitteita	x			••	••
	Valitse kapasiteetin mukaan mitoitettut laitteet ja -tilat; vältä ylimoitusta	x	x		••	••
	Opasta keittiölaitteiden tarkoituksenmukaiseen käyttöön	x	x		••	•
	Valitse pienen sähkön- ja vedenkulutuksen keittiölaitteet; mieti elinkaarikustannusta	x	x		••	••
	Älä esipese astioita ennen konepesua, toki poista tähteet		x		•	•
	Kaasuohellasta induktiolieteen			x	••	••
	Kiinteistö					

	Liikeohjattu valaistus sille soveltuvissa paikoissa, esim. wc:t, käytävät, autohallit.	x			.	..
	LED-valaistukseen siirtyminen	x		
	Vesihanojen ja suihkupäiden vedentulon rajoittaminen		x	
	Mahdollisten vuotojen kartoittaminen ja torjuminen		x	
	Vettä säästävät siivousmenetelmät		x		..	.
	Liiketunnistinhanat		x	
	Vettä säästävät laitteet		x	
	Lämmitykseen lämmöntalteenottojärjestelmä			x
	Ilmalämpöpumpun ja muiden			x
	Logistiikka					
	Omassa käytössä täyssähköiset tai hybridikäyttöiset ajoneuvot ja erikoisajoneuvot	x		
	Polttoainekulutuksen seuraaminen	x			.	.
	Kuormanpurun yhteydessä älä pidä ovia auki liian kauan	x			.	.
	Asiakkaan veloittaminen sähköauton lataamisesta	x			..	.