

64 Mesures énergétiques dans votre entreprise



Cette liste de contrôle vous permet de marquer les différents points comme étant terminés dès que la mesure a été mise en œuvre. Vous trouverez les explications relatives aux différents domaines dans les documents spécifiques.

1. Ensemble de l'établissement: appareils	2
2. Ensemble de l'établissement: éclairage	2
3. Ensemble de l'établissement: chauffage	2
4. Ensemble de l'établissement: systèmes de climatisation et de ventilation	2
5. Secteur: cuisine et restaurant	3
6. Secteur: locaux	3
7. Secteur: blanchisserie	3
8. Secteur: Spa / Wellness / Fitness	3
9. Secteur: management	4

État au 28 septembre 2022

1. Ensemble de l'établissement: appareils

- Éteignez les appareils qui ne sont pas utilisés
- Nettoyez et entretenez vos appareils régulièrement et rigoureusement
- Éteignez la télévision et les écrans
- Vérifiez la consommation des nouvelles acquisitions et envisagez des investissements

2. Ensemble de l'établissement: éclairage

- Réglez la durée de fonctionnement; éteignez l'éclairage là où il n'est pas nécessaire
- Adaptez l'intensité de l'éclairage aux besoins réels
- Installez des capteurs de mouvement
- Installez des ampoules LED
- Remplacez les ampoules halogènes par des LED

3. Ensemble de l'établissement: chauffage

- Baisser la température intérieure à 19 °C, régler les pièces non occupées au niveau le plus bas ou arrêter complètement de les chauffer
- Réduire le débit du circulateur
- Recourir uniquement à des aérations ponctuelles, ne pas laisser les fenêtres en imposte
- Purger les radiateurs
- Baisser la température pendant la nuit
- Régler correctement les vannes thermostatiques (en position 3)
- Adapter la température intérieure au printemps
- Éteindre le chauffage en été
- Isoler les conduites qui ne le sont pas
- Remplacer les pompes inefficaces
- Sécuriser les thermostats dans les espaces publics
- Vérifier le chauffage à l'extérieur

4. Ensemble de l'établissement: systèmes de climatisation et de ventilation

- Arrêter la ventilation pendant la nuit
- Adapter les heures de fonctionnement
- Régler le détecteur de CO₂
- Désactiver les climatiseurs en hiver, y c. le circulateur
- Ajuster le débit d'air
- N'activer la ventilation qu'en cas de besoin
- Vérifier la récupération de chaleur
- Remplacer les filtres des installations de ventilation
- Installer un détecteur de CO₂ s'il n'y en a pas encore

5. Secteur: cuisine et restaurant

- Couvrir les friteuses et les récipients d'eau chaude
- Laver correctement la vaisselle
- Réduire l'utilisation des équipements et appareils électriques
- Fermer l'établissement, limiter les heures d'ouverture ou d'exploitation des secteurs F&B
- Préférer la cuisson à la vapeur
- Couvrir les poêles
- Arrêter la machine à glaçons et la machine à glace pilée
- Utiliser les appareils de manière ciblée
- Utiliser correctement le lave-vaisselle
- Réduire ou arrêter le chauffage
- Utiliser correctement les meubles de réfrigération
- Ne pas trop refroidir les chambres froides
- Régler la ventilation
- Utiliser des casseroles de la bonne taille
- Eau chaude du robinet ou de la bouilloire

6. Secteur: locaux

- Occupation ciblée
- Radiateurs découverts
- Linge des hôtes
- Arrêt des minibars ou fonctionnement à bas niveau
- Eau chaude; installation de robinets économes

7. Secteur: blanchisserie

- Repasser le moins possible
- Remplir correctement les machines à laver et les sèche-linges
- Régler correctement la température de lavage

8. Secteur: Spa / Wellness / Fitness

- Limiter les heures d'ouverture
- Couvrir les bassins
- Installer des boutons d'activation
- Ventilation automatique
- Déshumidificateur avec récupération de chaleur
- Fermer la porte du sauna
- Utiliser des minuteries

9. Secteur: management

- Implication du personnel
- Communication avec la clientèle
- Sensibilisation; contrôle (enregistrer la consommation)
- Vérification des contrats, constitution de provisions