



Nehmen Sie die Energiepfeile in Ihre Hand!

1. **Vermeiden Sie das Backen im Hochtarif!**
Ihre Betriebskosten nehmen dadurch merklich ab.
2. **Schalten Sie aus, was nicht gebraucht wird!**
So sparen Sie Ihrem Betrieb unnötige Kosten.
3. **Kontrollieren Sie die Temperaturen!**
Warmwasser- und Kühlraumtemperaturen regelmässig überwachen.
4. **Kühlräume dicht auffüllen, nicht überladen!**
Wenn Sie den Verdampfer verstellen, wird es zu wenig kühl.
5. **Maschinen regelmässig reinigen und warten!**
Damit sparen Sie Geld und die Ausfälle werden seltener.
6. **Kontrolle der Energie- und Wasserzähler!**
Eine Energiebuchhaltung ermöglicht die Kontrolle des Betriebes.

