

Refrigerants, Naturally! for LIFE

NACHHALTIGE KÜHLUNG FÜR EUROPAS KLEINE
LEBENSMITTELEINZELHANDELSGESCHÄFTE

CHECKLISTE ZUR AUSWAHL DER RICHTIGEN GERÄTE FÜR KÄLTE-, KLIMA- UND WÄRMEPUMPENANLAGEN



Diese Checkliste soll Ihnen den **Entscheidungsprozess** für neue Kälte-, Klima- und Wärmepumpenanlagen **vereinfachen**! Die Wahl der richtigen Anlage ist sowohl aus ökologischen als auch aus wirtschaftlichen Gründen wichtig, da Sie durch die bedarfsgerechte Planung neuer Anlagen die Treibhausgasemissionen reduzieren und Kosten sparen können. **Betrachten Sie Ihr Geschäft ganzheitlich**: Beim Kauf neuer Kühlgeräte spielen nicht nur die Eigenschaften und Merkmale der Geräte eine Rolle, sondern auch, wo die Kühlsysteme im Geschäft platziert werden, da sie die Umgebungstemperatur beeinflussen und von dieser beeinflusst werden. Daher hat der Standort Ihrer Kühlgeräte einen direkten Einfluss auf den Kühl- bzw. Heiz-Bedarf in Ihrem Geschäft.

Ergänzende Informationen über Technologie- und Marktentwicklungen finden Sie im **Technologieleitfaden**, Informationen über die wichtigsten Vorschriften können Sie im **Politikleitfaden** nachschlagen, und vertieftes Wissen zu allen oben genannten Themen, einschließlich Empfehlungen dazu, WELCHE Ausrüstung man wählen sollte, WO man sie am besten im Geschäft platziert und WIE man sie am energieeffizientesten nutzt, kann durch unseren **E-Learning-Kurs** gewonnen werden, der auf Ihre speziellen Bedürfnisse als Geschäftsinhaber zugeschnitten ist. Weitere Informationen unter: www.refnat4life.eu



BEVOR SIE EINE KAUFENTSCHEIDUNG ÜBER KÜHLGERÄTE TREFFEN, SOLLTEN SIE IHREN BEDARF ERMITTELN:

Haben Sie die Anzahl und das damit verbundene Lagervolumen für alle Produkte ermittelt, ...

- ... die eine 24-Stunden-Kühlung erfordern?
- ... die weniger als 24 Stunden Kühlung benötigen? *Tipp: Nicht alle Getränke benötigen 24h Kühlung.*
- ... mit einer Lagertemperatur zwischen -18 und -23°C?
- ... mit einer Lagertemperatur zwischen 4 und 8°C? *Tipp: Dazu gehören unter anderem Milchprodukte wie Käse oder Joghurt.*
- ... mit einer Lagertemperatur zwischen 8 und 12°C? *Tipp: Hierher gehören unter anderem Gemüse und Früchte.*

BEVOR SIE EINE KAUFENTSCHEIDUNG ÜBER KLIMANLAGEN / WÄRMEPUMPEN TREFFEN, SOLLTEN SIE IHREN BEDARF ERMITTELN:

Haben Sie alle Quellen identifiziert, die die **Temperatur in Ihrem Geschäft beeinflussen**?

- Prüfen Sie, ob direktes Sonnenlicht auf Ihre Geräte fällt. *Tipp: Minimieren Sie direktes Sonnenlicht, um die Belastung und die Energiekosten zu reduzieren.*
- Anzahl der Kunden im Durchschnitt und zu Spitzenzeiten. *Tipp: Mehr Menschen und Türöffnungen bringen mehr Wärme.*
- Elektrische Geräte. *Tipp: Einige Geräte bringen Wärme in den Raum, installieren Sie energieeffiziente Geräte und sorgen Sie für einen optimalen Standort.*
- Wärmeleitung durch Böden, Wände und Decken. *Tipp: Eine bessere Raumisolierung reduziert die Wärmeübertragung und den Kühlbedarf.*
- Belüftung der Lagerräume. *Tipp: Belüftung vermeidet einen Wärmestau und damit die Belastung Ihrer Geräte.*

DENKEN SIE DARAN, VOR VERTRAGSABSCHLUSS IHR GEWÜNSCHTES GERÄT ZU ÜBERPRÜFEN:

- Energie-Effizienz-Label. *Tipp: Idealerweise nutzen Sie ausschließlich Geräte der Energieeffizienzklasse A oder noch besser A+++ , und vermeiden B, C oder darunter.*
- Art des Kältemittels. *Tipp: Achten Sie auf natürliche Kältemittel wie R290 (C₃H₈), R600a (C₄H₁₀), R744 (CO₂).*
- Jährlicher Energieverbrauch. *Tipp: Je niedriger, desto besser.*
- Zusätzliche energiesparende Gerätefunktionen. *Tipp: Achten Sie bei Kühlsystemen zum Beispiel auf Nachtabdeckungen, Türen usw.*
- Qualifikationen Ihres Anbieters. *Tipp: Suchen Sie nach einem etablierten und zertifizierten Anbieter mit ausgewiesenen Kenntnissen zu Geräten und Systemen mit natürlichen Gasen*
- Erwägen Sie einen Energieaudit. *Tipp: Die Empfehlungen eines Audits führen oft zu Einsparungen, die größer sind als seine Kosten.*

