



Eine funktionssichere Elektroanlage und der Schutz vor Fehlerstrom und Überspannungen sind für jeden Betrieb wichtig, für die Hotellerie und Gastronomie ganz besonders. Schließlich geht es auch um das Wohlbefinden der Gäste. Das Beruhigende daran: Sicherheit lässt sich zuverlässig installieren.

Haben im Gewerbebetrieb nichts zu suchen: Mehrfachsteckdosen und undurchdringbarer Kabelsalat. Hier schlummern gefährliche Sicherheitsrisiken. Eine saubere und sichere Lösung: Energie- und Datenanschlüsse direkt am Schreibtisch installiert – jederzeit reversibel, erneuer- und erweiterbar.

GEFAHREN UND RISIKEN:

Das nächste Gewitter kommt bestimmt: Im Umkreis von bis zu 1,5 km kann die elektrische Energie eines Blitzeinschlags die elektrotechnischen Einrichtungen und Geräte im Gebäude zerstören oder beschädigen. Die Folgen: z. B. zerstörte Unterhaltungselektronikgeräte, beschädigte Wasch- oder Spülmaschinen, defekte Tiefkühlgeräte, verlorene Daten in der IT oder Ausfall der Heiz- und Klimaanlage. Deshalb sollte unbedingt ein professioneller Überspannungsschutz vom Fachmann installiert sein.

DARAUF KOMMT ES AN:

Ob Küche, Tagungsraum oder Wellnessbereich – eine regelmäßige Überprüfung der Elektroinstallation und -geräte ist Pflicht und darf nur vom Fachmann durchgeführt werden. Der E-CHECK bietet Ihnen geprüfte Sicherheit und deckt Einsparpotenziale auf.

PRÜFUNGSINTERVALLE UND -INHALTE:

- alle 4 Jahre: elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel (VDE 0105 Teil 100).*
- jährlich: elektrische Anlagen und Betriebsmittel in „Betriebsstätten, Räumen und Anlagen besonderer Art“ (VDE 0105 Teil 100).*
- monatlich: Schutzmaßnahmen mit Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen in vorübergehend stationären Anlagen (z. B. Cateringzelte oder Außentheken im Biergarten). Die Durchführung erfolgt vom Elektrofachbetrieb oder einer fachkundigen Person, die geeignete Mess- und Prüfgeräte verwendet.
- arbeitstäglich: Fehlerstrom-, Differenzstrom- und Fehlerspannungsschutzschalter in stationären und vorübergehend stationären Anlagen. Die Durchführung erfolgt vom Benutzer selbst, durch Betätigung der Prüfeinrichtung.

* Durchführung vom Elektrofachbetrieb

TECHNISCHE VORTEILE:

- Sie vermeiden Folgeschäden durch mangelnde Wartung.
- Ihr Hotel, Ihr Gastronomiebetrieb ist besser vor unnötigen Ausfallzeiten von Anlagen und Geräten geschützt.

WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE:

- Sie sparen Energie und vermeiden hohe Betriebs- und Reparaturkosten.
- Sie motivieren Ihre Mitarbeiter durch vorbildliche Arbeitssicherheit.
- Ihre Gäste und Mitarbeiter sind vor Unfallgefahren sicher.
- Sie können im Schadensfall bei Versicherungen oder der Berufsgenossenschaft den korrekten Zustand von Anlagen und Geräten nachweisen.

TIPP:

Viele Versicherer gewähren Prämienvorteile, wenn Sie regelmäßige E-CHECK Prüfungen vorweisen!

» [Zurück zur E-SERVICE online Artikelübersicht ...](#)