

→ **Hjælp til selvhjælp på www.energiguident.dk**

På energiguident.dk kan du finde flere gode råd om besparelser inden for el, vand og varme. Rådene er tilpasset, så de er enkle og lette at igangsætte. Du kan også kontakte et energiselskab eller se på deres hjemmeside for at få flere råd.

→ **Energiselskaberne sætter fokus på energibesparelser**

Energiselskaberne igangsætter en række initiativer for at øge fokus på energibesparelser for at hjælpe kunderne med at effektivisere brugen af energi. Udvikling af denne folder er et af initiativerne.

→ Få flere råd på

www.energiguident.dk

Energiråd til caféer og værtshuse

.....
Læs, hvordan du tjener penge
ved at spare på energien



→ Information til caféer og værtshuse

→ Spar på energien – især på lyset og i køkkenet

Caféer og værtshuse rummer et utal af forskellige elektriske apparater. Ofte er der veludstyrede køkkener hos selv de mindste madudbydere. Og de fleste apparater er tændt i hele åbningstiden. Det har stor indflydelse på energiforbruget.

Ved at ændre i den måde, du bruger dit køkkenudstyr på, kan du nedsætte energiforbruget. Desuden kan du ved samme lejlighed nedsætte forbruget af vand, sæbe, salt og afspændingsmiddel.

Endelig kan der være visse tidsbesparelser ved at arbejde energibevist – det er vigtigt i de travle perioder.

Du bør også have fokus på belysningen. Måske bruger du bevidst belysningen til at skabe atmosfære – men er der også lagt vægt på, at den skal være energieffektiv? For eksempel kan du opdele belysningen i arbejdsbelysning, udendørsbelysning og belysning, hvor der kommer gæster. Det giver mulighed for at vælge energirigtige løsninger.

→ Spar 10% på din elregning – og få et bedre arbejdsmiljø

På siden overfor finder du en række konkrete spareråd. Følger du dem, kan du ikke alene spare mange penge, men også forbedre dit indeklima og derved få mere tilfredse medarbejdere og gæster. For eksempel kan du ofte slippe for gener fra for meget fugt, varme og støj.

Aflæser du jævnligt dine energimålere, kan du sikre dig mod uforudsete udgifter. Derudover får du overblik over, hvor stort dit forbrug er. Alene ved at være opmærksom på at slukke for apparater, der ikke anvendes, kan du spare 5-10% af årsforbruget.

Generelt om energibesparelser

For at opnå energibesparelser er det en god ide at arbejde målrettet og systematisk med virksomhedens energiforbrug: Du bør finde ud af, hvad du bruger energien på i dag, og herefter lave en plan for, hvad du vil gøre for at spare. På den måde bliver det usynlige energiforbrug også synligt. Du kan lade dig inspirere af følgende faser:

Kortlægning og registrering

Hvad bruger virksomheden energi på, og hvor meget bruges der?

Identifikation af forbedringsmuligheder

Hvad kan du og dine kollegaer gøre for at nedsætte energiforbruget?

Handlingsplan

Hvad er dit mål for energiforbruget, og hvad har du valgt at gøre?

Evaluering

Efter et stykke tid – typisk 3-6 måneder – følger du op på din plan. Gik det, som det skulle? Hvad har du sparet?

→ Spareråd til caféer og værtshuse



Anvend energibesparende lyskilder

Der er mange besparelser at opnå ved den rigtige belysning.

- Brug kun glødepærer, hvor du ønsker god farvegengivelse, og hvor lyset brænder i kort tid.
- Brug sparepærer, og spar 75% på elforbruget.
- Brug kun halogenbelysning for at fremhæve særlige varegrupper.
- Skift halogenpærer ud med metalhalogenpærer (koldtlyshalogen), så sparer du ca. 30% på elforbruget.



Sørg for korrekt temperatur

Som hovedregel anbefales en temperatur på 2-5 °C for kølevarer, 10 °C for svalevarer og -18 °C for frostvarer. For hver grad, temperaturen kan hæves, spares der 2-5% energi.



Isolér kølemøbler godt

Mange kummefrysere er forsynede med skydelåger af glas og er i øvrigt utilstrækkeligt isolerede. Desuden er der ikke mulighed for at ændre på temperaturen. Er din kummefryser stillet til rådighed af et frostcateringfirma, så bed om at se en driftsberegning på den.



Rengør køle- og fryseapparater

Dette gælder både ud- og indvendigt. Kondensatoren skal holdes fri for snavs. Afrim med jævne mellemrum, ellers forringes nedkølingen. For hver grad, kondensatortemperaturen kan sænkes, spares der 2-5% af energiforbruget.



Sørg for god ventilation omkring kølemøblerne

Det rum, som kondensatoren står i, bør være godt ventileret, så temperaturen i rummet ikke øges. En kølig placering af køle- og fryseapparater eller den eksterne kompressor/kondensatordel bør tilstræbes.



Fyld opvaskemaskinen helt op

Tænd først opvaskemaskinen, når den er helt fuld. Benytter du en hætteopvasker, bør hættens lukkes ned, når den ikke er i brug. Opvaskendet bør ikke være mere end 65 °C. Skyllendet skal være 80 °C.



Undgå tomgangsforbrug

Tænd først ovn, kogeplader og gasblus, når de skal bruges. Undersøg, hvor lang tid apparaterne er om at blive varmet op, og sæt et mærke, så alle véd det! Udnyt eftervarmen: Sluk for apparatet, 15 min. før maden er færdig. Sæt maden i den kolde ovn – tilberedningstiden forlænges ikke.



Brug gryderne rigtigt

Grydens størrelse skal passe til kogeplade eller gasblus. Med induktionskogeplader skal du sikre, at grydens bund er flad. Kog med så lidt vand som muligt. Brug låg, og skru ned for kogeplade eller blus, når maden er kommet i kog.



Sluk for standbyapparater

Alle apparater med en lysende grøn eller rød pære bruger strøm, når de er på standby. Sluk derfor på kontakten, når apparatet ikke bruges.