

→ **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 cafeterier, grillbarer og take-aways

Læs, hvordan du tjener penge ved at spare på energien



→ Information til cafeterier m.fl.

→ Spar på energien og få et bedre arbejdsmiljø

Cafeterier, grillbarer og take-aways har mange forskellige elektriske apparater. Mange af disse apparater er tændt i hele åbningstiden. Det har stor indflydelse på energiforbruget. På siden overfor har vi samlet en række råd, som kan hjælpe dig til at spare på energien. De billigste og nemmeste besparelser kan opnås ved blot at ændre sin adfærd, fx ved først at tænde for apparaterne, når de skal bruges, og ikke lade dem stå og køre

hele tiden. Eller ved at slukke for lyset, når et rum – fx lageret – forlades, eller skrue ned for varmen om natten. Desuden kan du ved samme lejlighed nedsætte forbruget af vand, sæbe, salt og afspændingsmiddel.

Ved at have fokus på energiforbruget er der også mulighed for at nedsætte nogle af de gener, der er i et køkken, såsom fugt, varme og støj.

→ Få overblik over forbruget

Ved at aflæse dine energimålere jævnligt kan du først og fremmest sikre dig mod uforudsete udgifter. Derudover får du et godt overblik over, hvor stort dit forbrug er. Alene ved at forholde dig kritisk til forbruget kan du erfaringsmæssigt opnå

besparelser på op mod 5-10% af årsforbruget – og mere endnu, hvis du følger sparerådene. Samtidig vil du forbedre dit arbejdsmiljø og måske få flere tilfredse kunder.

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 cafeterier m.fl.



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 metal-halogenpærer (koldtlyshalogen), så sparer du ca. 30% på elforbruget.



Tænd først køkkenapparaterne, når de skal anvendes

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 den tid, apparatet er om at varme op, til at tilberede maden – og udnyt eftervarmen. Sluk for apparatet, 15 min. før maden er færdig. Sæt maden i den kolde ovn – tilberedningstiden forlænges ikke.



Brug fastfoodudstyret energirigtigt

Fastfoodudstyr bliver ofte tændt lang tid før åbningstid og kører hele dagen. Tænd først, når det skal bruges! Undersøg tillige, om det er nødvendigt at have en høj temperatur i hele åbningstiden. Hvis ikke, så skru ned! Undersøg også, om der er mulighed for at overdække apparaterne med et låg for at holde på varmen.



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.



Begræns antallet af køleskabe/frysere

Nogle har op til 10 store og små kummefrysere og næsten lige så mange køle- og fryseskabe. Men elforbruget til de mange apparater er stort. Samtidig forringer de arbejdsklimaet med meget støj, stor varmeafgivelse og ikke mindst al den tid, der skal bruges på rengøring og afrimning. Undersøg, om det er muligt at have færre og større køleskabe.



Fyld opvaskemaskinen helt op

Tænd først opvaskemaskinen, når den er helt fuld. Benytter du en hætteopvasker, bør hættelukkene lukkes ned, når den ikke er i brug. Derved mindskes varmetabet, og fugtafgivelsen til rummet undgås. Opvaskendevandet bør ikke være mere end 65 °C. Skyllenvandet skal være 80 °C.



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.