

→ **Hjælp til selvhjælp på [www.energiguident.dk](http://www.energiguident.dk)**

På [energiguident.dk](http://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](http://www.energiguident.dk)

## Energiråd til restauranter

Læs, hvordan du tjener penge ved at spare på energien



## → Information til restauranter

### → Spar på energien – også når det går stærkt i køkkenet

Restauranter skal have et højt serviceniveau. Det medfører et stort energiforbrug. Særligt køkkenet hører til energislugerne i denne branche. Det går stærkt i et moderne køkken. Så det er kun forståeligt, at alt køkkenudstyr står parat til at blive brugt. Men det sker ofte på bekostning af el- og vandforbruget.

Det kræver tilvænnelse at arbejde energibevidst i en travl hverdag. Men resultatet vil ikke kun være en lavere

el- og vandregning, det vil også være en mærkbar forbedring af arbejdsmiljøet. De væsentligste fysiske gener i et travlt køkken opstår på grund af fugt, varme og støj – disse kan minimeres med små ændringer i den måde, du bruger dit køkkenudstyr på. Og så kan du samtidig nedsætte forbruget af vand, sæbe, salt og afspændingsmiddel. Endelig kan der være visse tidsbesparelser ved at arbejde energibevidst.

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

På næste side finder du en række konkrete spareråd. De kan ikke alene give dig store energibesparelser, men også forbedre dit arbejdsmiljø og give mere tilfredse medarbejdere og gæster. Af-læser 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 restauranter



### Anvend energibesparende lyskilder

Benyt fortrinsvis lysstofrør og sparepærer til grundbelysning. 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

Undgå mange køle- og fryseapparater tæt i samme lokale. Det nedsætter nemlig ventilationen omkring kompressoren og øger rumtemperaturen. Tilstræb en kølig placering af køle- og fryseapparater eller den eksterne kompressor/kondensator.



### Fyld opvaskemaskinen

Tænd først opvaskemaskinen, når den er helt fuld. Benytter du en hætteopvasker, bør hættens lukkes ned, når den ikke er i brug. Opvaskevandet bør ikke være mere end 65 °C, og skyllevandet 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.