

→ 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 slagtere

Læs, hvordan du tjener penge ved at spare på energien



→ Information til slagtere

→ Spar mindst 10% på din elregning

Begrebet slagter dækker over forskellige typer butikker – lige fra den butik, der selv fremstiller alt, til den, der får sine varer leveret fra en engrosforhandler. Energiforbruget i en typisk slagterbutik går hovedsagelig til køling, stege- og koge anlæg, belysning, maskiner og ventilation.

Ved at aflæse dine energimålere jævnligt kan du sikre dig mod uforudsete udgifter og samtidig danne dig et overblik over, hvor stort forbruget er. Blot ved at sørge for at slukke for apparaterne, når de ikke anvendes, kan du erfaringsmæssigt opnå besparelser på op imod 5-10% af dit årsforbrug.

→ Størst besparelse på køling, stegning og kogning

Den helt store energiforbruger hos de fleste slagtere er kølingen, der står for ca. 45% af butikkens elforbrug. Der er dog tale om store variationer, alt efter hvor godt køleanlægget er vedligeholdt og justeret. Køling er en nødvendighed, men energiforbruget til køling kan ofte reduceres. Dog må du naturligvis ikke gå på kompromis med reglerne for opbevaring af levnedsmidler.

Stege- og koge anlæg omfatter kombinationsovn, kipsteger, kogeкар, komfur, friture og røgeovn (varmrøg). Med en enkel indsats er der masser af muligheder for at spare på energien.

På siden overfor har vi udvalgt en række råd, som erfaringsmæssigt giver de største besparelser.

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 slagtere



Reducer behovet for ventilation

Reducer ventilationsanlæggets driftstid med automatik – benyttelsestiden bør begrænses ved manuelt start/stop. Rens eller udskift evt. fedtfiltere mindst hver anden måned. Remtræk bør kontrolleres to gange årligt. Forsyn ventilationsanlægget med urstyring, så det kun kører, når der er behov for det.



Hold fladerne på kondensatorerne for snavs og belægninger

Kondensatorerne skal fjerne varmen fra kølemidlet. Holder du de varmeoverførende flader på kondensatorerne rene for snavs og belægninger, kan varmen frigives ved en lavere temperatur. Dvs. du kan sænke kondensatortemperaturen og spare energi.



Anbring kondensatoren så koldt som muligt

Anbringer du kondensatoren så koldt som muligt, vil den lettere kunne afgive varmen. For hver grad du kan sænke kondensatortemperaturen, sparer du 2-5% af energiforbruget.



Styring af belysningen

Sluk unødvendigt lys. Benyt automatik som ur, skumringsrelæ eller bevægelsesføler. Anvend armaturer med reflektorer, og benyt så vidt muligt armaturer med HF-forkoblinger. Hold armaturerne rene. Styr facade- og udendørsbelysning med skumringsrelæ og ur. Udskift evt. glødelamper med lavenergipærer eller lysstofrør.



Lys med lav varmeafgivelse

Lys har stor betydning for, hvordan kødet tager sig ud i butikken. Det er derfor vigtigt at vælge lys med de rigtige farver, men samtidig med lav varmeafgivelse af hensyn til varenes holdbarhed.



Mindre driftstid for stege- og koge anlæg

Reducer driftstiden for alle stege- og koge anlæg. Det gør du ved at udnytte for- og eftervarme, specielt for ovn, komfur og kipsteger. Tænd ikke, før det er nødvendigt, og undgå tomgangsperioder.



Mindre varmetab til omgivelserne

Reducer varmetabet til omgivelserne ved at lægge låg på gryder og frituresteger. Kog i så lidt vand som muligt. Sørg for, at gryderne passer til pladestørrelsen på komfuret. Kontroller, at isoleringen er i orden på ovn og kipsteger. Hvis det er tilfældet, vil ovnen kun være håndvarm på ydersiden. Hold termostat og varmelegemer på friturestegerne rene – undgå belægninger.



Udnyt kapaciteten

Fyld ovnen helt op, og opvarm den så få gange i løbet af dagen som muligt. Brug kun kombidamper og steamer til store portioner. Anvend mikrobølgeovn til små portioner. Udnyt også kapaciteten ved kogeкар/kipgryder – brug almindelige gryder til små portioner. Brug kun kipstegeren, hvis hele kapaciteten kan udnyttes.