

→ **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 storkøkkener og catering

Læs, hvordan du sparer på energien



→ Information til storkøkkener m.fl.

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

Det går stærkt i et moderne køkken. Så det er kun forståeligt, at alt køkkenudstyr står klar til brug. Men det sker ofte på bekostning af el- og vandforbruget.

Det er dog nemt at opnå betydelige besparelser på energiforbruget – meget kan nås blot ved at ændre adfærd. Vær især opmærksom på køle- og fryseanlægget samt varmeudstyret, som er de store energislugere i køkkenet.

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

På næste side finder du en række konkrete spareråd. De kan ikke alene give dig energibesparelser, men også forbedre arbejdsmiljøet. Ved jævnlig aflæsning af dine energimålere, kan du sikre dig mod uforudsete udgifter. Derudover

Vær opmærksom på følgende:

- Tænd først for apparaterne, når de skal bruges.
- Sluk lyset, når der ikke er behov for det.
- Rengør køle- og frysemøbler jævnligt, og sørg for korrekt temperatur.
- Sørg for, at ventilationsanlægget er energieffektivt, tilpasset køkkenets behov og slukket, når der ikke er behov for det.

får du overblik over, hvor stort dit forbrug er, og hvor mulighederne for besparelser ligger. 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 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 storkøkkener 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 til belysning.
- Brug kun halogenbelysning for at fremhæve særlige varegrupper.
- Skift halogenpærer ud med metalhalogenpærer (koldtlyshalogen), så sparer du ca. 30%.



Udnyt det naturlige dagslys

Sluk lyset, når der ikke er behov for det. Dette kan gøres manuelt eller via sensorer, der automatisk slukker lyset, når rummet ikke anvendes eller oplyses tilstrækkeligt af dagslys. Styringen kan indstilles så lyset automatisk slukker enten i hele køkkenet eller i dele af køkkenet.



Rengør køle- og frysemøbler

Rengør både ud- og indvendigt. Kondensatoren skal holdes fri for støv og snavs. Afrim med jævn mellemrum, ellers forringes nedkølingen.



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% på elforbruget til køle- og frysemøbler.



Er dit udstyr tændt hele tiden?

Tænd først ovn, kogeplader, gasblus m.m., når det skal bruges. Undersøg, hvor lang tid hvert apparat er om at blive varmet op, og sæt et mærke, så alle kan se det!

- Udnyt eftervarmen: Sluk for apparatet 15 minutter før maden er færdig.
- Sæt maden i den kolde ovn – tilberedningstiden forlænges ikke.
- Temperaturen for varmholdelse af levnedsmidler er 65 °C. Varmholdningsudstyret bør anvende en så lav temperatur som muligt. Det øger også madens kvalitet.



Fyld opvaskemaskinen

Tænd først opvaskemaskinen, når den er helt fyldt op. 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.



Optimal drift af ventilationsanlægget

Sørg for, at ventilationsanlægget fungerer optimalt:

- Sluk anlægget uden for arbejdstid. Installer evt. et tænd og sluk-ur.
- Rens snavsede filtre.
- Stram slappe kileremme.
- Afspær de enkelte sugesteder. Derved kan du regulere ventilationsanlægget efter behov. Ved at reducere den luftmængde, der udsuges med 20%, reduceres elforbruget til ventilation med 50%.
- Investér i spareventilatorer.