



Spara energi och pengar i din restaurang

Låna en energimätare av energi- och klimatrådgivaren - få reda på hur mycket energi (kWh) t ex kyl eller frys drar. Du kan även låna en IR-termometer för att lokalisera kalla ytor i byggnaden, d v s se var värme läcker ut. Uttemperaturen bör vara omkring 0°C eller lägre då IR-termometern används.

EL

- Kontrollera om säkringens storlek är rätt (onödigt hög säkring=högre kostnad).
- Se över elavtalet, för lägre elkostnader:
www.ei.se/elpriskollen (jämför elprisavtal).

KYL och FRYSS

- Håll rätt temperatur; frys -18°C, kyl +4°C. Varje grads höjning innebär ca 5 % i energibesparing.
- Frosta av regelbundet, håll rent på baksidan.
- Kontrollera tätningslister, sätt lock på kyldisk när du har stängt.
- Tina fryst mat i kylen.
- Plug-in kylar och frysar (d v s kylar med kontakt som sitter i eluttaget) avger värme. Energieffektiva drickakylar med dörr och effektiv belysning drar 1 646 kWh/år, (se Energimyndighetens test - Hur mycket el drar din?)
- Problem med isbildning? Installera kondensfilter, www.digitech.se.
- Behövs ny fläktmotor i kyldisken? Välj en effektiv motor, typ IQ.

SPIS/STEKHÅLL

- Kastrullens botten ska vara plan och passa till plattans storlek.
- Använd lock.
- Planera matlagningen. Stäng av plattan/ugnen strax innan maten är klar, eftervärmningen klarar att göra maten färdig och du minskar risken att det ska koka över.

FLÄKT

- Köksfläkten drar ut varmluft - stäng av den då den inte behövs.
- Ozonrening/UV-ljus kan ge stora fördelar, brandrisk och kostnad för sotning minskar och det är lättare att återvinna den stora mängd varmluft som finns i kök.

VATTEN

- Byt till snålspolande vattenarmaturer och/eller sparlatorer.

BELYSNING

- Byt till energieffektiv belysning. Se till att ljusstyrkan, lumen blir tillräcklig samt att installerad effekt, W/m² blir så låg som möjligt.
- Släck där ingen vistas. Installera styrning i utrymmen som sällan används t ex toaletter.

STANDBY-LÄGE

- Stäng av apparater som ej används, grenuttag med kontakt gör det enklare att stänga av.

INKÖP

- Vid köp av nya vitvaror, pumpar, fläktar titta på LCC-kostnad. Läs mer på www.energimyndigheten.se/foretag och www.msr.se.

VENTILATION

- Används lokalen vintertid är det bra om värmeåtervinning finns.
- Kanaler och filter ska rengöras och bytas regelbundet, annars drar anläggningen mer energi.

KOMFORTKYLA

- Komfortkyla är energikrävande. Undersök möjlighet till markiser eller annan solavskärmning samt använd kvälls- eller nattluft för att kyla lokalerna.

SOLFÅNGARE

- Solfångare minskar kostnaden för varmvatten.

BYGGNADEN

- Vintertid: Sänk temperaturen nattetid alternativt när ingen verksamhet förekommer. Använd rullgardiner/ draperier för att minska värmeförluster.
- Tilläggsisolera? Kontrollera vindbjälklagets tjocklek.
- Vid fasadrenovering - tilläggsisolera!

FÖNSTER

- Se över tätningslisterna, nya lister betalar sig på mindre än ett år. 2-glasfönster? Gör en fönsterrenovering, installera en extra ruta eller byt till energieffektiva fönster.

PERSONAL

- Lär personalen hur de sparar energi. Utse en energi-ansvarig.

MOTORVÄRMARE

- Installera tids- och temperaturstyrda motorvärmare.

NYCKELTAL

- Ta fram nyckeltal för företagets energianvändning. Då är det enkelt att jämföra t ex kWh/m² och år, kWh/portion, kWh/öppettimme, W /m² för belysning osv!

ÅTGÄRDSLISTA

- Gör en enkel åtgärdslista på det ni vill förbättra, ta en sak i taget!