

II. ENERGIFORBRUG

Prisen på energi viser store udsving enten presset af oliepriser, forsyningsusikkerhed eller voksende regulering og afgifter. Der er i den grad gode årsager til at reducere energiforbruget. Udover, at man sparer penge på bundlinjen, så får man nyttig viden om, hvor energien bruges i forretningen, og dermed hvor man kan sætte ind for at nedbringe en eventuel klimabelastning. Udover at vi naturligvis skal passe på miljøet og klimaet og ikke bruge ressourcer unødvendigt, skal vi også af den vej bidrage til at, at Danmarks energiforsyning ikke kommer under pres i tider med usikkerhed for den nationale forsyning.

I de fleste restauranter er køkkenets elforbrug en af de store poster på energibudgettet. For restaurationer udgør forbruget i køkkenet typisk 70% af det samlede elforbrug (ref. Energistyrelsen).

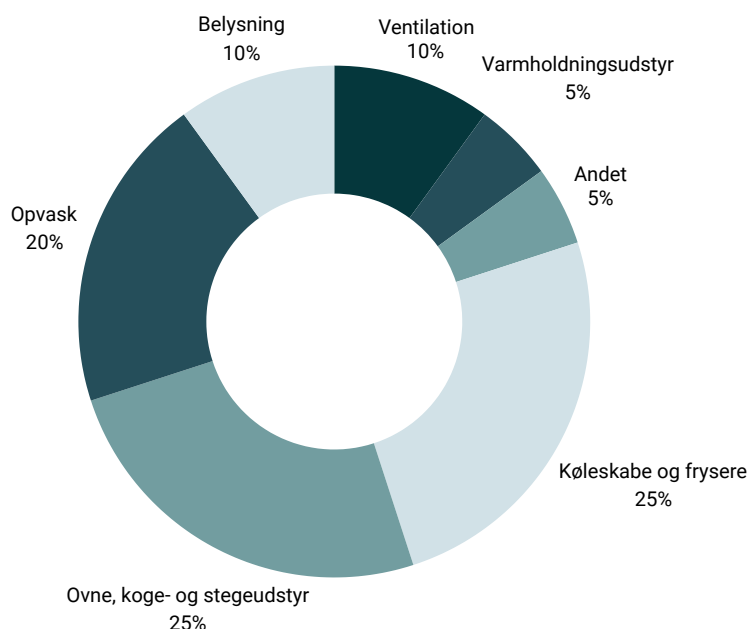
På Energistyrelsens hjemmeside under Spareenergi.dk ses nedenstående model over den typiske fordeling af elforbruget i køkkenet fremgår det, at særligt køl og frys samt ovne, koge og stegeudstyr er blandt de største strømslugere, men også belysning, ventilation og varmholdningsudstyr er områder, hvor der kan være besparelser at hente. Vær opmærksom på at elektrisk køkkenudstyr typisk følges af en lovpligtig EU energimærkning med indsigt i størrelsen på apparatets energiforbrug. EU Energimærke indgår i DRC's Mærkecatalog du kan [hente her](#).

Typisk fordeling af elforbrug på apparater i storkøkkener

Andel af det samlede elforbrug

Hoteller: ca. 35%

Restauranter: knap 70%



VIDSTE DU

Med små handlinger i hverdagen kan medarbejderne gøre en stor forskel, og ofte vil I med vaneændringer alene kunne opnå energibesparelser på 8-12 %.

Sådan kommer du i gang

Mange bliver overraskede over, hvor stor en besparelse man kan opnå ved at tage et kig på de daglige vaner og eventuelt udskifte noget af det gamle udstyr med nyere og mere strømbesparende alternativer.

Måske kører ventilationsanlægget også om natten, eller køkkenmaskiner tændes som vanligt om morgenen, til trods for at nogle af dem først skal bruges senere. Eller der er maskiner, som altid står standby. Eksempler er der masser af.

På Energistyrelsens hjemmeside [Spareenergi.dk](https://www.spareenergi.dk) er listet en række gode råd til hvordan du kan spare energi i køkkenet. I nedenstående oversigt er de suppleret med øvrige råd fra DRC og partnere:

Køl og frys

- ✓ Indstil temperaturen til 5 °C i køleskabet og -18 °C i fryseren. Hver 1 grad under dette koster typisk 6% ekstra energi, men det afhænger selvfølgelig af udstyrets energiklasse jf. EU Energimærkning. Læs mere her - [Energikrav til produkter | Energistyrelsen \(ens.dk\)](https://www.spareenergi.dk/energistyrelsen/ens.dk). Har I flere køleskabe, så overvej at gøre det ene til et svaleskab. De fleste grøntsager opbevares bedst ved 10 °C.
- ✓ Er temperaturen i kølerummet skruet langt ned for at sikre at fisken opbevares meget koldt, så overvej at få et lille køleskab alene til fisk, så temperaturen kan skrues op i det større kølerum.
- ✓ Tø frostvarer op i køleskabet i skål eller fad.

- ✓ Sæt automatisk sluk-ur på køleskab med drikkevarer, så det er slukket fire timer hver nat. Så længe køleskabet er lukket, kan det sagtens holde sig koldt.
- ✓ Sluk evt. for køle- og fryseapparater i weekender, ferier mv. Lad døren stå på klem, når der er slukket.
- ✓ Rengør kondensatoren mindst 2 gange om året og oftere, hvis den er meget støvet.
- ✓ Afrim skabet, hvis der er mere end 5 mm is på fordamperen.
- ✓ Hold tætningslisten ren, og skift den, hvis den har revner eller ikke fungerer.
- ✓ Komfurer, som placeres op ad køle-fryseskabe, giver øget energiforbrug på køleskabenes nedkøling. Omvendt sparer I energi ved at placere fryseboksen inde i køleboksen.
- ✓ Mange åbner døren til kølerummet, når der kommer levering af varer, hvilket giver et unødigt kuldetab. Start i stedet med at bære varerne hen til kølerummet, og sæt så alle varerne ind på én gang.

Opvask

- ✓ Spar 50% af energien ved at fjerne varmt vand til håndbrusere.
- ✓ Spar 50% vand på vandsparende bruser afhængig af hvilken bruser I bruger nu. Når I sparer vand, hvor der er varme i, sparer I også elektriciteten.
- ✓ Tænd ikke tankopvaskemaskinen (hætte- og tunnelopvaskemaskiner og underbordsmodeller) om morgenen, men først i passende tid, før I skal vaske op.
- ✓ Sluk maskinen, når sidste hold opvask er kørt. Lad ikke tankmaskiner stå tændt om natten.

- ✓ Luk hætten på hætteopvaskemaskiner.
- ✓ Skyl ikke servicet af, før I sætter det i friskvandsopvaskemaskiner. I kan nøjes med at skrabe maden af.
- ✓ Saml opvasken, vask op i en kontinuerlig proces, og fyld kurvene helt op.

Madlavning

- ✓ Læg låg på gryder mv. og spar op til 50 % af energien.
- ✓ Skift til induktion hvis muligt. Induktion kommer hurtigere i kog og varmeeffektiviteten er større end ved gas og el. (Varmeeffektivitet ved gas 40-50%, støbejerns-ekogebord 50-75%, induktion 90-92%.)
- ✓ Sluk for kogeplader, ovne og andet udstyr, når det ikke er i brug. Apparaterne bruger meget energi, når de står og venter. Brug evt. tænd-sluk-ur. Sænk temperaturen i hvileperioder, hvis det er uhensigtsmæssigt at slukke helt for udstyret.
- ✓ Fyld ovnen op, udnyt for- og eftervarme, og brug mikroovnen til små portioner. Overvej om I har rette ovnstørrelse. Er jeres ovne ofte kun halvt fyldte, kan I opnå besparelse ved at have flere mindre ovne.
- ✓ Spar på vandet ved kogning af kartofler mv. De fleste bruger langt mere vand end nødvendigt.
- ✓ Indstil varmeskabe og andet varmholdningsudstyr på den lavest tilladelige temperatur, normalt 65 °C. Tjek temperaturen regelmæssigt.
- ✓ Sørg for at regulere gasblus, så flammen holdes ca. 2 cm inden for grydebunden. Så varmer det meste effektivt.

Ventilation

- ✓ Sørg for, at ventilation kun kører, når der er behov. Sluk for ventilationen om natten, og skru ned for anlægget, når der ikke er så stort behov.
- ✓ Sørg for, at procesvagten på ventilation og udsugning fungerer, og rengør filtre mv., hvis alarmen gør opmærksom på, at udsugningen ikke er tilstrækkelig.
- ✓ Sørg for regelmæssigt tilsyn af ventilationsanlægget.

Emhætter

- ✓ Sørg for, at emhætter kun kører, når der er behov.
- ✓ Skru ikke højere op end nødvendigt. En emhætte bruger ca. 1,5 gange mere energi på højeste trin end på laveste.
- ✓ Sæt en LED-pære i emhætten.
- ✓ Rengør fedtfiltret i emhætten ca. 1 gang om ugen eller efter behov.

Belysning

- ✓ Sluk lyset, når der ikke er nogen i lokalet, eller hvis der ikke er brug for lyset.
- ✓ Rengør armaturer og lyskilder jævnligt. Beskidte lyskilder giver mindre lys.
- ✓ Undersøg, om I har armaturer og lamper med ineffektive lyskilder (glødepærer, traditionelle halogenpærer mv.). Udskift i givet fald til mere energirigtige LED-pærer og LED-rør. Det kan hurtigt tjene sig hjem. Energistyrelsen har lavet en beregner, hvor du kan se, hvad du kan spare ved at skifte dine lyskilder til LED. [Du finder beregneren her.](#)

Energiforbruget hænger sammen med vaner og adfærd

I en travl hverdag kan det være vanskeligt at ændre vaner. Derfor er det afgørende, at beslutningstagerne tager ejerskab og ansvar for indsatsen, hvis medarbejderne skal ændre deres adfærd. Hvor beslutningstagerne skal træffe energivenlige valg og sætte en intern dagsorden på arbejdspladsen, skal medarbejderne ændre deres vaner og adfærd mod mere energibesparende handlinger.

Til at hjælpe adfærdsændringerne på vej, har Energistyrelsen udarbejdet kampagnematerialer til brug på arbejdspladserne. Her er både plakater om energibesparende handlinger, drejebog til fællesmøde, udkast til kick-off mail til medarbejderne, udkast til intranet opslag etc. [Kampagnematerialet kan downloades her](#).