



ENERGIFORBRUG

ENERGIFORBRUG

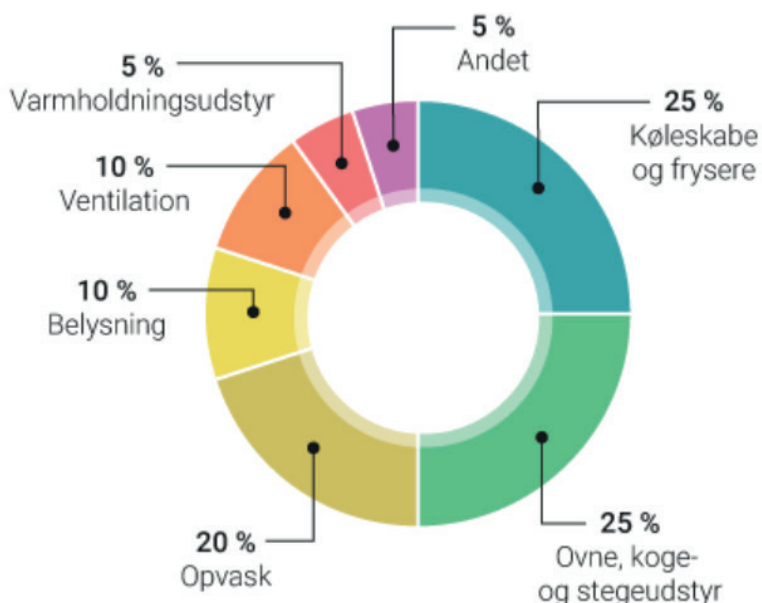
HVORFOR ER ENERGIFORBRUG RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

Prisen på energi er historisk høj og der er i den grad alle incitamenter for at reducere energiforbruget. Udover at vi naturligvis skal passe på miljøet og klimaet og ikke bruge ressourcer unødvendigt, skal vi også undgå, at Danmarks energiforsyning kommer under pres.

Mange har allerede optimeret deres energiforbrug og har svært ved at se, hvordan de kan spare yderligere. Men for hovedparten vil der være endnu flere muligheder for besparelser, da der er mange knapper at dreje på.

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.

På hjemmesiden spareenergi.dk ses nedenstående model over den typiske fordeling af elforbruget i køkkenet.



Her fremgår det, at særligt køl og fryser, ovne, koge og stegeudstyr samt opvasken er de største strømslugere, men også belysning, ventilation og varmholdningsudstyr er områder, hvor der kan være besparelser at hente.

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 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 6% ekstra energi. 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 hættten 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 elkogebord 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](#)

ØVRIGT

Vær opmærksom på at begrænse brugen af terrassevarmere mest muligt.

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](#)

LEVERANDØRLISTE

Eksempler på leverandører af løsninger.

FLEXMETER – "MÅLERLUPPEN"

Er du i tvivl om hvorvidt du allerede har optimeret elforbruget så meget, at der ikke er mere at komme efter, så kan du starte med at prøve "Målerluppen".

Det er en online analyse, der benytter måledata direkte fra elmålerne og benchmarker din restaurant op mod lignende spisesteder, så I kan se, om I er best in class, eller der stadig er plads til forbedring.

Via tallene fra hovedmåleren analyseres totalforbruget, hvorved fx uforklarligt forbrug lokaliseres. Samtidig er der mulighed for sammenligning og udvikling over tid m.m.

Målerluppen tilbydes af FlexMeter, der siden 2018 har gennemført energibesparelser i mere end 150 industri-køkkener. [Du kan læse mere og se nogle af de gennemførte cases her](#)

KEN STORKØKKEN – FANG FRÅSERNE

Elspareprojektet Fang Fråserne er et adfærdsregulerende koncept, som har til formål at spare el i de danske storkøkkener. Konceptet er effektivt og veldokumenteret efter gennemførelsen i indtil nu over 150 storkøkkener.

Via målinger og nudging kortlægger og dokumenterer Ken Storkøkken både din nuværende samt fremadrettede adfærd.

Et Fang Fråserne forløb koster typisk mellem 35.000 – 55.000 kr. Med en gennemsnitlig besparelse på mellem 8 og 12 % giver det typisk en tilbagebetalingstid på under to år – i flere tilfælde helt ned til 6 måneder. Dette alene med ændringer i adfærd.

Se yderligere på [Ken Storkøkkens hjemmeside](#) under tema Fang Fråserne, hvor du også kan se flere cases.

VIDSTE DU?

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

Dette inspirationskatalog er udarbejdet af Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC).

Inspirationskataloget er støttet af Dansk Cater og Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse i regi af projektet; Restore Restaurants.



Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse

