

#### Diskmaskin

- Diska med full maskin för att minska antalet körningar.
- Ha rätt vattentemperatur i diskmaskinen. Kontakta leverantören för information.
- Stäng av eller sätt maskinen på standby när den inte används.
- Är diskmaskinen gammal så byt ut den till en nyare. Om du byter från en 10 år gammal diskmaskin till en ny minskar förbrukningen av el, vatten, diskmedel och torkmedel med ca 25 %.

#### Övrig köksutrustning

- Kontrollera drifttiderna, stäng av köksutrustningen när den inte används.
- Kalibrera maskinerna, så att temperaturen m.m. stämmer.
- Reparera/byt ut när det behövs.



#### Ta kontrollen över energianvändningen

- Skriv av mätarställningen minst en gång i månaden.
- Undersök vad som händer med utrustning och belysning när lokalen är oanvänd, t.ex på natten.
- Köp en elmätare och kontrollera din utrustning (det finns billiga som man kopplar in mellan apparaten och eluttaget).
- Har du rätt storlek på mätarsäkring?
- Gör ett schema för när maskiner, belysning m.m. ska vara igång.
- Kontakta Umeå kommuns energi- och klimatrådgivning för råd.
- På Umeå Energis hemsida kan du logga in på din egen kundsida för att bl.a. få information om din elförbrukning.
- Hämta in timvärden i diagramform från din elleverantör.
- Kontakta en certifierad energiexpert för en energikartläggning över verksamhet.

## Spara energi i restauranger

Energisnål köksutrustning och ett energimedvetet beteende sparar både pengar och miljön.



#### Umeå kommun

Miljö- och hälsoskydd

**Besöksadress** Stadshuset, Skolgatan 31 A

**Postadress** 901 84 Umeå

**Telefon** 090-16 10 00 (vx)

**Fax** 090-16 16 89

**E-post** mhn@umea.se

► [www.umea.se/livsmedel](http://www.umea.se/livsmedel)

Källor

[www.energiradgivningen.se](http://www.energiradgivningen.se)

[www.energimyndigheten.se](http://www.energimyndigheten.se)

[www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)

## Allmänt

- Utbilda personalen - Utbilda kökspersonalen i energifrågor så att de blir insatta i ämnet och kan använda köksutrustningen på bästa sätt.
- Minska drifttiderna - Genom att se över drifttiderna på all köksutrustning och justera så att ingen utrustning är igång i onödan.
- Nattrond - Ta reda på vad som står på under natten (när ingen jobbar).
- Schema - Gör ett schema för när alla maskiner, belysning m.m. ska vara i gång. Det gör det lättare för personalen att veta vad som gäller och förhindrar onödig energianvändning.
- Onödig utrustning - Tänk igenom hur stor matproduktion ni har så att det inte finns för mycket eller för stor utrustning, till exempel fler kylskåp än vad som behövs.

## Belysning

- Byt till effektivare belysning. Då spar du både energi och pengar.
- Använd lysrör. Lysrör har generellt lång livstid och ett högt ljusutbyte.
- Inför närvaro- och sektionsstyrning för att styra belysningen efter behovet.
- Tänk på att släcka i de rum där ingen vistas, t.ex. förråd.
- Placera belysningen på rätt plats. Då kanske man kan undvika onödig belysning.
- Rengör armaturer, smutsiga armaturer medför sämre belysning
- Måla med ljusa färger och öppna upp för dagsljus.

Varje 60-watts glödlampa som ersätts med en lågenergilampa innebär en besparing på ca 500 kr om man räknar in elkostnaden under hela lågenergilampans brinntid. Det finns andra alternativ till lågenergilampor, se: [www.energimyndigheten.se](http://www.energimyndigheten.se).

## Uppvärmning och kyla

- Undersök möjligheterna till återvinning av värme från ventilation.
- Se till att inte värmesystem är i gång samtidigt som klimatkyla är i drift.
- Sänk temperaturen i lokalen så att det inte är varmare än nödvändigt.

Riktvärden för temperatur i lokaler är 20-21 grader vintertid. Om det går att sänka innetemperaturen minskar energibehovet för uppvärmning med ca 5 % för varje grad.

## Ventilation

- Kontrollera om det går att minska drifttiderna för ventilationen. Undvik att ha ventilationen i gång när lokalen är tom.
- Försök ha en så effektiv fläkt som möjligt.
- Byt eller rengör fläktfilter.

## Köksutrustning

### Kylskåp/frys

- Ha rätt temperatur i både kylskåp och frys. Om du sänker temperaturen med en grad förbrukas 5% mer el.
- Stäng av kylskåp/frysar som inte används.
- Frosta av frysen när den är isig. Mycket is i frysen gör att frysen får jobba mer för att hålla rätt temperatur.
- Se till att dörren till kylskåpet eller frysen sluter tätt. Har gummilisterna som sitter runt dörren har gått sönder kan du byta dem. Ett tips är att placera ett papper fastklämt i kylskåpsdörren för att se hur bra listerna sluter tätt. Är det lätt att dra ut pappret bör du byta ut listerna.
- Köp energimärkta vitvaror som är märkt A, A+ eller A+++ när det är dags att köpa nytt. Den sistnämnda är mest energisnål.
- Dammsug kondensorn/gallret på baksidan av kyl- och frysskåp. Om det är dammigt kan energianvändningen öka.
- Skaffa plastridåer till kyl- och frysrum och se till att dörren kan stängas automatiskt.

### Spis/stekbord

- Använd kastruller som har jämn botten och som har samma storlek som plattan. En ojämnhet på ca 0,5mm ökar energiförbrukning med ca 25 %.
- Köp en spis med induktionshäll när du behöver byta spis. Den är snabbare och oftast mer energieffektiv.
- Sätt på locket på kastrullen. Vid kokning minskar energianvändningen med 30 %.

## Ugn

- När ugnen används, fyll den så gott det går.
- Vid köp av ny ugn ta hjälp av energimärkningen för att hitta en energisnål modell.
- Förkorta ner drifttiden så att ugnen inte står på i onödan.
- En ugn drar mycket energi vid uppvärmning och om den står oanvänd i ungefär en halvtimme bör den stängas av. Är det endast under kortare tillfällen sparar man knappt någon energi genom att stänga av den.