

Energispartips caféer & restauranger

En vanlig restaurang eller café går det att spara 10–20 procent av energianvändningen genom att genomföra enkla energisparåtgärder och genom att använda värme och kyla på rätt sätt. Så här kan vi hjälpas åt att tillsammans minska energianvändningen i restauranger och caféer, för att minska risken för bortkoppling, sänka elkostnaderna och underlätta för de som på kort sikt inte har möjlighet att ställa om sin energianvändning.

- Ha stängda ytterdörrar för att inte släppa ut värmen från lokaler. Stängda ytterdörrar bidrar också till att skapa rätt luftflöde i lokalen och därmed minska energianvändningen.
- Byt ut gamla maskiner och utrustning mot ny och energisnål utrustning. En diskmaskinmaskin som är yngre än tio år gör av med upp mot 200 liter mindre vatten än en maskin som är äldre än 10 år. En modern ugn är mer energieffektiv än en gammal.
- Använd timer eller tidsstyrning för belysning, ventilation och värme.
- Stäng av den utrustning som inte används.
- Utnyttja eftervärmen på ugnen.
- Installera glasskjutdörrar på kylar och frysar ute i butiken eller caféet.
- Placera kyldiskarna rätt: Undvik att ställa kyldiskarna framför värmeelement eller i direkt solljus.
- Se till att det är luft bakom kylutrustningen och ställ den inte nära ett element.
- Frosta av kyl och frys regelbundet. Mycket is hindrar kylan att sprida sig rätt och kylmaskinen får då arbeta med längre drifttider.



Ställ in rätt temperatur: Frys: -18°C , Fiskdisk $+2^{\circ}\text{C}$, Grönsakskyl och drickakyl: $+12^{\circ}\text{C}$.
Övriga kyldiskar: $+5^{\circ}\text{C}$. Varje grad lägre än nödvändigt ökar energianvändningen med 2–5 %. Du bör kontrollera temperaturinställningarna minst 1ggr/vecka.