

Energispartips för butiker

I en vanlig butikslokal 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 butiker, för att minska risken för bortkoppling, sänka elkostnaderna och underlätta för de som på kort sikt inte har möjlighet att ställa om sin energianvändning.

Uppvärmning – ventilation

- Ha stängda ytterdörrar för att inte släppa ut värmen från lokalen. Stängda ytterdörrar bidrar också till att skapa rätt luftflöde i lokalen och därmed minska energianvändningen.
- Finns det anledningen att ändra drifttiderna för ventilationen i lokalerna eller om det är överdrivet varmt ta då kontakt med din fastighetsansvarig.
- Undvik att vädra under längre perioder, tänk på att tvärdrag på vintern är en onödig kostnad. Försök få rätt temperatur genom radiatorerna istället för att vädra.
- Ställ inga täckande möbler framför eller ovanför radiatorerna som blockerar dessa. Rör heller inte ventilationsdörens inställning. Detta kan leda till ojämn temperatur.
- Undvik att sätta in extra el-radiatorer.
- Använd persienner, gardiner och solskydd medvetet för att undvika stora värmelaster i rummen. Detta kan spara stora mängder energi för kyla.

För varje grads temperatur-sänkning minskar den totala energiförbrukningen för värme med cirka 5%!

Belysning

- Använd energieffektiva ljuskällor som lågenergilampor, LED undvik gamla ineffektiva glödlampor.
- Överväg att sätta in närvarogivare som styr belysningen och/eller tidsstyrning. Om det inte finns, glöm inte att släcka efter dig!
- Byt ut dina gamla belysningsarmaturer och anpassa belysningen till lokalens utformning.
- Stäng av utrustning som inte används.

För varje grads minskning av kylan minskar energiförbrukningen med 10 % för kylan och 7 % för frysen!

I personalrummet

- Fyll hela diskmaskinen innan ni diskar.
- Kontakta din fastighetsansvarig vid läckande kranar eller rinnande toaletter.
- Ha inte kallare i kyl och frys än nödvändigt.