

# Idékatalog med energi- spareråd til fødevarebutikker og detailvirksomheder

Der mangler energi i Europa, og derfor opfordrer Energistyrelsen alle arbejdspladser til at spare på energien. Energisparerådene i dette idékatalog henvender sig særligt til fødevarebutikker, men mange af rådene kan også bruges af andre virksomheder inden for detail. Når fødevarebutikker og andre butikker sparer på energien, så bidrager det til, at vi alle kommer sikkert gennem vinteren – samtidig med at I skærer toppen af energiregningen.

# Vær særligt opmærksom, når du arbejder med fødevarer

Selvom vi skal spare på energien, er kravene til opbevaring af fødevarer de samme. Derfor skal lovgivning og regulering for varer mærket med en opbevaringstemperatur stadig overholdes.

Her kan du se Fødevarestyrelsens lovkrav og anbefalinger til temperaturopbevaring af forskellige produkter. Du kan også læse mere i Fødevarestyrelsens hygiejnevejledning [her](#).

Produkt	Temperatur
<b>Fersk kød</b>	5 grader (kun et lovkrav til fersk fjerkrækød samt hakket kød, kødfars og lign., herunder rå medisterpølse)
<b>Pålæg</b>	5 grader (lovkrav)
<b>Fisk</b>	2 grader i fisken (lovkrav)
<b>Røget eller kogt fisk</b>	5 grader (lovkrav)
<b>Friske æg</b>	12 grader (lovkrav)
<b>Mælk</b>	5 grader (lovkrav)
<b>Mayonnaisesalater</b>	10 grader (lovkrav for mayonnaise, salater og remoulade med pH over 4.5)
<b>Nedkølede varer tilberedt i butik</b>	5 grader (lovkrav)
<b>Varer i varmeskab</b>	Mindst 65 grader (i varen). I kan varmholde ved anden temperatur, men så skal der foreligges dokumentation for fødevarerens sikkerhed.
<b>Skåret frugt</b>	8 grader. Det er anbefalingen til opbevaringstemperaturer for frugt og grønt i Fødevarestyrelsens hygiejnevejledning.
<b>Dybfrost</b>	-18 grader (lovkrav)

# Energispareråd til virksomheder med salg af fødevarer

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
<b>Køl og frys</b>	Gennemgå temperaturen i kølemøbler og fryserne.	<p>Indstil temperaturen i kølemøbler og fryserne, så de ikke køler mere end nødvendigt, men fortsat lever op til Fødevarestyrelsens lovkrav for temperaturopbevaring.</p> <p>Sluk eller skru op for temperaturen i kølemøbler, der kun indeholder produkter, som Fødevarestyrelsen ikke stiller krav til.</p>
<b>Køl og frys</b>	Overvej, om alle kølemøbler og fryserne er nødvendige. Gennemgå eksempelvis, om salget opvejer elforbruget.	<p>Ved at fjerne udvalgte kølemøbler eller fryserne kan I spare energi og erstatte pladsen med andre produkter.</p> <p>En anden mulighed kan være at opsætte tænd &amp; sluk-ure. I de tilfælde skal det sikres, at installationen er lovlig og sikker.</p>
<b>Køl og frys</b>	Placer kølemøbler i områder, hvor de bruger mindst energi.	Flyt kølemøbler, der er placeret i træk eller i rum med høje temperaturer, da de bruger mere energi på at køle.
<b>Køl og frys</b>	Rengøring af kølemøbler kan bidrage til at reducere energiforbruget.	<p>Rengør risten omkring kølemøblets indsugning, hvis det er muligt, og sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation.</p> <p>Benyt eventuelt en støvsuger til at rengøre risten udvendigt.</p>

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
<b>Køl og frys</b>	Vurder, om pladsen til køl og frost udnyttes optimalt.	Ryk varer sammen, så der frigøres plads. Vær dog opmærksom på at undgå overstabling, og følg kølemøblets eller fryserens anbefalinger.  Overvej også, om nogle kølemøbler, fryserne eller kølerum kan undværes i en periode.
<b>Køl og frys</b>	Sørg for, at kølemøbler er dækket af i lukketiden.	Brug eventuelt gamle måtter eller plader til kølemøbler, hvor I ikke allerede har natafdækning.
<b>Køl og frys</b>	Gennemgå kølemøblerne, når butikken lukker.	Tjek om lyset på kølemøblerne er slukket om natten, og at natgardiner og anden afdækning virker, som det skal.  Sørg også for at lukke døre og låger til kølereoler og kølerum efter brug.
<b>Ventilation og varme</b>	Skru ned for varmen, hvor det er muligt.  Gennemgå samtidig varmeanlægget med henblik på energioptimering.	Vær opmærksom på, at alle kvalitetskrav i butikken fortsat skal være overholdt.  Overvej, om der skal installeres en styring på ventilationsanlægget med bl.a. CO <sub>2</sub> -følere.

# Energispareråd til butikker med produktion af fødevarer

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
<b>Begræns unødvendigt forbrug</b>	Overvej, hvordan strømforbruget kan begrænses i produktionen hos bager, delikatesse eller slagter.	<p>Tænd først ovne, emhætter, varmeplader mv., når de skal benyttes.</p> <p>Benyt energikrævende maskiner i kortest mulig tid.</p> <p>Hold øje med, om strømforbruget er berettiget af indtjeningen. Det gælder eksempelvis slush icemaskiner, kaffemaskiner, særlig hyldebelysning eller kølemøbler til drikkevarer, der ikke er temperaturkrav til.</p>

# Energispareråd til alle butikker med belysning

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
Lys	Gennemgå jeres energiforbrug i og uden for åbningstiden.	<p>Undersøg, om der bruges strøm på lys og apparater, som ikke behøves at være tændt.</p> <p>Sluk for al unødigt belysning både ude og inde – eksempelvis belysning på skilte og eventuelt belysning på P-plads om natten.</p> <p>Overvej, om belysningen kan begrænses morgen, aften og ved rengøring – og om lysstyrken generelt kan sænkes.</p> <p>Vær dog opmærksom på, at Arbejdstilsynets regler for belysning ifm. faste arbejdssteders indretning skal være overholdt, så der er tilstrækkelig belysning i arbejdsrummet eller området til at kunne gøre rent. Det kan du læse mere om <a href="#">her</a>.</p> <p>Begræns brugen af spotlys i butikkens åbningstid.</p> <p>Overvej, om rengøring kan foretages i åbningstiden, og flyt eventuel natopfyldning af varer til dagtimerne.</p>
Lys	Brug LED-pærer i al belysning både indendørs og udendørs.	<p>På SparEnergi.dk kan du selv lave en totaløkonomisk beregning af en udskiftning af dine nuværende lyskilder til LED. Du finder beregneren <a href="#">her</a>.</p> <p>Bemærk i øvrigt, at nye EU-regler, der træder i kraft fra august 2023, gør det forbudt at sende nye T5 og T8 lysstofrør på markedet. Derfor kan det være en god idé allerede nu at skifte til LED-belysning. Du kan læse hvorfor <a href="#">her</a>.</p>
Lys	Brug bevægelsessensor og dagslysstyring til at sikre, at I kun bruger energi til lys, når der er behov.	<p>Bevægelsessensorer kan eksempelvis bruges på områder, hvor det ikke påvirker kunder.</p> <p>Bevægelsessensorer skal udelades på områder, hvor der ved slukning af lyset er risiko for ulykker. Det kan eksempelvis være på et lager.</p>

På [SparEnergi.dk/arbejdsplads](https://sparenergi.dk/arbejdsplads) kan I hente materialer, vejledning og inspiration til yderligere energibesparelser.