Energistyrelsen

Idékatalog med spareråd til dig, der arbejder i køkken, på restaurant eller café

Der mangler energi i Europa, og derfor opfordrer Energistyrelsen alle arbejdspladser til at spare på energien. I dette idékatalog har vi samlet en række energispareråd til dig, der arbejder i køkken, på restaurant eller på café. Når der bliver sparet på energien i køkkenet, så bidrager det til, at vi alle kommer sikkert gennem vinteren – samtidig med at elregningen bliver mindre.

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

Anm: Såfremt en vare er mærket med en maksimal opbevaringstemperatur, så skal denne altid overholdes, også selv om denne temperatur måtte være koldere, end det fremgår af dette skema.

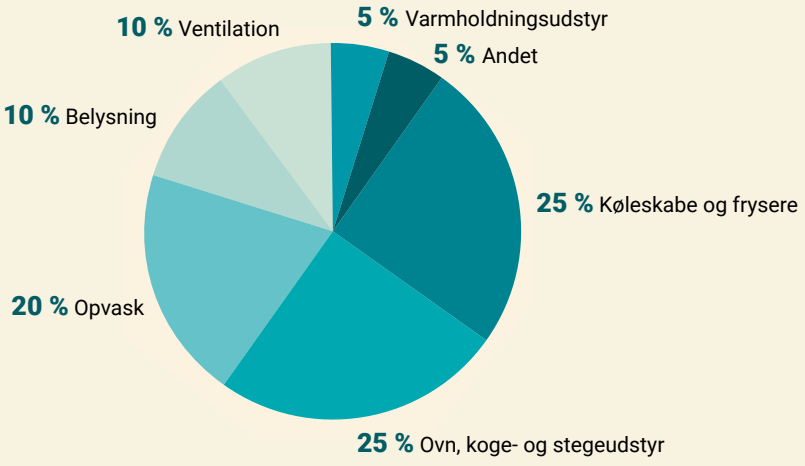
Energistyrelsen

Sådan fordeler energiforbruget sig typisk i et storkøkken

I de fleste virksomheder, hvor der er et storkøkken, er køkkenets elforbrug en af de store poster på energibudgettet.

For hoteller udgør energiforbruget til køkkener ca. **30 %** af det samlede energiforbrug. For restauranter udgør energiforbruget i køkkenet ca. **70 %** af det samlede energiforbrug.

Der kan ofte være meget energi at spare ved bl.a. at arbejde med adfærden i køkkenet og de forskellige arbejdsgange, der er.



Energispareråd til adfærd og brug af udstyr i køkkenet

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
Køl og frost	Gennemgå om temperaturen i køleskabe og frysere er den rette.	Indstil temperaturen til 5 °C i køleskabet og -18 °C i fryseren. Har I flere køleskabe, så overvej at gøre det ene til et svaleskab. De fleste grøntsager opbevares bedst ved 10 °C. Vær altid opmærksom på kølekrav til de forskellige råvarer.
Køl og frost	Rengør og vedligehold køleskabe og frysere.	Tjek med et termometer, om køle- og fryse-rum viser den rigtige temperatur. Rengør kondensatoren på køle- og fryse-apparater mindst 2 gange om året og oftere, hvis den er støvet. Afrim fryseren, hvis der er mere end 5 mm is på fordamperen.
Køl og frost	Brug køleskabe effektivt.	Køleskabe med drikkevarer kan eksempelvis slukkes om natten. Tø frostvarer op i køleskabet i skål eller fad, så temperaturen i frostvarerne bliver udnyttet. Tildæk madvarer, når de køles ned.
Køl og frost	Hold døre og låger til køleskabe, frysere og frostrum lukket, så ofte som muligt.	Vær særligt opmærksom, når I fylder frysere, køleskabe eller frostrum op med varer. Saml alle varer foran døren/lågen, før de lægges på køl. Så undgår I, at døre/låger er åbne i unødig lang tid. Brug køleskabe og frysere som nærlager i arbejdsområdet. Brug kun køle- og fryserum som fjernlagre, da energiforbruget bliver for stort ved mange/lange perioder med åbne døre til køle- og fryserum.

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
Madlavning	Tænk over energiforbruget under madlavningen. Hold eksempelvis øje med, om apparater er tændte, uden der er behov for det.	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 ikke giver mening at slukke helt for udstyret. Læg låg på gryderne. Det kan spare op til 50 % af energien. Fyld ovnen op, udnyt for- og eftervarme, og brug mikrobølgeovnen til små portioner. Brug kun det nødvendige vand, når I skal koge eksempelvis kartofler eller andre madvarer. De fleste bruger langt mere vand end nødvendigt. Indstil varmeskabe og andet varmholdningsudstyr på den lavest tilladelige temperatur. Det er normalt 65 °C. Tjek temperaturen regelmæssigt. Hvis I varmholder under 65 grader, så skal skal I kunne dokumentere, at den valgte temperatur ikke bringer fødevaresikkerheden i fare. Sørg for at regulere gasblus, så flammen holdes ca. 2 cm inden for grydebunden. Så varmer det mest effektivt.
Ventilation og emhætte	Vær opmærksom på, at ventilation og emhætter kun bruges, når der er behov.	Sluk for ventilationen om natten, og skru ned for anlægget, når der ikke er så stort behov. Rengør ventilationsfilteret ofte og sørg for at tjekke regelmæssigt, at alt virker, som det skal. Skru ikke højere op for emhætten 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. Få styring på ventilationsanlægget med bl.a. CO2-følere og energimotorer.
Opvask	Tænk over, hvordan og hvor ofte I vasker op.	Lad kun maskinen være tændt, når den er i brug. Sørg for, at maskinen er fyldt, før den sættes i gang. I kan samle opvasken, så der vaskes op i et begrænset tidsrum. Brug koldt vand til forskyl, når du anvender tankmaskiner. Sluk for udsugningen,når der ikke er behov for den. Skyl ikke servicet af, når I anvender friskvandsmaskiner. I kan nøjes med at skrabe maden af.

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
Varme	Vurder behovet for varme i forskellige områder.	Overvej, om der kan skrues en grad eller to ned. Energistyrelsen anbefaler 19 grader i rum, hvor mennesker opholder sig i længere perioder. Vær dog opmærksom på kvalitetskrav i f.eks. slagterafdelinger.
El	Kontroller energiforbruget uden for åbningstiden.	Sluk for apparater, som ikke behøver at være tændt uden for åbningstiden. Sluk lys både ude og inde, hvis I ikke har behov for det. Overvej at sænke belysningen generelt eller eksempelvis ved rengøring uden for åbningstiden.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 her.
El	Brug LED-pærer i al belysning både indendørs og udendørs.	På SparEnergi.dk kan du selv lave en beregning af, hvad en udskiftning af dine nuværende lyskilder til LED vil koste. Beregneren finder du her.
El	Brug bevægelsessensor og dagslysstyring til at sikre, at I kun bruger energi til lys, når der er behov.	Bevægelsessensorer kan bruges i områder, hvor de ikke påvirker kunder. Bevægelsessensorer skal dog udelades på områder, hvor der ved slukning af lyset er risiko for ulykker. Det kan eksempelvis være på et lager.
El	Overvej behovet for udendørs opvarmning og brugen af terrassevarmere, som kræver meget energi.	Overvej, om energiforbruget til terrassevarmere kan retfærdiggøres af indtjeningen. Hvis I gør brug af terrassevarmere, så nøjes med at have dem tændt, når der er gæster – og juster varmen efter antallet af gæster. Læg også tæpper frem. Sluk helt for terrassevarmere uden for åbningstiden, hvis de står på standby. Her kan du finde priser for drift på forskellige typer af terrassevarmere.

Energieffektiv indretning af køkkenet

Kategori	Sådan sparer I	Sådan gør I
Mindre investeringer	Tænk over, om indretningen i køkkenet er med til at begrænse energiforbruget.	Indret køkkenet med udstyr, der passer sammen. Det kan du gøre ved at få ovnudstyr (beholdere mv.), der passer til køleskabe og frysere. Indretning, der passer sammen, gør det nemmere at håndtere madvarerne, når de skal nedkøles. Og de sikrer en mere effektiv udnyttelse af opbevaringspladsen. Køb kun udstyr med låg. Det gælder almindelige gryder, kipgryder, friturekogere, varmholdningsudstyr mv.
Større investeringer		Hvis du har planer om at investere i nyt udstyr eller overvejer at indrette køkkenet anderledes, så kan du på SparEnergi.dk finde en række råd til, hvordan indkøb og indretning kan bidrage til et mere energieffektivt køkken. Læs mere her.

På SparEnergi.dk/arbejdsplads kan I hente materialer, vejledninger og inspiration til yderligere energibesparelser.