

## Rekommendationer för energibesparing i kök och restaurang

- Skaffa en bild av vilka de stora energiförbrukarna är i köket genom mätningar och insamling av energidata.
- Var medveten om att förinstallerade mätare som inte används kontinuerligt eller inte är ordentligt dokumenterade inte alltid mäter det man tror att de gör. Utred vid behov vilka apparaters energiförbrukning som inkluderas i respektive mätare.
- Se över drifttider på apparater och utrustning, kan man starta utrustningen senare på morgonen eller slå av den när den inte används? Ett tidsur eller en timer som förhindrar att utrustning slås på för tidigt eller går i onödan kan vara en smidig lösning.
- Se över belysningen. Är det lönsamt att uppgradera till LED-belysning?
- Gör en bedömning av hur kökets kylsystem fungerar och hur det kommer påverkas av F-gasförordningen. I samband med uppdateringar kopplade till F-gasförordningen kan det vara ett bra tillfälle att också se över energieffektiviteten. Skaffa en plan för vilka förändringar på systemet som ska göras och när i tiden eventuella uppgraderingar ska ske för att klara kraven i förordningen.
- Varvtalsstyrda kompressorer sparar generellt energi jämfört med kompressorer med fast varvtal. Ju mer kylbehovet varierar ju större är besparingspotentialen med varvtalsstyrda kompressorer jämfört med fast varvtal. Även att slå samman systemet till ett gemensamt system så att en eller två kompressorer förser ett antal kylförbrukare kan spara energi.