



Tips för den energisnåla restaurangen

Restaurangverksamhet har en tendens att sluka energi. Men med bra rutiner och genomtänkta strategier kan du skruva ner förbrukningen, sänka dina kostnader och bli en mer effektiv energianvändare. Sjunger din energiförbrukning minskar dessutom din påverkan på klimatet. Här är några tips på vägen.

Skaffa bra rutiner

- Börja dagen med ett kritiskt ifrågasättande: Behöver hela verksamheten starta igång samtidigt? Vad kommer du att ägna dig åt först och vad gör du om några timmar? Gör en plan för när under dagen du ska starta upp och stänga av olika köksmaskiner och sätt på utrustningen först när du behöver den. Om du kan fördela uppstarten av utrustningen kan det leda till sänkt säkringsstorlek – och det sparar pengar.
- Avsluta dagen med att stänga av allt som inte måste vara igång under natten.
- Fundera igenom rutinerna. Vad har ni för vanor när det gäller belysning, värme, ventilation, och maskiner?

Laga och underhåll

- Laga eller byt ut läckande tätningar i kylar, frysar och ugnar. Skruva åt och rikta gångjärnen på ugnsluckorna, så att de sluter tätt.
- Håll stekpannor och grilltytor rena. Rena, fräscha arbetsytor är bra även ur energisynpunkt.
- Rengör kyl- och frysutrustningen regelbundet, både på in- och utsidan. Ta bort damm och smuts från kylflänsar och fläktar, så att maskinerna kan jobba effektivt.

Håll rätt på kylan

- Håll rätt temperatur i kylar och frysar. Rätt i fiskdisken är +2°C, i grönsaks- och drickakyl +12°C, i övriga kyldiskar +5°C och i frysar -18°C. Kontrollera temperaturen minst en gång i veckan. Tänk på att energiförbrukningen ökar med 5 procent för varje grad du sänker temperaturen.
- Packa inte hyllorna i kylar och frysar. Luften måste kunna cirkulera för att kylningen ska bli effektiv.
- Montera plastridåer till walk-in kylan/frysen om det inte finns några dörrar. Plastridåer är billiga och lätta att montera och hindrar 75 procent av luften utanför från att komma in.
- Täta alla lister och byt eller laga läckande dörrar till kylar och frysar.
- Har du kyl- och frysdiskar helt i glas? Täck dem under natten, så sänker du energiförbrukningen med 60 procent.
- Ställ inte kyldiskarna framför värmeelement eller i direkt solljus. Se till att det finns luft bakom kylutrustningen.
- Använd inte större eller fler kyldiskar och kylskåp än du behöver.
- Frosta av kyl och frys regelbundet. Is hindrar kylan från att sprida sig på rätt sätt och gör att kylmaskinen måste arbeta längre.

Jobba smart vid spisen

- Induktionshällar är energismarta. De drar bara el just när de används och alstrar ingen onödig värme, vilket minskar behovet av komfortkyla.
- Kontrollera lågan på gasspisarna regelbundet. En gul och ojämn låga brukar betyda att brännaren behöver rengöras och lågan justeras.

- Använd lock på kastruller och pannor, så minskar du energiförlusten med 30 procent. Det kortar dessutom tillagningstiden.
- Låt inte vatten stå och koka i onödan. Vill du ha varmvatten i beredskap – vrid ner temperaturen precis under kokpunkten. Det drar betydligt mindre energi än att hålla vattnet kokande.
- Laga den mat som kräver samma ugnstemperatur samtidigt och utnyttja eftervärmen.
- Var snabb med ugnsluckan. Varje sekund ugnsluckan är öppen sjunker temperaturen i ugnen med ca 5 procent.
- Jobba med köksuttagets utsug. Sänk utsuget när det inte händer så mycket på spisen. Luften som sugts ut måste ersättas med ny luft, som är kall och behöver värmas upp.

Skaffa rätt utrustning

- Ska du köpa ny kyl och frys? Kolla hur mycket energi de förbrukar. Energiförbrukningen kan variera mycket, bland annat beroende på isolering och materialval.
- Överdimensionera inte. Skaffa utrustning som passar. Onödigt stora maskiner drar onödigt mycket energi.
- Nya diskmaskiner är effektivare än äldre. En ny maskin förbrukar upp till 200 liter mindre vatten än en som är över tio år.
- Äldre utrustning släpper ofta ifrån sig mer värme än yngre, och det ökar behovet av kylning.