

# OPMÆRKSOMHEDSPUNKTER I EN EKSTRAORDINÆR TID

## Sammen sparer vi på energien – også på arbejdet

Skab et retvisende overblik over jeres nuværende forbrug til især varme, vand samt el og identificér sparepotentialer for hele arbejdspladsen/butikken. Kort fortalt: Kend dine data og fokusér dernæst på adfærd. Involver samtlige medarbejdere i processen med at nedbringe forbruget.

### Arbejdspladsers energiforbrug:

Vidste du, at selv uden forbrug til produktion og industri, så står arbejdspladser for 14 % af det samlede energiforbrug i Danmark?

Code energivaner i løbet af arbejdsdagen er vejen til energibesparelser på arbejdspladsen.

I kan downloade Energistyrelsens kampagnemateriale, der animerer til at skabe holdbare energivaner på jeres arbejdsplads, via [www.spareenergi.dk](http://www.spareenergi.dk).



### Køl og frys, generelt

- > Tjek med et ekstra termometer i køle- og fryseenheder, om displayet viser rigtigt.
- > Åbne døre/låger betyder meget for energiforbruget – begræns i videst muligt omfang.
- > Tildæk åbne køle- og frostenheder med låge eller forhæng.
- > Sluk for køle- og frostenheder i weekender, ferier mv., eller når de ikke er i brug. Lad døren stå på klem, når der er slukket.
- > Nye køle- og frostenheder er markant bedre end ældre modeller.
- > Sørg for at kondensatorer – om muligt – ikke er placeret i unødigt varme omgivelser. Tommelfingerregel: Tre-fire % energibesparelse pr. grad ved at sænke temperaturen omkring kondensatoren.
- > Rengør kondensatoren mindst to gange om året og oftere, hvis den er meget støvet.
- > Afrim, hvis der er mere end fem millimeter is på fordamperen.
- > Hold tætningslister rene – og skift, hvis der er revner, eller den ikke fungerer.
- > Sluk lysarmaturer i køl/frost når muligt, da de afgiver varme, der bagefter skal køles ned (fx sensorer).



### Frys

- > For hver grad du sænker temperaturen i frostenheder, stiger strømforbruget med op til fem %. Men hvad er kravet til frosttemperaturer egentlig, og hvad er optimalt? Der er ikke temperaturkrav i lovgivningen, der foreskriver, hvad dej, brød og kager skal opbevares ved på frost – så er det dine egne produkter, der bestemmer.
- > Hvis du til gengæld har råvarer som frosne bær, gulerødder, pølser eller lignende stående i din fryser, skal du tjekke mærkningen og overholde det temperaturkrav, som er angivet der.
- > Ofte vil en temperatur i et fryserum, hvor der kun opbevares brød, wienerbrød etc. kunne holdes på omkring -13 grader uden at skade produkterne. Men prøv dig frem.



### Køl

- > Tø frostvarer op i køleskabet.
- > Lad produkter køle ned, inden du putter dem på køl for afsluttende nedkøling og opbevaring.
- > Har I flere køleskabe, så overvej at gøre det ene til et svaleskab til frugt og grønt, der opbevares bedst ved ti grader.
- > Det er vigtigt at have et fyldt kølerum, da kolde varer er med til at nedkøle nye varer.
- > Syv % øget energiforbrug, hvis varer ikke er hævet fra gulvet i kølerummet.
- > En blæstkøler bruger – i egenskab af almindeligt køleskab – lige så meget strøm som et 16 kvadratmeter stort kølerum.
- > Køleskabe med sodavand kan slukkes om natten/uden for åbningstid – det er mere energieffektivt, end at de kører hele døgnet.
- > Når det er varmt udenfor, kan man i køleskabe – med sodavand og andre ikke kølekrævende varer – snildt hæve temperaturen tre-fem grader, uden det er til gene for forbrugeren.



### Opvaskemaskine

- > Tænd ikke opvaskemaskinen om morgenen, men først i passende tid frem mod ibrugtagning.
- > Sluk eventuel udsugning på maskinen, når den ikke er i brug.
- > Luk hættten på hætteopvaskemaskiner.
- > Saml opvasken, vask op i en kontinuerlig proces og fyld kurvene helt op.
- > Sluk maskinen, når sidste hold opvask er kørt.



### Opvarmning/ovne

- > Sluk for ovne, kogeplader og lignende udstyr, når det ikke er i brug. Disse enheder bruger meget energi i standby-funktion. Brug evt. tænd-sluk-ur. Sænk temperaturen i hvileperioder, hvis det er uhensigtsmæssigt at slukke helt for udstyret.
- > Læg låg på det, der kan overdækkes og spar meget energi. Fx låg på gryder og på chokoladesmelteren.
- > Indstil varmeskabe på den lavest tilladelige temperatur, der er 65 grader. Tjek temperaturen regelmæssigt.
- > Sørg for at regulere gasblus, så flammen holdes cirka to centimeter inden for grydebunden. Derved varmes der mest effektivt.
- > Reducér din samlede bagetid – tænk dig om, når du bruger ovnene. Fyld ovnen op, udnyt for- og eftervarme.
- > Bag produkter, som kræver matchende temperaturer, samtidig og ikke i forlængelse af hinanden. Eksempelvis snitter, linser, cookies og muffins.
- > Eller knækbrød (30-35 minutter) sammen med rugbrød (en time). Rist også kerner/granola, når du bruger ovnen i forvejen.
- > Bare husk at sætte uret – og tag produkterne ud efterhånden, som de er færdige.



### Ventilation

- > Sørg for, at ventilationen kun kører ved behov. Sluk for ventilationen og skru ned for anlægget, når dette giver mening.
- > Sørg for, at procesvagten på ventilatorer og udsugning fungerer samt rengør filtre mv. jævnligt – og altid, når alarmer gør opmærksom på, udsugningen ikke er tilstrækkelig.
- > Sørg for, at spjæld kan åbne og lukke til fastsatte yderpunkter.
- > Sørg for regelmæssigt tilsyn af ventilationsanlægget.
- > Sørg for, at emhætter kun kører ved behov.
- > Skru ikke højere op end nødvendigt. En emhætte bruger ca. halvanden gang mere energi på højeste trin end laveste.
- > Rengør fedtfilteret i emhætten en gang om ugen eller efter behov.



### Belysning

- > Sluk lyset, når lokaler ikke benyttes, eller hvis der ikke er overdrevent brug for netop lyset.
- > Rengør armaturer og lyskilder jævnligt. Beskidte lyskilder giver mindre lys.
- > Undersøg, om I har armaturer og lamper med ineffektive lyskilder (glødepærer, traditionelle halogenpærer mv.). Udskift i givet fald til mere energirigtige LED-pærer og LED-rør. Det tjener sig hurtigt hjem.