



# Reliivs

*Resurseffektiv livsmedelshantering*

# TIPS OCH RÅD INOM BETEENDE FRÅN TIDIGARE PROJEKT

Christoffer Alm



2022-11-08

Relivs - Resurseffektiv livsmedelshantering | [www.relivs.se](http://www.relivs.se)

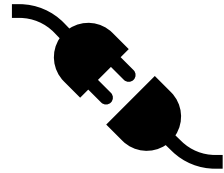
**Relivs**

# Översikt tidigare studier

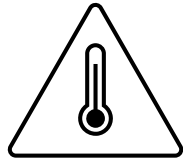
- Energieffektiva storkök (2013 – 2015)
  - Demonstrationsprojekt innehållande 5 beteendestudie från olika storkök
- Beteendeförändring för energieffektiva storkök (2017)
  - Förstudie med fokus på vilka verktyg som behövs för energieffektivt beteende
- Förbättrat energibeteende i storkök genom digitalt stöd med mätning och återkoppling (2018)
  - Undersökning om hur beteende kan förbättras med digitalt stöd och återkoppling

Allt underlag finns på [relivs.se](https://relivs.se) under Projekt → Storkök

# Olika typer av besparingar



Sparar el



Sparar värme



Minskar toppeffekt



Sparar vatten

# Grytor

Ca 15-45 kW/st

= 15-45 st.



- Koka upp under lock 



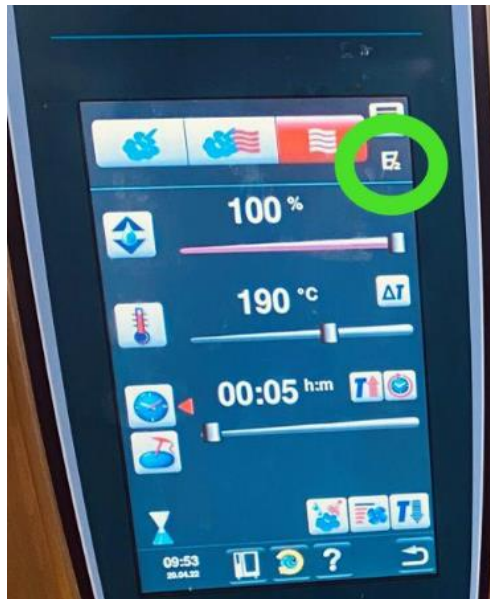
- Se till att lock sluter tätt 



# Ugnar

Ca 10-40 kW/st

- Nyttja halv-effekt-funktioner



Bilder: STUNS

- Sekvensstarta ugnar



# Spishällar och stekbord

Ca 10-20 kW/st

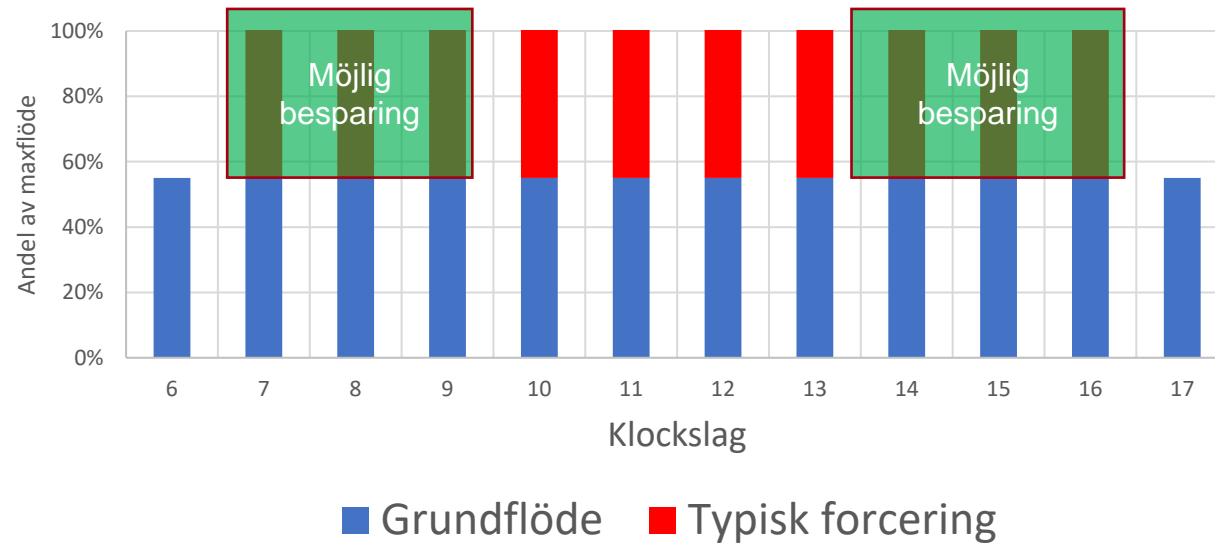
- Starta inte för tidigt och stäng av när de inte används
- Undvik starta samtidigt som ugnar och grytor



# Ventilation

Ca 10-20 kW

- Forcera inte ventilation i onödan












- Se till att grundflödet inte är för högt eller går i onödan nattetid





# Kylning och frysning

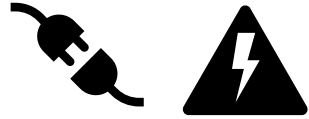
- Stäng dörrar till kyl- och frysrum vid in- och utlastning  
- Minimera antalet öppningar och stängningar  
- Kontrollera att dörrlister är hela  
- Använd bara blastchillers när man måste och då välfyllda   



# Fyllnadsgrader

- Optimera fyllnadsgrader

- Ugnar










- Värmeskåp/värmevagnar



- Diskmaskin



# Avstängningsrutiner

- Stäng av utrustning som inte används och sätt inte på för tidigt
  - Stekhällar 
  - Värmelampor 
  - Värmeskåp/värmevagnar 
  - Ugnar 
  - Vattenkranar   



# Lathundar

För att underlätta utförandet så sammanställs lathundar med tips och råd

- Efter årsskiftet – en lathund med fokus på elbesparing på hemsidan
- Redan nu – en effektsmart lathund från Uppsala kommun



 Uppsala kommun



Oktober 2022-version 1

## Lathund effektsmart beteende i storkök

Syftet är att genom information om enkla beteendeförändringar/ändrade arbets sätt jämna ut effektanvändningen i våra storkök.

Idag används mer el än någonsin och i takt med ökad elektrifiering växer efterfrågan på el vilket orsakar effekt- och kapacitetsbrist i elnätet. Elanvändningen sammanfaller ofta under särskilda tidpunkter på dygnet, vilket skapar effektoppar som belastar elnätet. Om effektopparna jämnades ut skulle kapaciteten i elnätet öka. Går det då att hitta lösningar på kapacitetsbristen i elnätet genom att göra mindre ändringar på sättet vi lagar mat? Vi på Måltidsservice kan bidra och kan jämna ut effektanvändningen i storköken och därmed reducera effektopparna genom ändrat körsätt och beteendeförändringar i köken.

Måltidsservice