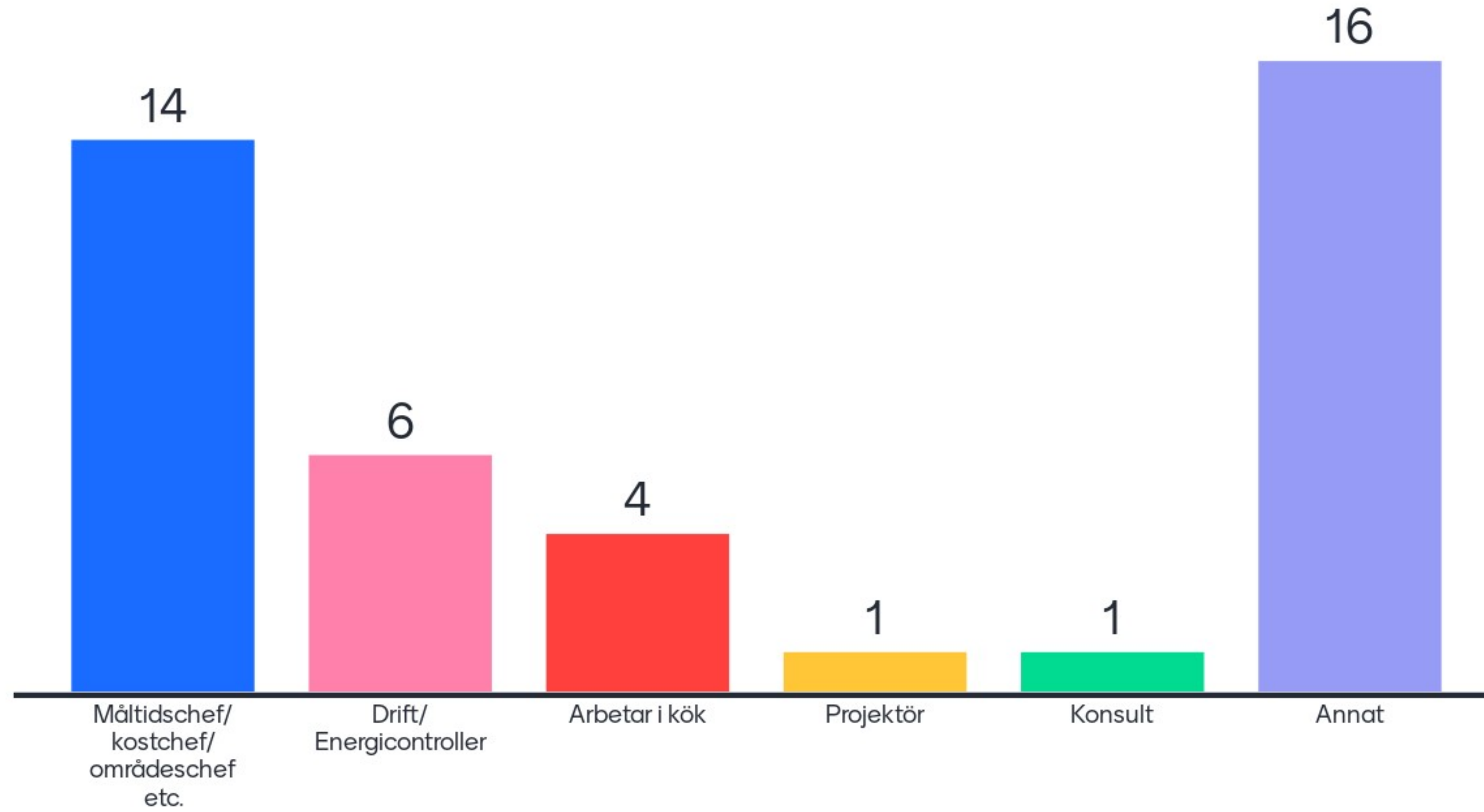


# Vilken roll har du?



# Vad är viktigast att beröra inom ett projekt om energieffektivt beteende i storkök?

Återkoppling till personalen på gjorda insatser

Korta filmklipp

Kritiska tider

Konkreta tydliga tips, i likhet med Uppsala kommuns lathund.

Få med personal

mätning och återkoppling med köksskärmar

Bra enkla tips

Lathundar för speciell tillagning av måltider för lägsta kWh/måltid

Visualisering

# Vad är viktigast att beröra inom ett projekt om energieffektivt beteende i storkök?

Tydlighet och bra kommunikation med all personal

handfasta tips runt beteendet

Tips och återkoppling

Driftgenomgång med fokus på energieffektivt beteende

Uppmuntran- återbäring

ha med personalen från start med insyn i arbetet

Lathundar och checklistor.

En samsyn och gemensamma mål

Dela kunskap med personalen som utför arbetet för att öka intresset hos de som kan påverka



# Vad är viktigast att beröra inom ett projekt om energieffektivt beteende i storkök?

Kunskap om apparater i köket. Lathundslista

Att beteendet spelar roll, omedelbar feed back på elförbrukning.

Att kunna följa energianvändning i egna köket.

Utbilda personalen, energieffektiva arbetssätt, att lära sig att ändra arbetssätt. Sedan utbilda i att använda diverse program för att kunna mäta.

Gör en omvärldsanalys i Europa. Finns större erfarenhet i länder med högre energipriser

Energimärkning på storköksutrustning, LCC:er för kunna ange anledning av nyinvestering.

konkreta tips på hur man ska agera vid olika typer av maträtter. Mätning och visualisering, ett koncept hur det kan se ut som man ta med den egna styrentreprenören.

Korta filmer, titta internationellt där Europa jobbar med minskad elanvändning, kan vi få ut mätdata ur maskiner idag

Mätbara resultat

# Vad är viktigast att beröra inom ett projekt om energieffektivt beteende i storkök?

Bygga bort beteenderelaterade åtgärder, bättre med effektstyrning för större utfall

enkelt och konkret vad man ska göra samt återkoppling

Konkreta tips till kökspersonal som visar resultat. Goda exempel

Motivering, pedagogiska bilder som visar tex "före efter"

Bra enkla tips samt få med personalen

Korta instruktionsfilmer

Utbildning, omedelbar återkoppling med skärmar exempelvis för att bibehålla

kunskap om utrustning

Tips på åtgärder för beteende påverkan. Tex Gbg exempel



# Vilka framtida insatser inom Relivs ser du störst behov av?

Styrning

Erfarenhetsutbyte, tips, goda exempel

Utbildning, utbildning och åter utbildning.

Börja mäta och visualisera

Att kunna jämföra data mellan utrustningen.

vatten och energi

Gör en energismart kokbok

Utbildning!

Utbildning och sprida goda exempel

# Vilka framtida insatser inom Relivs ser du störst behov av?

Livsmedelskyla

Styrning av utrustning

utbildning

Införa effekt och energimedvetenhetslösningar i Sveriges generella Upphandlingsunderlag för kök

Uttustning för mätning Energideklaration på utrustning vid upphanfling

Hjälp med uppstart och referenser

Lyfta storkökens arbete och resultat med pressreleaser. Producera instruktiva filmklipp på youtube

Fortsatt stöd, info med material som man kan med ut i verksamheterna

Resurssnål matlagning på alla sätt.

# Vilka framtida insatser inom Relivs ser du störst behov av?

Tips och presentationer av framgångsrika resultat

Goda exempel

Enkla tips och utbildning.

Upphandlingshjälp med Sicotronic,

Utbildning goda exempel

Tydliga myndighetskrav

Fortsatt ha dessa typer av utbildningar

Kravspecifikation vid upphandling av nya maskiner

Undermätutrustning, förslag till förfrågningsunderlag



# Vilka framtida insatser inom Relivs ser du störst behov av?

Utbildning

Lathundar ut i köket

Tillagning och mottagning av varm eller kyld mat. Vill undvika varmhållningstider. Nedkylning o slutberedning kräver energi. Men kanske ändå är resurseffektivt

Enklare utbildning till kökspersonal

utbildning och kurser

Hur man får ett engagemang

Upphandling samt hur byggs energisnål ventilation

GÖr det obligatoriskt att söka en visualiseringslösning för effekt och energi vid byggnation/reniovering av storkök

Kunskap

# Vilka framtida insatser inom Relivs ser du störst behov av?

Olika matlagningametoder ur energisynvinkel.  
Samla rapporter och lathundar. Ingofilmet

Kolla med leverantörer av utrustning vilka värden  
som går att få ut utan extern mätning

Påverka processen att få fram energiklassning  
av storköksutrustning, på samma sätt som  
hushålls-el är klassad

visualseirng av värden

Gemensam syn på energieffektivisering

Saknad av ledningsstöd

Andra till och sen bibehålla nytt arbetssätt över  
lång tid framöver

Alla är med

bryta mönster / vanor



# Vilka framtida insatser inom Relivs ser du störst behov av?

Gör det roligt att effektivisera

Skulle vara väldigt att kunna få en coach som man kan ta med vid ett första möte med en storköksverksamhet för att komma igång!

Ändra beteende hos personal

# Vad ser du som den största utmaningen för att kunna minska elanvändningen i storkök?

Beteende

Ändra beteende

Beteendeförändring

Få med verksamheten

Ändra beteende :)

Att få alla med "på tåget"..

Beteende

Ny personal kräver hela tiden utbildning, upplärning

Beteenden



# Vad ser du som den största utmaningen för att kunna minska elanvändningen i storkök?

Motivera medarbetare om de ej kan se tydliga mätresultat

Beteendeförändring.

feedback, återkoppling

Beteende

Beteendeförändringar hos personalen

Vi gör som vi alltid har gjort.....!

beteenden

Att ändra beteende.

Inte energieffektiv utrustning

# Vad ser du som den största utmaningen för att kunna minska elanvändningen i storkök?

Många enheter och fastigheter att nå ut till. Många människor som ska ändra sina beteenden

Kockarnas kunskap, ledningen Ändra vanor mm

Sätta tryck på leverantörer av utrustning att bli energieffektiva

Få nya rutiner och minska utan att kunna mäta.

Vem ska driva frågan i en stor kommun. Lokal, kosten enskilda verksamheter?

Besvärligt ta fram nödvändigt styrutrustning

Investering och erfarenhet

Svårigheten att komma åt för fördelningmätning

Klisterlappar med tips i kök