

A professional kitchen setting with a chef in a white uniform and tall hat working at a counter. The counter is equipped with various kitchen tools, including a cutting board, bowls, and a stove. In the background, there are stainless steel cabinets and a range hood. The overall scene is brightly lit, with a soft glow around the text elements.

# Relivs

Resurseffektiv livsmedelshantering

## Höstträff storkök

## Energieffektiv storköksutrustning

15 november 2023

# Välkomna!



Josep Termens  
CIT Renergy  
josep.termens@chalmersindustriteknik.se  
0734 – 11 74 59

[relivs.se](https://relivs.se)



Malin Jacobsson  
CIT Renergy  
malin.jacobsson@chalmersindustriteknik.se  
0762 – 71 10 71

**Relivs**

*Med finansiellt stöd från*



**Relivs**

# Vad är och vad gör Relivs?

**Relivs**

*Ett fördjupningsområde inom*

**BELOX**

*Med finansiellt stöd från*



**Energimyndigheten**

- Nätverk som verkar för energieffektivisering
- Kunskapsspridning och erfarenhetsutbyte
- Utvecklingsprojekt inom utrustning, beteende, fastighetsteknik, livsmedelskyla m.m.

Öppet för alla organisationer som tillagar eller säljer livsmedel, alt. tillhandahåller lokaler för detta.

[relivs.se](http://relivs.se)



# Kommande aktiviteter inom Relivs

Utbildning: kunskapsuppbyggnad för energieffektiva storkök



En ny digital utbildning inom energieffektivt handhavande av storköksutrustning tas fram under hösten och blir tillgänglig kostnadsfritt för alla storköksverksamheter vid årsskiftet

# Syfte med dagen



Tillsammans hitta sätt att gå vidare för att lösa två utmaningar:

**Underlätta jämförelse av storköksutrustning ur energisynpunkt**

**Förbättra storköksutrustnings energi- och effektprestanda**