

# REDUCE: Delade kök för ökad resursanvändning och minskad energiförbrukning

Nils Ólafur Egilsson

2023-11-15 Relivsträff

[Nils.o.egilsson@chalmersindustriteknik.se](mailto:Nils.o.egilsson@chalmersindustriteknik.se)



# REDUCE

- Bakgrund & projektpartners
- Vad händer i världen?
- Erfarenheter och upplevelser
- Vad får man göra?
- Energi- och materialeffektivitet



# BAKGRUND



I ett restaurangkök finns en stor mängd maskiner som alla bidrar till att kökspersonalen kan leverera mat av bra kvalitet till sina kunder

- Många av de maskiner som installeras i ett restaurangkök används sällan, vilket leder till resursslöseri
- Många av de verktyg som används i ett kök använder stora mängder energi.

**Frågeställning:** Kan konceptet "delade kök" bidra till att höja nyttjandegraden på befintliga kök – och hur ska nya kök designas om normen är att de ska vara delade?

# Projektpartners



PREOPENING



Projektstart: 2021-09-01

Projektsslut: 2023-12-31

Innovationsprojekt finansierat av:



Vad är ett delat kök?

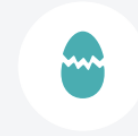


# Vad händer i världen?

- Flera olika typer av delade kök
- Få exempel på applikationer
- Spökkök är det hetaste idag



Shared  
Kitchens



Incubator  
Kitchens & Food  
Business  
Incubators



Community  
Kitchens



Food  
Hubs



Food  
Innovation  
Centers



Food  
Innovation  
District



Food  
Corridors



Accelerators



Public Markets,  
Restaurant  
Incubators,  
& Food Halls

# Projekt Erfarenheter

- Väldigt positiva erfarenheter
- Viktigt med bra kommunikation
- Arbetstider, utrustning och förvaring
- Städning och HACCP
- Underlättar ekonomiskt
- Ger möjlighet till att starta nytt



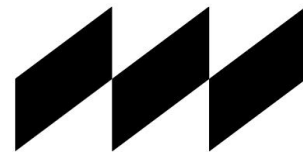
**NORDISH  
MARKET**



**TRÄDGÅR'N**  
NATTKLUBB • SHOW • KONCERT • EVENTS



# Legala perspektiv



MaxMatthiessen





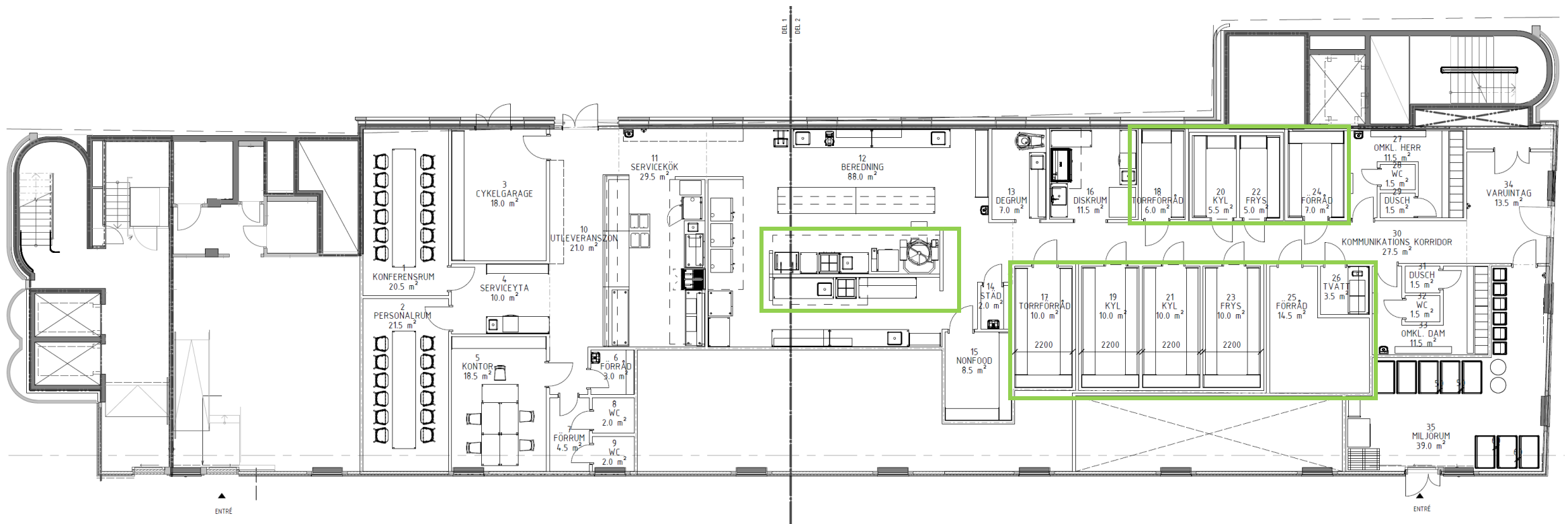
# Serveringstillstånd

- Inte möjligt att dela på kök med serveringstillstånd
  - Kräver tillgång till "eget kök"
  - Möjligt att dela serveringsyta
- Motstridande erfarenheter från projektet



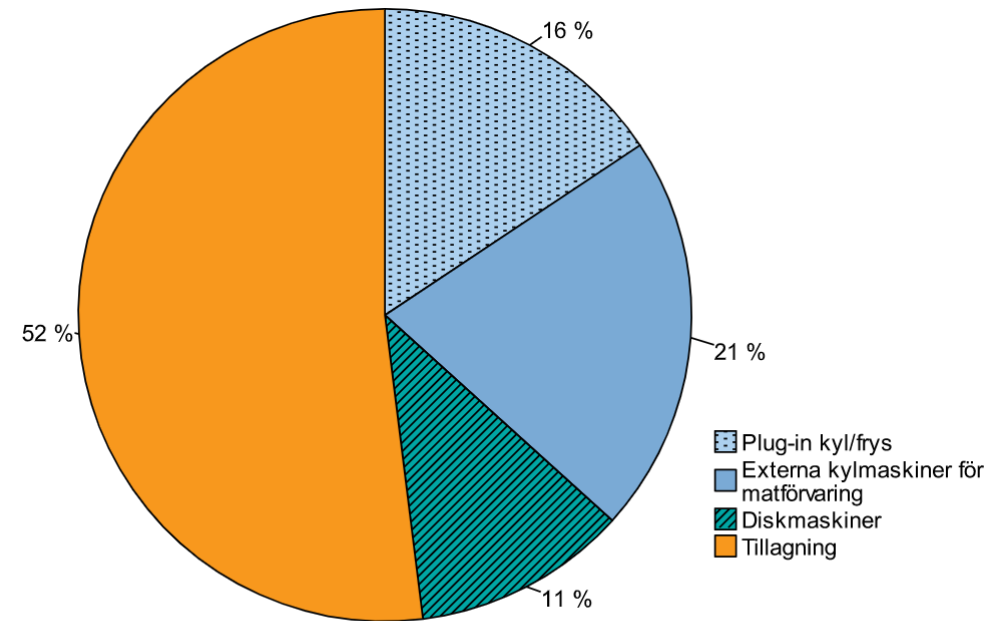
# Vårt konceptförslag

- Anpassat efter Nordish behov
- Plats för två aktörer



# Energieffektivitet

- Svårt att mäta
- Tydlig ökning av elanvändning
- Låga energivinster vid samnyttjande
- Det finns vissa vinster
- Viktigt med beteende förändringar!



**Figur 9** Fördelning av elanvändningen i kök i hotell, restauranger och samlingslokaler. Värdena är viktade till nationell nivå.

Bild: STIL2: Energianvändning i hotell, restauranger och samlingslokaler



# Materialanalys

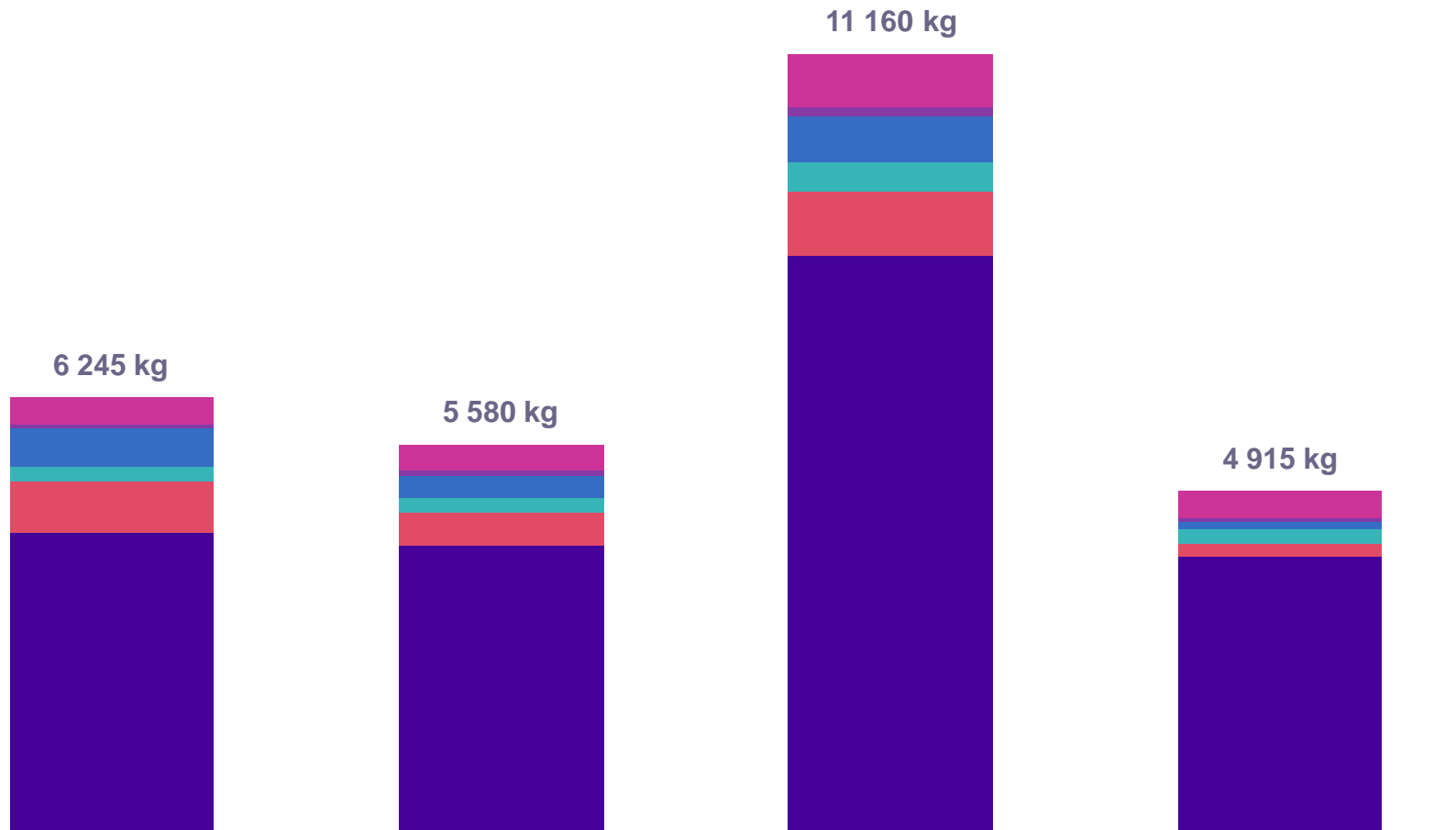
Delat kök

Ett "vanligt" kök

Två "vanliga" kök

Skillnad

- Stål
- Övriga Metaller
- Elektronik
- Plast
- Kemikalier
- Övrigt



# Sammanfattning

- Stort intresse
- Fullt möjligt
- Ekonomiska och klimatbesparingar
- Flera behöver introduceras till köksdelning

