




Reliivs

Resurseffektiv livsmedelshantering



DIGITAL UTBILDNING: ENERGISMART BETEENDE I STORKÖK

Bakgrund och syfte

- Storkök använder mycket energi
- Stor möjlig energibesparing genom enkla beteendeförändringar
- Förstudie med finansiering från Energimyndigheten
- Syftet med utbildningen
 - Höja kunskapsnivån om effektivt handhavande av storköksutrustning
 - Höja medvetenheten kring energifrågor
 - Minska energi- och effektanvändningen i storköken och därmed minska sårbarheten för höga elpriser

Om utbildningen

- Målgrupp: Storkökspersonal
- Kostnadsfri
- Webb-baserad
 - Relivs hemsida
 - Youtube
- 12 moduler
 - Film (3-5 minuter per modul)
 - Diskussionsfrågor
- Undertexter finns



Manus och format

- Bakgrundsmaterial
 - Lathund
- Input från
 - Referensgrupp
 - Leverantörer av storköksutrustning
 - Extern livsmedelskonsult
 - Storkökspersonal

Relivs
Resurseffektiv livsmedelshandling

Rutiner som sparar energi och effekt i storkök

En lathund för storkökspersonalen



Referensgruppen m. fl. gav feedback gällande...

- Rutiner och arbetssätt
- Arbetsmiljö
- Matkvalitet
- Utbildningens format och användarvänlighet
- Terminologi
- Nivå
- Språk
- ...Etc.

Energismart Beteende i Storkök



Välkommen till Relivs utbildning om energismart beteende i storkök! I den här utbildningen får du konkreta tips och råd som kan hjälpa dig och dina kollegor att spara energi och effekt i köket. Utbildningen är kostnadsfri och har tagits fram med stöd av Energimyndigheten. För att vi ska kunna följa upp och utveckla utbildningen så är det viktigt att varje kök registrerar sig och anger ungefär hur många personer som kommer att ta del av utbildningen.

Utbildningen är uppdelad i 12 moduler. Varje modul har en kort utbildningsfilm på ungefär 3-5 minuter och tillhörande diskussionsfrågor. Undertexter går att aktivera för alla filmer i utbildningen.

Börja med att registrera dig. Sedan är det bara att starta med den första modulen.

Lycka till!

BÖRJA HÄR: REGISTRERING

MODUL 1: INLEDNING

MODUL 7: KYL OCH FRYS

MODUL 2: ENERGI OCH EFFEKT

MODUL 8: VARMHÅLLNING

MODUL 3: UGNAR

MODUL 9: DISKMASKINER

MODUL 4: SPISAR

MODUL 10: ÖVRIGT

MODUL 5: STEKBORD

MODUL 11: TILL LEDNING

MODUL 6: KOKGRYTOR

MODUL 12: SAMMANFATTNING & GODA EXEMPEL

Inspelning

- Extern producent
- Inspelning i storkök under pågående verksamhet
 - 2 skolkök
 - 1 förskolekök
 - 1 sjukhuskök
- Goda exempel





Utbildningen har tagits fram inom nätverket Relivs på uppdrag av Energimyndigheten.

Projektledning och manus: Malin Ljungskog och Josep Termens, CIT Renergy
Filminspelning och produktion: Svante Olsson, SkuttMedia AB
Röst: Malin Ljungskog, CIT Renergy

Vi vill tacka följande personer och organisationer som varit delaktiga vid framtagandet av utbildningen:

Referensgrupp:

Tomas Gregell, energipedagog, Stadsfastighetsförvaltningen Göteborg
Sandra Harbom, utvecklingsledare måltidsservice, Uppsala kommun
Anne-Sofie Johansson, sakkunnig storkök, Stadsfastighetsförvaltningen Göteborg
Elena Johansson, kostchef, Ronneby kommun
Kerstin Lundvik, projektledare, Energicentrum Stockholms Stad
Maria Löfvenholm, sakkunnig storkök, Stadsfastighetsförvaltningen Göteborg
Daniel Magnell, enhetschef måltidsservice, Nyköpings kommun

Extern livsmedelskonsult: Gunnel Berdén, Matt & Rätt

Personal i storkök där inspelningarna genomfördes:

Gärdsåsskolan, Göteborgs Stad
Herrgårdskolan, Göteborgs Stad
Sahlgrenska kök, Västra Götalandsregionen
Burås Kyrkbacke förskola, Göteborgs stad
Tiundaskolan, Uppsala kommun
Backsippans förskola, Ronneby kommun

Vi vill även tacka leverantörer av storköksutrustning som bidragit med sin kunskap.

Moduler

MODUL 1: INLEDNING

MODUL 2: ENERGI OCH EFFEKT

MODUL 3: UGNAR

MODUL 4: SPISAR

MODUL 5: STEKBORD

MODUL 6: KOKGRYTOR

MODUL 7: KYL OCH FRYS

MODUL 8: VARMHÅLLNING

MODUL 9: DISKMASKINER

MODUL 10: ÖVRIGT

MODUL 11: TILL LEDNING

MODUL 12: SAMMANFATTNING &
GODA EXEMPEL

12 moduler

- Film: 3-5 minuter per modul
- Diskussionsfrågor
- (Undertexter finns!)

Modul 1: Inledning



Diskussionsfrågor

1. Har ert kök arbetat något med energi- och effektfrågor tidigare?
2. Känner ni till andra kök som har jobbat med frågan?
3. Vilka förväntningar har ni på utbildningen?

[Tillbaka till huvudmeny](#)

NÄSTA

Att genomföra utbildningen

- Flexibilitet
- APT eller Individuellt
- Filmer & diskussionsfrågor
- Tips
 - Utse en person som samordnar utbildningen och leder diskussionen
 - De nya energismarta beteendeförändringarna behöver integreras i verksamheten



Energismart Beteende i Storkök



Välkommen till Relivs utbildning om energismart beteende i storkök! I den här utbildningen får du konkreta tips och råd som kan hjälpa dig och dina kollegor att spara energi och effekt i köket. Utbildningen är kostnadsfri och har tagits fram med stöd av Energimyndigheten. För att vi ska kunna följa upp och utveckla utbildningen så är det viktigt att varje kök registrerar sig och anger ungefär hur många personer som kommer att ta del av utbildningen.

Utbildningen är uppdelad i 12 moduler. Varje modul har en kort utbildningsfilm på ungefär 3-5 minuter och tillhörande diskussionsfrågor. Undertexter går att aktivera för alla filmer i utbildningen.

Börja med att registrera dig. Sedan är det bara att starta med den första modulen.

Lycka till!

BÖRJA HÄR: REGISTRERING

MODUL 1: INLEDNING

MODUL 7: KYL OCH FRYS

MODUL 2: ENERGI OCH EFFEKT

MODUL 8: VARMHÅLLNING

MODUL 3: UGNAR

MODUL 9: DISKMASKINER

MODUL 4: SPISAR

MODUL 10: ÖVRIGT

MODUL 5: STEKBORD

MODUL 11: TILL LEDNING

MODUL 6: KOKGRYTOR

MODUL 12: SAMMANFATTNING &
GODA EXEMPEL

**Länk till
utbildningen:**

relivs.se/esbs

Filmerna finns även på youtube: [RELIVS: Energismart beteende i storkök - YouTube](#)



TACK!