



Alla kyldiskar på City Knalleland har försetts med dörrar. Det håller kylan på plats och minskar energiåtgången, konstaterar Ulla Lindberg och Håkan Ahlin.

FOTO LARS-ÅKE GREEN

Icas nya kylprojekt blir förebild för mathandeln

BORÅS. En enkel åtgärd som att sätta dörrar på alla kylar i butiken sparar energi och ger bättre mat.

Genom ett nytt projekt blir City Knalleland förebild för hela livsmedelshandeln.

Igår och idag möts representanter för hela livsmedelshandeln i Borås i projektet BeLivs. En av programpunkterna är ett besök på City Knalleland, för att se hur butiken sparar energi genom att hushålla med kylan.

I mejeriavdelningen har alla diskar och hyllor försetts med dörrar. När kylan stängs inne kan kylanläggningen producera mindre kyla – men det är bara en av flera positiva effekter.

Kompressorn som producerar kylan kan också köras mer effektivt, vilket också sparar energi.

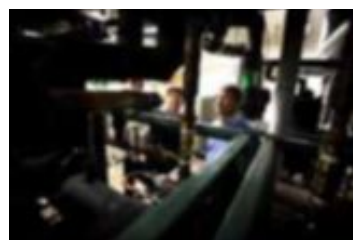
Och det läcker ut mindre kyla i själva butiken, vilket innebär att den blir varmare och ändå inte behöver så värmas upp så mycket.

– Det har annars alltid varit kallt omkring kyldiskarna. Ibland är det riktigt otrevligt för kunderna, som på sommaren när man går i tunna kläder, säger Håkan Ahlin, butiksinnehavare på City.

En annan fördel är att kylan fördelas jämnare inne i en stängd kyl, vilket är bra för matens kvalitet.

City Knalleland och Elektrokyl Energiteknik, som har gjort alla installationer, gör alla åtgärder inom ramen för BeLivs. Därför finns också SP med och mäter och utvärderar temperaturer och energiåtgång under projekttiden. Det gjordes också under innan förändringarna startade.

– Vi vill kunna visa exakt vad åt-



Maskinrummet.

gårderna ger, eftersom syftet är att sprida kunskapen till fler, säger Ulla Lindberg, forskare på SP och koordinator för BeLivs. Att stänga till om kylan låter som en logisk åtgärd – varför har det då inte gjorts tidigare, och i fler butiker?

En orsak kan vara att man har varit rädd att tappa försäljning, om kunderna uppfattar de stängda kylarna som otillgängliga.

– Vi ser ingen skillnad i försäljning och från kunderna hör vi mest att de tycker att det ser fräscht ut. Jag tror de gillar en butik som tar ansvar för miljön. Och dessutom går det hand i hand med att sänka våra kostnader, säger Håkan Ahlin.

Totalt hoppas han kunna spara omkring 30 procent av energiåtgången till kyl och frys.

– Och nästan hälften av en butiks totala energianvändning går till kyl och frys. Så det är stora mängder det handlar om, säger han.

I nästa steg kommer City Knalleland dessutom att ta vara på överskottsvärmen när kylan produceras.

Med hjälp av en värmepump – ungefär samma teknik som används till bergvärme – omvandlas spillvärmen till uppvärmning av

» BeLivs

■ BeLivs står för Energimyndighetens Beställargrupp Livsmedelslokaler, ett nätverk och samarbete som startades 2011. Energimyndigheten och Beställargruppen är finansierare.

■ Målet är att minska energianvändningen i livsmedelslokaler. Det sker genom att samla goda exempel och bidra till utveckling av ny teknik, samt att föra ut kunskapen till aktörerna.

■ Deltagare i beställargruppen är bland annat Axfood, Coop, ICA, Statoil och Bergendahls Food.

■ BeLivs driver flera utvecklingsprojekt, varav det på City Knalleland är ett. Andra handlar om energibesparing när det gäller bland annat belysning, ventilation och rengöring.

■ SP i Borås, Sveriges tekniska forskningsinstitut, står för koordination och samordning av projektet.

butiken. Anläggningen ska vara i drift lagom till vintern.

– Jag väntar mig att vi kommer att behöva mindre fjärrvärme. Jag tror faktiskt att vi kommer att kunna bli i stort sett självförsörjande på värme, säger Håkan Ahlin.

KARIN SAMUELSSON

karin.samuelsson@bt.se 033-700 07 18