



# Tio åtgärdstips!

Här får du förslag på tio åtgärdsområden som hjälper dig och dina arbetskompisar att snabbt komma igång med energiarbetet. Dela upp arbetet i arbetslaget och utse ansvariga för olika områden. Åtgärderna är enkla, spar energi och är billiga att genomföra.

**1**

## Se till att kylan cirkulerar fritt i kyl- och frysdiskarna genom att:

- kontrollera att varor inte fylls över lastlinjen över diskens markerade lastlinje och att varorna inte lastas direkt mot ryggen på disken,
- kontrollera att ingen prismärkning eller annat finns som hindrar luftcirkulationen i kyl- och frysdiskarna,
- kontrollera att diskarna är rengjorda! Det får inte vara för mycket skräp på bottenplåtar.

**2**

## Ha rätt temperatur i kyl- och frysdiskar

*För kylvaror ska temperaturen hålla 0-8 °C, för frysvaror från -18 °C eller kallare.*

- Säkerställ att det inte är onödigt kallt genom att kontrollera vilken temperatur som är rekommenderad på matvarans förpackning.
- Kontrollera att temperaturer i kyl- och frysdisk motsvarar varutemperaturen som krävs. Temperaturmätare finns i diskarna, men testa att den visar rätt. Mät temperaturen på olika ställen, den kan variera. En IR-mätare kan med fördel användas för att få en snabb uppfattning om temperaturfördelningen i disken.
- Om butiken har ett kontinuerligt temperaturövervakningssystem, analysera om det finns diskar eller rum med onödigt låg temperatur och få dessa åtgärdade.



**3**

### Avfrostning

- Lär känna era kyl- och frysdiskar för att få kontroll över när verkligt behov finns av att frosta av. Behovet varierar mellan sommar- och vinterhalvår, på grund av sommarens högre luftfuktighet. Lägg upp rutiner för när, hur länge och vem som ser över avfrostningen.
- Normal automatisk avfrostning ska ske 1-2 gånger per dygn om disken saknar lock eller dörr. Med lock eller dörr på disken kan avfrostningsgångerna minska till 2-4 gånger per vecka.
- Normal avfrostningstid är max 30 min.
- Rengör samtliga diskar minst två gånger per år.
- Utnyttja elavtalets tidstariff och styr avfrostningstiderna till den tidpunkt elen är billigast.

**4**

### Plug in-kylar och frysar

- Koppla ur plug in-kylar när de inte behövs, t.ex. för läskedrycker nattetid eller installera timer.
- Dammsug regelbundet kondensatorerna och under diskarna.
- Kontrollera att belysning i kyl och frys släcks nattetid.
- Kontrollera att temperaturen inte är onödigt låg.
- Se över beståndet av plug in-diskar. Ta bort onödiga plug in-diskar, till exempel sådana som används periodvis. Dessa skapar förutom högre elanvändning även värmespill och ofta högt ljud.

**5**

### Täta och stängda kylrumsdörrar

- Kontrollera springor runt dörrar (max 10 mm) och att dörrarna stängs automatiskt.
- Är dörrarna dåliga kan de bytas ut eller listerna tätas.
- Tänk på dörrdisciplinen och håll dörren stängd.

**6**

### Kontrollera frysrummets täthet

- Kontrollera tätningslister, byt vid behov.
- Installera plastremсор (så kallade stripes) eller luftrida i dörröppningen för att begränsa ofrivillig luftväxling och kontrollera att dessa fungerar.
- Kontrollera att fläktar stängs av automatiskt alternativt att butiken har rutin för manuell avstängning och igångsättande. Använd timers!



## 7

### Täta lastportar och se till att de inte är öppna onödigt långa tider

- Se till att in- och utlastning från kylda utrymmen går snabbt.
- Håll portarna stängda när lastningen är slutförd.
- Snabbullport kan installeras om det är mycket spring ut och in.

## 8

### Belysning

- Se över var, hur mycket och när ljus behövs i butiken för allmänbelysning och punktbelysning. Det är bra att synliggöra varor men ta gärna hjälp av kunniga belysningsexperten.
- Styr belysningen i utrymmen där man vistas då och då (toalett, lager mm) med till exempel närvarosensorer.
- Byt till LED-belysning i kyl- och frysdiskar samt kyl- och frysrum.
- Släck belysningen nattetid i möjligaste mån, begränsa även tiden för tänd belysning i kyl- och frysdiskar till öppettiderna. Installera tidsstyrning.
- Kontrollera att utomhusbelysningen inte lyser när det är ljust ute eller installera ett skymningsrelä.
- Kontrollera att armaturerna är rena och att ljuskällor inte är nedsvärtade eller lyser med färgskiftningar.
- Kontrollera att ljuskällorna inte slocknar och självtänder i cykler på grund av risken för skador och brand.
- Byt ut ljuskällor regelbundet för att bibehålla ljusanläggningens energieffektivitet.
- Överväg att teckna ljusserviceavtal där det ingår rengöring av armaturer, riktning av belysning och byte av ljuskällor. Det "säljande" ljuset ska alltid fungera optimalt.

## 9

### Inventera behov

- Inventera när grillarna och ugnarna behöver vara på under dagen. Du kan installera timer eller stänga av utifrån behovsinventering och erfarenheter som du kan skapa genom att följa dina behov.

## 10

### Uppföljning av energistatistik ger dig möjlighet att kontrollera att systemen i butiken fungerar som de ska.

- Hur ser energiförbrukningen ut jämfört med månaden innan?
- Är det något förbrukningsområde (värme, belysning, livsmedelskyla etc.) som visar trend uppåt eller nedåt? Varför?
- Hur mycket energi används dag- respektive nattetid?

