

Anmäl dig till
BELIVS nyhetsbrev
på belivs.se



Följ gärna
BELIVS
på Twitter



www.belivs.se

Kontakta oss:
BELIVS Innovationskluster
belivs@sp.se

Koordinator och expert:
Ulla Lindberg, 010 - 516 55 38,
SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut



Projektnr 41295-1



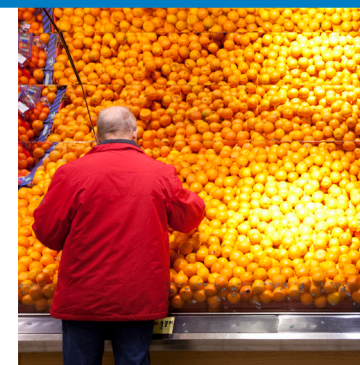
BELIVS Innovationskluster

Att livsmedel hanteras korrekt är viktigt för oss.

Livsmedelsbutiker använder en stor mängd elenergi.

Vi har visat att kylanläggningen kan spara 50 % eller mer.

Nätverket och innovationsklustret BELIVS uppgift är att skynda
på utvecklingen mot energieffektivare livsmedelslokaler.





BELIVS Innovationskluster – Mötesplats och nätverk för verkligt förbättrad och ökad energieffektivisering i livsmedelslokaler

BELIVS är en naturlig mötesplats för alla intressenter inom området livsmedelslokaler – där mat förvaras, tillagas, äts och köps. Butiker, lager och bensinstationer, likväl som kök, bagerier och snabbmatsrestauranger ryms inom området.

Genom att driva utvecklingsprojekt tillsammans med medlemmarna visar och tydliggör nätverket och innovationsklustret BELIVS att – och även **hur** – energieffektiva system och teknik fungerar i verkligheten.

Målet för BELIVS är att få ut energieffektiva system och produkter snabbare på marknaden.

BELIVS ökar kunskapen, tydliggör och demonstrerar en ökad energieffektivisering i livsmedelslokaler

BELIVS är ett nationellt ledande innovationskluster och nätverk för energieffektivisering i livsmedelslokaler

Energimyndigheten startade BELIVS redan 2011

BELIVS uppdrag är att vara en objektiv part och att driva utvecklingsprojekt – med energieffektivisering och miljöfrågor som gemensamma nämnare – tillsammans med medlemmarna i deras fastigheter.

Resultaten och erfarenheterna av projekten publiceras på webbplatsen belivs.se och är kostnadsfria att ta del av.

Alla i branschen – stora som små, även de som inte är medlemmar – kan därför dra nytta av BELIVS arbete.

EXEMPEL på vad BELIVS bidragit till:

- Fler butiker använder luckor och dörrar på kyl- och frysdiskar, för att stänga kylan inne.
- Energieffektivare teknik gjorde att energi-användningen hos ICA City i Borås minskade med nära 80 %. Genom att hålla maten kall, istället för kunderna (!), erhålls en jämnare temperatur och förbättrat inneklimat i butiken.
- Tvärvetenskaplig kunskap om livsmedelskyla och hur man tar hänsyn till produkt & system i fastigheten - till nytta i samverkan.
- Den kostnadsfria webbutbildningen "Den energikloka livsmedelsbutiken" - som främst vänder sig till butikschefer och butikspersonal, men som är öppen för alla.
- Unik mötesplats, där alla intressenter inom området kan mötas. Genom samverkan gör vi större inverkan!

