

# KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

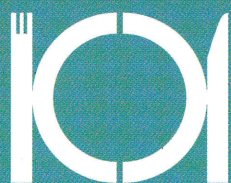
NR. 2 MARTS 2019



tema

## Spar energi

*Når ventilationsanlægget og kaffemaskinen kører efter fyraften, suger maskinerne el og dermed penge ud af budgettet. Bliv klogere på køkkenets elforbrug – måske har du også skjulte elfræsere i dit køkken?*



FORENINGEN  
KANTINE  
& KØKKEN

### FÅ ET KICK MED KIKÆRTER

Cremede eller sprøde. Salte eller søde. Kikærter er nemt, smager godt – og så er de sunde.

### MAD TIL SMÅTSPISENDE

Køkkenet på bostedet Tangkær serverer blandede frikadeller, der ligner frikadeller, og det vækker appetitten.

### 5 GODE RÅD MOD MADSPILD

Sådan kan du minimere dit daglige madspild. Tjek den nye portal for køkkenfaglige: Madværk.



Med støtte fra Grøn Omstillingsfond udviklede Ken Storkøkken og virksomheden FlexMeter for godt tre år siden måleudstyret, der gør det muligt at kortlægge elforbruget fordelt på hver enkelt køkkenmaskine.

## FANG FRÅSERNE

- Ken Storkøkken står i samarbejde med virksomheden FlexMeter bag projektet Fang Fråserne, som går ud på at kortlægge elforbruget i storkøkkener og dernæst finde løsninger til at spare el
- Indtil nu har 60 køkkener gennemført forløbet.
- Typisk sparer et køkken 8-12 procent i strøm ved blot at ændre vaner.

Læs mere på [fraaserne.dk](http://fraaserne.dk)



*”Fang Fråserne kan beskrives som en slags Luksusfælden for storkøkkener.”*

LARS JANKE, PROJEKTLEDER FOR FANG FRÅSERNE

# Kok, kend dit elforbrug!

Tændte opvaskemaskiner, køkkenudstyr på standby og andre uovervejede rutiner kan koste mange tusinde kroner på køkkenets elregning. Kampagnen Fang Fråserne kortlægger, hvor strømmen strømmer hen, og giver tips til at sænke elmålerens fart.

TEKST METTE IVERSEN  
FOTO OG ILLUSTRATION KEN STORKØKKEN

**G**odmorgen! Lyset tændes i køkkenet, og på den vante runde tændes nu opvaskemaskinen og ovn til morgenbrød. Ventilationen kører allerede. Ved kaffemaskinen, som har været tændt hele natten, fylder kokken dagens første kop. Mens elmåleren snurrer derudad.

Sådan begynder en typisk arbejdsdag i mange storkøkkener. Eksemplet er tænkt,

men ofte tæt på virkeligheden, hvis man spørger Lars Janke, der er projektleder for Ken Storkøkkens kampagne Fang Fråserne. Kampagnen handler om at kortlægge, hvordan køkkenets elforbrug er fordelt på køleskabe, fryser, opvask, ventilation m.m. Og dernæst at finde ud af, hvordan medarbejderne ved at justere rutinerne kan spare store summer på strøm. >>





*”Vi sørgede for at inddrage køkkenmedarbejderne i forløbet helt fra start, så de også følte ansvar for projektet.”*

JAKOB BECK WÄTJEN

>> ”Fang Fråserne kan beskrives som en slags Luksusfælden for storkøkkener. De færreste køkkenchefer ved noget om deres elforbrug. Efter vores forløb vil køkkenet typisk spare mellem otte og tolv procent på elregningen,” siger Lars Janke.

Og den besparelse kan godt løbe op i mange tusinde kroner. På Montra Hotel Sabro Kro har køkkenet fx sparet otte procent svarende til 50.000 kroner om året – uden at investere i nye maskiner. Det fortæller kroens direktør, Jakob Beck Wätjen.

”Vores produktionsapparat er rimelig up to date, så det har været interessant at se, hvordan adfærden er, og hvor vi kan forbedre os,” siger han.

### Løsningen findes på et klistermærke

I et Fang Fråserne-forløb installerer Ken Storkøkkens energikonsulent et særligt måleudstyr i køkkenets elskab, og fordi de tunge køkkenmaskiner oftest kræver hver deres sikringsgruppe, kan udstyret helt præcist kortlægge, hvor meget strøm hvert enkelt elektrisk apparat bruger, og på hvilken tid af døgnet strømmen bruges. Alle data sendes nu til virksomheden FlexMeter, som har udviklet måleudstyret, og som analyserer målingerne.

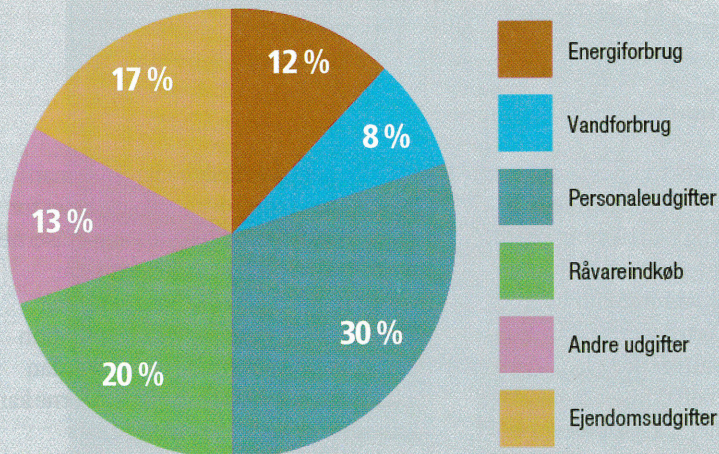
”Nu kan jeg tage på besøg i køkkenet og fortælle medarbejderne, hvordan køkkenets elforbrug ser ud, og hvad de kan gøre for at ændre det. Kickoffoplægget varer kun omkring 20 minutter,” fortæller Lars Janke.



## Udgifter i et storkøkken

Der er mange forskellige typer udgifter i et storkøkken. Energiforbruget tegner sig for cirka 12 procent af udgifterne\*\*. Vi kan hjælpe jer med at minimere dette tal – og dermed øge bundlinjen.

\*\* Værdierne i nedenstående diagram kan variere fra køkken til køkken.



KILDE: ENERGISTYRELSEN

# 5

## TIPS TIL AT STOPPE FRÅSERI

1

Sørg for at have den rigtige størrelse køkkenmaskiner. Måske har behovet ændret sig, siden køkkenet blev bygget eller renoveret sidst.

2

Renør alle maskiner grundigt – også hvor man umiddelbart ikke kan se. Snavsede kondensatorer på køle- eller fryseskab øger strømforbruget betydeligt.

3

Tænd IKKE nogen maskiner for tidligt. Moderne køkkenmaskiner varmer hurtigt op til arbejdstemperatur.

4

Sluk HELT for alt udstyr, som ikke bruges. Selv et lille standbyforbrug bliver til meget strøm på et år.

5

Få tjekket ældre køkkenmaskiners faktiske strømforbrug.

*”Løsningen handler om kun at tænde maskinerne, når der er brug for dem.”*

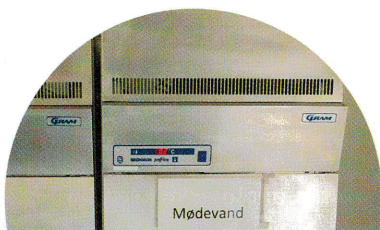
LARS JANKE, PROJEKTLEDER FOR FANG FRÅSERNE





”Vi monterer loggere i eltavlen uden at afbryde strømmen, så vi ikke forstyrrer de travle medarbejdere,” fortæller projektleder for kampagnen Fang Fråserne Lars Janke.

”Ofte står kaffemaskiner tændt hele natten, selv om køkkenet er lukket. Med en timer fra byggemarkedet til 200 kroner kan man spare 1.000 kroner om året i strøm,” siger projektleder for kampagnen Fang Fråserne Lars Janke.



>> Analyserne viser typisk, at fråset skal findes i opvaskemaskinen, køleudstyret eller ventilationsanlægget. Måske tænder medarbejderne en storforbrugende tunnelopvaskemaskine tidligt om morgenen, selv om de kun vasker få kurve op inden frokost. Og måske kører ventilationen hele natten, selvom der ikke er nogen på arbejde efter klokken 15.

”Løsningen handler derfor om kun at tænde maskinerne, når der er brug for dem. Moderne køkkenmaskiner varmer hurtigt op til arbejdstemperatur. Vi sætter et klistermærke på opvaskemaskinen, som husker medarbejderne på ikke at tænde før frokost. Og jeg efterlader en tablet i køkkenet, så de kan følge med i elforbruget,” siger Lars Janke.

Efterfølgende måles strømforbruget i endnu to uger, og allerede her ser Lars Janke som regel, hvordan elmåleren løber otte til tolv procent langsommere. Forløbet afsluttes med en slutrapport.

#### Kaffekopper billigere end strøm

På Montra Hotel Sabro Kro afslørede Fang Fråserne-forløbet blandt andet, at det var dyrt at tænde opvaskemaskinen, tidligere end opvaskerne mødte ind, for at køre

et par kurve service igennem og dermed have kaffekopper nok til tidlige gæster.

”Det kan hurtigt svare sig at købe ekstra kaffekopper,” siger Jakob Beck Wätjen. At holde opvaskemaskinen tændt under opvaskeholdets spisepause viste sig også at være dyrt. Samtidig fandt køkkenmedarbejderne ud af, at de med fordel kunne dampe blødkogte æg i en mindre ovn i stedet for at varme den store ovn op. Også ventilationsanlægget blev justeret.

”At kunne måle hver enkelt maskine og se på skemaerne, hvornår de bliver brugt, er lærerigt. Vi har derudfra sammen med kokkene foretaget nogle mindre ændringer for at spare energi – uden at det går ud over deres daglige arbejde,” siger Jakob Beck Wätjen.

#### Gammel maskinpark sluger strøm

Fang Fråserne-forløbet er ikke gratis, og derfor vurderer Lars Janke, at køkkenet bør være af en vis størrelse – det vil sige laver mad til omkring 80 gæster eller derover – for at forløbet giver en hurtig økonomisk gevinst. Men også mindre køkkener kan have gavn af at gå egne tænd og sluk-vaner efter i sømmene – se tips til at spare strøm i boksen ”Tips til at stoppe fråseri”.





Besparelse om året  
= 51.000 kroner. Sådan  
lød regnskabet, da  
Fang Fråserne afslørede  
unødvendig gulvvarme  
hos en stor forlystelses-  
institution.

>> En anden mulighed for at spare strøm i små som store køkkener er at gennemgå maskinparken, fordi hårde hvidevarer fra før år 2000 bruger markant mere el end nye modeller.

"I restaurationsbranchen bliver maskinerne hurtigere slidt, fordi det går så stærkt, mens kantiner typisk er bedre til at passe på tingene. Og det kan godt straffe dem økonomisk," siger Lars Janke, der påpeger, at fx Gram har bragt strømforbruget på køleskabe til storkøkkener ned til en femtedel fra år 2000 til 2015. På Skanderborg Park Hotel & Conference sparede køkkenet 25.000 kroner i strøm om året alene ved at skifte køleudstyr ud.

Sammenlagt står danske storkøkkener for hele fire procent af landets samlede elforbrug, men hvis flere køkkenmedarbejdere fanger fråserne, vil den andel sandsynligvis blive mindre fremover. ■

## SPAR STRØM, OG STYRK DIN GRØNNE PROFIL

At skære ned på strømforbruget er ikke blot en gevinst på elregningen, men er også en måde at komme gæsternes interesse for bæredygtighed i møde på.

"Montra Hotel Sabro Kro har i mange år haft turismebranchens miljømærke Green Key. Vi ser det som en naturlig del af vores virksomhedskultur konstant at forsøge at mindske vores miljømæssige aftryk, og energioptimering er en ongoing proces," siger kroens direktør, Jakob Beck Wätjen.