

# Energijakten

## Spara miljö och pengar!

### Energispartips # 2

#### Fire Up och Fire Down schema

Utan ett schema eller inarbetat system för fire up och fire down finns inget tydligt ansvar för när utrustning, ventilation och värme ska vara på eller av. Det talar även om hur mycket av utrustningen som behövs för den aktuella dagen. Det är viktigt att ett schema för på och av även är synkat med vad som faktiskt händer på restaurangen den dagen. Ett allför komplicerat och detaljerat schema riskerar snabbt att bara bli en skrivbordsprodukt som lätt faller i glömska.

Den enklaste formen av fire up och fire down är även inkluderad i restaurangens befintliga öppnings och stängningsrutiner samt checklistor. Ett enkelt exempel är där frukostutrustningen börjar sättas igång ca 45 minuter före öppning och utrustning för vanlig meny börjar sättas igång ca 45 minuter före menybytet sker. Det ger tillräcklig tid förberedelse och för att genomföra DCPS.

Med ett fungerande schema vet arbetsledare och medarbetare hur mycket utrustning som behövs samt vilken tid den ska sättas igång och stängas av. Det blir inte längre upp till respektive produktionsledare eller medarbetare i kassan. Kom ihåg att bara för att 3 pommes frites bad behövs över rushen kan det tredje fritös badet sättas igång inför rushen och på samma sätt stängas av när rushen är slut. Även när badet är på ska du ha ett lock över badet fram till dess att det behövs.

För fire down scheman är det viktigt att all utrustning stängs av så fort som den ej längre behövs. Avslutningsvis är det en bra rutin att skiftledaren själv vid varje stängning går igenom och kontrollerar att utrustningen är avstängd direkt efter att dörrarna till restaurangen stängts.

Har du själv ett bra tips på hur vi kan spara energi?

Skicka ditt tips till [energijakten@se.mcd.com](mailto:energijakten@se.mcd.com)

