

Energijakten

Spara miljö och pengar!

Energispartips #4 Kylar och frystrar

På McDonald's har vi ett antal kylar och frystrar. Att dessa är i gott skick är inte bara viktigt för vår matsäkerhet, utan även viktigt för energiförbrukningen. I Energispartips 3 gick vikten av rena, och hela, flänsar igenom.

Du kan även påverka dina energikostnader genom andra kontroller av kylar och frystrar;

- Är lister och packningar hela? Om dessa är trasiga, kommer kylkompressorn att få arbeta hårdare för att skapa kyla. Detta leder till högre energiförbrukning samt att kompressorn går sönder i förtid.
- Finns det uppbyggnad av is på aggregatet? Detta tyder på att avfrostningscykeln inte arbetar optimalt, vilket leder till högre energiförbrukning.
- Finns det självstängande lock på köttfrysarna? Varje gång vi öppnar en kyl, eller frystr, "försvinner" det kyla. De frystrar vi öppnar mest är köttfrysarna och det händer ofta att de ej stängs eller att locken är skadade. Genom att kontrollera att dessa lock stänger sig själva och sluter tätt, kan du påverka energikostnaderna kraftigt.
- Hur fungerar uppfyllningsrutinerna? Vi skall minimera antalet gånger vi öppnar kyl- och frystrum. Det optimala är att kylar och frystrar fylls på två gånger om dagen, innan lunch och innan middag. Under lunchen skall vi undvika att öppna kyl- och frystrum eftersom det är då som avfrostningen av kyl och frystrum ligger.
- Sitter det "gardiner" i kyl och frystrum? Genom att ha gardiner, påverkas in- och utflöde av luft. Trasiga gardiner, eller inga gardiner alls, innebär att kompressorn får arbeta hårdare och därigenom ökar energiåtgången.

Genom att aktivt kontrollera funktionen, och skicket, på kylar och frystrar, kan du tydligt påverka dina energikostnader. En noggrann uppföljning kan spara över 20000 kronor per år och restaurang.



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

Skicka ditt tips till energijakten@se.mcd.com

