

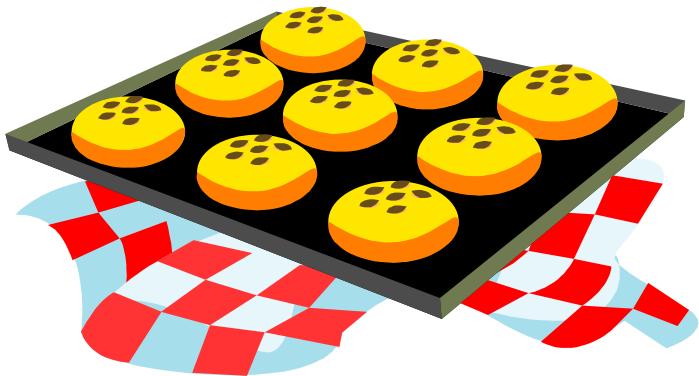


Halmstad

# Energitips

till företagare i  
livsmedelsbranschen

December 2013



MILJÖ- & HÄLSOSKYDDSKONTORET

# Energitips till företagare i livsmedelsbranschen

När du startar en ny verksamhet finns det all anledning att se över energianvändningen redan innan start. Det är då du har möjlighet att göra val som sparar både energi och kostnader. Energi används för uppvärmning, ventilation, belysning och för användning av elektriska apparater.

## Enkla tips som sparar energi och pengar

- 1 Använd LED-lampor och lågenergilysrör (TS). I utrymmen som sällan används kan du installera en närvarodetektor som tänder belysningen.
- 2 Se till att köksutrustningen som köps in är märkt med energi klass A. Där det finns kylar och frysar finns även märkningen A+ och A++, där A++ är energisnålast. Tänk på att damma av kylslingorna regelbundet för att bevara den låga energiförbrukningen.
- 3 Vid nybyggnation kan energiglas användas för att spara uppvärmningskostnader.

- 4 Kontrollera att inte utrustning, belysning och ventilation går på tomgång när ingen är på jobbet. Det finns besparingar att göra om endast nödvändig utrustning (som kylar och frysar) är igång när verksamheten är stängd.
- 5 Se till att uppvärmning av lokalen inte sker samtidigt som eventuell klimatkyla är igång.
- 6 Kontrollera att du inte abonnerar på för stor huvudsäkring på ditt elabonnemang. Om du kan använda en mindre huvudsäkring kan du minska dina årliga kostnader.
- 7 Kolla [www.energimyndigheten.se](http://www.energimyndigheten.se) där tester finns som hjälp.

## Följ upp och se resultatet

Följ upp energianvändningen månadsvis så får du en bra överblick på din förbrukning. Dessutom får du ett bra underlag för att jämföra om dina energibesparande åtgärder gett resultat.

Mer information får du via kommunens Energi- och klimatrådgivare som du når via webbplats [www.halmstad.se](http://www.halmstad.se) med underrubriken [miljö- och energi](#).

