

## **Danske kokke har øget fokus på energiforbruget**

En række nye tiltag skal få energiforbruget i landets storkøkkener til at falde. Energi- & Forsynings- & Klimaministeren fik ideer med hjem fra fokusmøde arrangeret af KOKKELANDSHOLDET i Odense mandag den 8. november 2018.

En holdningsændring kombineret med en – måske – kommende mærkningsordning for mad, samt udveksling og kontrol af informationer om køkkenmaskiners elforbrug, er nogle af de tiltag, der skal være med til at få energiforbruget i landets storkøkkener ned. Fire procent af elforbruget går alene til driften af storkøkkener, kom det frem på et fokusmøde på Cookery i Odense i dag, hvor KOKKELANDSHOLDET var værter.

Energi- & Forsynings- & Klimaminister Lars Chr. Lilleholt var glad for, at branchen selv sætter fokus på området.

- der har simpelthen ikke været fokus nok på energiforbruget i storkøkkenerne, og jeg er selv overrasket over, at fire procent af det samlede elforbrug går til elforbrug i storkøkkener. Så her er der absolut et område, som bør have mere fokus, sagde ministeren.

Han medgav, at han også har et ansvar i forhold til at skabe nogle rammer og muligheder for, at branchen kan reducere forbruget.

- bare det at tænke sig godt om og lægge låg på, når man koger kartofler, giver et væsentligt reduceret energiforbrug. Bare det at have fokus på hvilke apparater, køleskabe, elektriske apparater mv., man har i køkkenet og hvor lang levetid de har, er også med til virkeligt at kunne reducere energiforbruget, sagde Lars Chr. Lilleholt.

## **Kokkene skal selv på banen**

Formanden for Kokkeforeningen Danmark, Restauratør Uffe Nielsen fra Hjørring, slog til lyd for, at kokkene også selv kan bidrage til et bedre klima.

- kan vi få toppen til at ændre kultur omkring adfærden køkkenerne, vil det smitte af overalt. Bruger vi de rigtige maskiner, der kan være med til at nedbringe forbruget : f.eks. er en ny ovn varm på fem minutter - men vi tænder den måske en halv time før, og hvis man steger fx en steg på den rigtige måde, sparer man op imod 30% på energien, påpegede Uffe Nielsen.

For klimaet bliver mere og mere vigtigt for forbrugerne

- vi kan se, at klimavenlig mad får større og større fokus: hvor kommer maden fra, hvordan er det fremskaffet, hvad er det for nogle grønsager, der anvendes, hvad er klimabelastningen under produktionen. Danmark står allerede stærkt i forhold til klimavenlighed i produktionen, sagde Energi- & Forsynings- & Klimaminister Lars Chr. Lilleholt.

## **Ministeren tog forslag med hjem**

Ministeren tog flere forslag med hjem.

Blandt andet foreslog Nils Grønfeldt, der er ingeniør og specialist i opbygning af storkøkkener, at der laves energirammer ved etablering af produktionskøkkener i lighed med resten af de byggerier, de er beliggende i.

Herudover foreslog Anders Søgaard, der er Teknisk Direktør hos GRAM Commercial, at der udveksles data om f.eks. køkkenmaskiners, fryserne og køleskabenes elforbrug i storkøkkener, og at de enkelte produkters påståede forbrug, kontrolleres. Det sker nemlig i vid udstrækning ikke i dag. Et forslag der vandt stor opbakning blandt de fremmødte.

Fokuspødet omkring energiforbruget i storkøkkenerne blev afviklet i forbindelse med KOKKELANDSHOLDETS (junior) afsluttende træning på Cookery i Odense op til næste uges VM i Luxembourg.

--

For yderligere information kontakt:

**Christian Kjeldsen**

Tel (+45) 2621 1145

[ck@coldcoast.dk](mailto:ck@coldcoast.dk)