

Vi fortsätter att minska skolkökens effektuttag

Skolfastigheter arbetar löpande med att i olika avseenden driva på utvecklingen av effektbesparande åtgärder i såväl nybyggnation, som i drift och förvaltning av befintliga skolor och förskolor i Uppsala. Med stöd av ny teknik på allt fler skolor kan vi nu kapa de effekttoppar som tidigare uppstått i driften av våra storkök.

Skolfastigheter driver projektet i samarbete med Måltidsservice på Uppsala kommun och tillsammans med STUNS (Stiftelsen för samverkan mellan universiteten i Uppsala, näringsliv och samhälle), med målet att minska effekttågängen vid matlagning i våra största tillagningskök.

Vid sidan av de hållbarhetsvinster och kostnadsbesparingar som följer med minskade effekttoppar i förbrukningen, så bidrar även projektet till att minska samhällets sårbarhet - en viktig aspekt i tider då efterfrågan på el växer och riskerar orsaka effekt- och kapacitetsbrist i elnätet.

Människa och teknik samverkar i ett smartare effektuttag

En ny skärmlösning med förfinad programvara, som installerats i många skolkök den senaste tiden, gör det enkelt för personalen att i realtid följa effekttågängen och anpassa sin användning av köksmaskiner vid matlagning.

- Mindre ändringar i rutinerna för hur skolköken lagar sin mat har visat sig minska belastningen på elnätet rejält under förmiddagarna. Genom att följa effekttågängen på skärmarna kan personalen slå på och av utrustning och därmed undvika effekttoppar, berättar säger Micael Östlund, tekniskt sakkunnig och projektledare på Skolfastigheter.

Spridning och vidareutveckling av tekniken har gett ytterligare effekt

Den nya skärmlösningen och programvaran har tidigare installerats i fem av Skolfastigheters större tillagningskök. Nyligen fick Palmbladskolan sin installation och näst på tur står Uppsävjaskolan. Under projektets gång har lärdomar dragits och medfört successivt anpassade rutiner för personalen i storköksmiljön.

- Kökspersonalen har verkligen varit engagerade i projektet och flera kök som inte har skärmar efterfrågar nu också dessa, säger Micael Östlund.

Några enkla rutinförändringar som nu provas i tillagningsköken är till exempel att:

- Utrustningen i köken slås på i intervaller under morgonen. Varmhållande utrymmen, så kallade värmerier, kan sättas i gång cirka 30 minuter innan de ska användas i stället för att stå på från tidig morgon. Grovdiskmaskinen kan ofta sättas på efter själva tillagningen av maten.
- Tillagning på halv effekt fungerar för de flesta maträtter. Tillagningstiden förlängs med cirka 20-25 procent.
- Matlagning kan ske på andra tider än förmiddagen när belastningen på elnätet är som störst. Vissa maträtter kan ibland tillagas över natten eller eftermiddagen.

Målet för Skolfastigheter är att hinna med anpassningar av ytterligare tio tillagningskök i större skolor, innan projektet avslutas våren 2024.

Mer om Skolfastigheters projekt för minskat effektuttag i större skolkök

Den nya teknikinstallationen för effektmätning återfinns även i skolköken på dessa skolor:

- Domarringens skola
- Fyrisskolan
- Sunnerstaskolan
- Gävsta skola
- Valsätraskolan

På de här fastigheterna har en liknade teknik tidigare installerats - men där skolkökens effektvärden hämtas direkt från ett effekthanteringssystem (Sicotronic):

- Tiundaskolan
- Östra Stenhagenskolan
- Ärentunaskolan
- Gränbyskolan
- Katedralskolan
- Lindbackens skola

Läs mer om reducering av skolkökens effektuttag genom [projektet Flex-o-Mat](#).

För mer information:

Micael Östlund, Tekniskt sakkunnig, El och tele, Skolfastigheter

Tel: 018-727 45 24, e-post: micael.ostlund@skolfastigheter.se

Robert Hansson, Teknikchef, Skolfastigheter

Tel: 018-727 05 55, e-post: robert.hansson@skolfastigheter.se

Therese Lundborg, Affärsområdeschef Projekt och tf chef Hållbarhet & innovation, Skolfastigheter

Tel: 018-727 20 86, e-post: therese.lundborg@skolfastigheter.se