

Pressemeddelelse den 2. juni 2015

**Fremtidens køleborde skal forbedre energieffektiviteten i professionelle køkkener**

*Teknologisk Institut skal lede et stort forskningsprojekt, som skal udvikle en ny generation af køleborde til professionelle køkkener. Projektets formål er bl.a. at forbedre effektiviteten i hotel- og restaurantkøkkener, både energi- og arbejdsmæssigt. Det danske kokkelandshold deltager i projektet.*

Energiteknologisk Udviklings- og Demonstrationsprogrammet, EUDP, har givet tilsagn om økonomisk støtte på 3,8 mio. kr. til et stort projekt, som skal designe og udvikle en ny generation af køleborde, der lever op til den bedste energiklasse i den kommende EU-energi-mærkningsordning for professionelle kølemøbler.

- Vi støtter udviklingen af køleborde til kantiner og storkøkkener. Den danske producent Gram vil udvikle et kølebord, der havner i EU's bedste energiklasse. Vi har tidligere set Gram gå sammen med andre danske virksomheder og levere køleskabe i A-klassen. Målet er en 30 % energibesparelse ift. dagens standard, siger Torkil Bentzen, bestyrelsesformanden for EUDP.

**Vurderet af det danske kokkelandshold**

Et kølebord består af en rustfri bordplade og herunder kølede skabe og skuffer, hvilket gør arbejdet mere effektivt, idet kokken kan arbejde ved bordet og have friske råvarer og pynt lige ved hånden.

Foruden at spare mindst 30% af elforbruget i forhold til tidligere modeller er målet med projektet at skabe bedre styring af temperaturerne og endelig at skabe et konkurrencedygtigt produkt, som er indrettet efter brugernes behov.

Det danske kokkelandshold deltager derfor i projektet og skal bl.a. bidrage med ønsker til og vurderinger af de nye produkter, som produktmodnes og produceres af Gram Commercial på deres fabrik i Vojens.

- I EU er der ca. 60.000 af den slags køleborde. Kategorien køleborde er i stærk vækst, i takt med behovet for at have kølede råvarer lige ved hånden i en travl hverdag. Desuden udnytter kølebordene pladsen under bordpladerne, hvor der skæres, hakkes, snittes og anrettes madretter. Alt i alt bidrager disse produkter til effektiviteten i professionelle køkkener – fremover ligeledes energieffektiviteten, udtaler Flemming Velling, produktchef hos Gram Commercial.

**Et godt hold**

Projektgruppen er sammensat af forskellige virksomheder, som alle har stor erfaring på området.

- Det er lykkedes os at skabe et godt hold i dette projekt, siger projektleder Per Henrik Pedersen, Teknologisk Institut, - Foruden Gram Commercial og Teknologisk Institut deltager DTU-MEK, EBM Papst og SECOP. Sammen vil vi nå målet ved at forbedre køleprocessen, luftcirkulationen og reducere kuldebroer. Projektet løber over de næste 2½ år.

*Yderligere oplysninger: Per Henrik Pedersen, Teknologisk Institut – mail: prp@teknologisk.dk - Mobil: 7220 2513.*