10 november, 2021

**Hållbarhet i fokus när Restaurangtorget byggs om och utökas**

**I februari är planen att Välas nya Restaurangtorg ska stå färdigt. Utöver en allmän uppfräschning av ytorna utökas det nya Restaurangtorget med en våning och de nio befintliga restaurangerna kompletteras med ytterligare en enhet. Fokus i förvandlingen ligger på hållbarhet, där återanvändning och klimatssmarta lösningar är centrala ledord.**

* Vi tog tidigt ett beslut om att göra den här ombyggnaden så hållbar och resurseffektiv som det bara är möjligt, och det inkluderar både själva byggprocessen och därefter den löpande driften av Restaurangtorget, berättar Fredrik Arvidsson, teknisk chef på Välas centrumledning.
* Det känns extra roligt att även kunna utöka och bredda utbudet på Restaurangtorget på ett mer hållbart sätt, säger Niklas Blonér, centrumchef på Väla.

Restaurangtorget är en av de mest välbesökta ytorna på hela Väla, vilket medför stora slitage på både möbler och ytskikt. Det vanliga i en ombyggnad av det här slaget hade varit att byta ut alla möbler och ytskikt, men Väla har istället valt att återanvända och renovera så långt det varit möjligt. I samarbete med företaget *Sajkla* renoveras möbler och inredning på Restaurangtorget, samtidigt som delar av befintliga ytskikt fräschas upp istället för att ersättas.

* Så långt det är möjligt bygger vi också med hållbara och miljövänliga material, och gör klimatsmarta val där det är praktiskt genomförbart. Dessutom gör vi mer plats för både restauranger och besökare utan att utöka den rumsliga ytan, genom att addera en våning i befintlig lokal, förklarar Fredrik.
* Vi återanvänder också all belysningsarmatur på Restaurangtorget och går samtidigt över till LED-belysning, vilket bidrar till en minskad energianvändning totalt sett.

En utökad yta borde vara mer energikrävande, både vad gäller el, kyla/värme och ventilation, men enligt Fredrik klarar man utökningen av Restaurangtorget med bibehållen – och kanske även minskad – energiförbrukning.

* Vi jobbar redan mycket med optimering av våra olika driftsystem och Restaurangtorget är inget undantag. Genom att exempelvis se till att ventilationen kommer på precis rätt plats i lokalen, kan vi optimera energiåtgången och behålla samma förbrukning även om vi tillför ännu en restaurang.

**För mer information, kontakta:**

Fredrik Arvidsson, teknisk chef, Väla Niklas Blonér, centrumchef, Väla

**Tel:** 042-24 82 89 Tel: 042-24 82 82