

OSZCZĘDZANIE ENERGII RESTAURACJE



o planuj

o kalkuluuj

o zarządzaaj



POWER
Low Carbon Economies



INTERREG IVC
INTEGRATING INNOVATION
FINANCED BY ALLPOPS AND ERDF



European Union
European Regional Development Fund

STRATEGY FOR ENERGY EFFICIENCY THROUGH CLIMATE AGREEMENTS

WYKORZYSTANIE ENERGII W RESTAURACJACH

Energooszczędne inwestycje w wyposażenie kuchni oraz inteligentne zarządzanie energią może każdej restauracji przynieść duże oszczędności. Małą „kuchenną” rewolucję można rozpocząć od wprowadzenia nowych procedur i zmiany swoich przyzwyczajzeń, duże znaczenie ma także trafne przeznaczanie środków finansowych.

W restauracjach najwięcej energii zużywane jest przez prace kuchenne (35%), następnie system ogrzewania i klimatyzację (28%), zmywarki (18%), oświetlenie (13%) i chłodzenie (6%). Przespaceruj się po restauracji i zanotuj, kiedy jakie urządzenia są włączane, ile z nich nie jest wykorzystywane przez następne kilka godzin oraz ile lamp i urządzeń pozostaje włączonych przez noc. Inwestując w energooszczędne urządzenia możesz wiele zyskać, dlatego zawsze analizuj nowe wydatki pod kątem ich kosztów cyklu eksploatacji (LCC). Tańsze urządzenia w dłuższej perspektywie mogą kosztować dużo więcej niż ich droższe lecz energooszczędne odpowiedniki.

JAK ZACZAĆ?

Aby dokładnie dowiedzieć się, ile zużywamy energii, wystarczy tylko przestudiować nasze rachunki. Zdobądź dane na temat ilości wykorzystywanego przez siebie prądu od swojego dostawcy energii, najlepiej w przeliczeniu na godzinę w skali roku. Zrób wykres zużycia energii na ogrzewanie, np. w podziale na miesiące. W ten sposób masz możliwość przeanalizować zużycie energii w zależności od pory roku. Dobry pomysł to obliczenie indywidualnego wykorzystania energii przez urządzenia, które jej najczęściej zużywają, np. kuchenki, piece czy zmywarki. Na większości urządzeń podano informacje na temat ilości wykorzystywanej przez nie energii, wyniki możesz ze sobą porównać i obliczyć koszt eksploatacji pojedynczych urządzeń. W ten sposób dowiesz się dokładnie, ile energii zużywa dane urządzenie.

Formuła do obliczania zużycia energii: zużycie energii elektrycznej (kW) x czas użytkowania (godz./rok) = roczne zużycie energii (kWh/rok)

Utrzymanie i naprawa

Regularnie sprawdzaj, czy wyposażenie restauracji i kuchni jest sprawne. Wymień uszkodzone uszczelki w lodówkach, zamrażarkach i piecach, dokręć luźne zawiasy w drzwiach piekarników — dzięki temu zapobiegiesz marnowaniu się energii i pieniędzy.

Dbaj o czystość nie tylko z oczywistych powodów higienicznych, ale i ekonomicznych: im większy nalot na powierzchni patelni, tym trudniej się na niej smaży. W regularnych odstępach czasu — najlepiej raz na miesiąc — myj lodówki i zamrażarki.

W przypadku zabrudzenia kołnierzy i filtrów funkcja chłodzenia zostanie znacząco zredukowana. Zabrudzone w 50% kołnierze lub filtry zwiększają wykorzystanie energii o 200%! W restauracji warto mieć grzebnie do czyszczenia filtrów, aby w razie potrzeby łatwo i szybko je oczyścić. Poprawi to przepływ powietrza, a chłodzenie będzie skuteczniejsze. Systematycznie oczyszczaj tył lodówek z kurzu i regularnie je rozmrażaj, by ich praca była jak najbardziej efektywna.

Przemysł zakup nowych urządzeń

Kiedy nadejdzie czas na zakup nowego urządzenia, przeanalizuj inwestycję pod kątem kosztów cyklu eksploatacji. Nie patrz wyłącznie na cenę urządzenia, uwzględnij też koszt jego użytkowania, serwisowania itp. Niektóre urządzenia, poza wysokimi kosztami eksploatacji, wytwarzają dodatkowo dużo ciepła, co wpływa niekorzystnie na wykorzystanie klimatyzacji. W rezultacie koszt ich użytkowania jest dużo wyższy.

Przed zakupem weź również pod uwagę rozmiar urządzenia, jaki możesz zmieścić w kuchni. Kupuj dokładnie to, czego potrzebujesz. Pamiętaj, że duże urządzenie zużywa więcej energii.

CHŁODZIARKI I ZAMRAŻARKI

Odpowiednia temperatura

Najbardziej korzystna temperatura chłodziarek to 3,2°C, a zamrażarek między -15°C i -18°C. Niższe temperatury nie wpływają korzystnie na przechowywaną żywność, a obniżenie temperatury o jeden stopień oznacza zwiększenie zużycia energii o 5%.

Unikaj szklanych drzwi

Drzwi do chłodziarek powinny mieć dobrą izolację, czego niestety nie można powiedzieć o szklanych drzwiach. Szkło to najgorszy materiał izolacyjny, przyczynia się on do dużych strat energii.

Nie przepelniaj lodówki

Półki chłodziarek i zamrażarek nie powinny być przepelnione. Odpowiednie chłodzenie możliwe jest tylko wtedy, kiedy zapełnimy wolny przepływ powietrza. Regularnie rozmrażaj zamrażarki.

Stawiaj na ułatwienia

Jeśli przy wejściu do chłodni montaż drzwi jest niemożliwy, zamontuj kurtyny drzwiowe z pasów plastikowych — są tanie i łatwo je zainstalować. Kurtyny ograniczają dopływ powietrza z zewnątrz o 75%, dlatego ich użytkowanie jest bardzo opłacalne.

BIURO

Nie pozwól, by komputer ogrzewał biuro

Biuro z całym swoim wyposażeniem zużywa więcej energii, niż można się spodziewać. Urządzenia biurowe wytwarzają dużo ciepła, przez co zwiększa się wykorzystanie klimatyzacji. Jeśli uda się nam zmniejszyć zużycie prądu przez urządzenia w biurze, wówczas wykorzystanie klimatyzacji również się zmniejszy.

Tryb standby też kosztuje

Wszystkie urządzenia elektroniczne zużywają prąd, nawet jeśli pozostawimy je w trybie standby. Jest to duże marnotrawienie energii, która w skali roku sporo nas kosztuje. W gospodarstwie domowym tryb standby odpowiada za 10% całkowitego zużycia energii. Biuro z całym swoim wyposażeniem potrzebuje równie dużo energii.

Aby w moc prosty sposób odłączyć od prądu wszystkie komputery, drukarki i inne urządzenia, warto zainstalować listwę zasilającą z wyłącznikiem. W taki sposób po zakończonej pracy łatwo odłączymy wszystkie urządzenia od zasilania. Każdy komputer zużyje wówczas o ok. 47 kWh mniej energii w skali

roku. Wystarczy pomnożyć tę liczbę przez ilość komputerów w firmie i obliczyć, ile prądu zużywamy niepotrzebnie pozostawiając włączone urządzenia.

Pozwól urządzeniom odpocząć

Wybierając odpowiednie ustawienia komputera możemy zminimalizować zużycie energii w trakcie dnia, np. gdy wychodzimy na spotkanie lub obiad. Tryb oszczędny to nie to samo co wygaszacz ekranu – ustawienie wygaszacza ekranu nie spowoduje mniejszego zużycia energii. Tryb oszczędny można również ustawić w drukarkach i innych urządzeniach biurowych.

Wybierz komputer dostosowany do Twoich potrzeb

Obecnie mamy duży wybór urządzeń biurowych, które wykorzystują o wiele mniej energii niż ich starsze warianty. Wybierając komputer przenośny zamiast stacjonarnego, zużyjemy o 50-80% mniej energii. Oczywiście będzie tak pod warunkiem, że do komputera przenośnego nie podłączymy monitora zewnętrznego. Korzystając z komputera stacjonarnego nie używaj ekranu większego, niż rzeczywiście potrzebujesz. Większy ekran oznacza wyższe zużycie energii. Nie bez znaczenia jest też model i marka urządzenia.

KUCHENKA, PIEC I URZĄDZENIA KUCHENNE

Sposób, w jaki korzystamy z wyposażenia kuchennego jest często tak samo ważny jak jego klasa energetyczna. Pozostawienie wszystkich urządzeń w stanie gotowości może w perspektywie czasu okazać się bardzo kosztowne. Jeśli sporządzimy plan włączania i wyłączania urządzeń, wówczas pobierać energię będą tylko te, których będziemy w danej chwili używać.

Używaj przykrywek

Płyty indukcyjne zużywają mniej energii niż palnikowe kuchenki elektryczne. Płyta indukcyjna pobiera dużo energii tylko kiedy jest włączona. Nie wytwarza jednak niepotrzebnego ciepła, przez co nie wpływa na zwiększone wykorzystanie wentylacji czy klimatyzacji.

Używając kuchenek gazowych należy regularnie kontrolować kolor i wielkość płomienia. Jeśli płomień jest żółty i nieregularny, wówczas należy wyczyścić i wyregulować palnik. Korzystając podczas gotowania z przykrywek zużyjemy o 30% mniej energii i szybciej przyrządzimy potrawy.

Grillowanie

Ze wszystkich urządzeń kuchennych grill zużywa najwięcej energii. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i nie włączaj grilla wcześniej, niż rzeczywiście tego potrzebujesz. Ogrzewaj tylko tyle powierzchni, ile zamierzasz wykorzystać podczas grillowania. Podczas wyciągania lub umieszczania potraw w grillu płomień należy zmniejszyć, a po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie.

Oszczędzaj ciepło

Zaplanuj przyrządzanie potraw tak, by optymalnie wykorzystać pracę urządzeń. Jeśli musisz otworzyć drzwi piekarnika, szybko je zamykaj. Temperatura piekarnika obniża się o ok. 5°C z każdą sekundą otwarcia piekarnika. Taką utratę ciepła piekarnik będzie musiał „odpracować” pobierając więcej energii. Poziom pieczenia ma wpływ zarówno na potrawę, jak i na zużycie energii. Pamiętaj, że nie należy przeciążać piekarnika – wymuszony obieg powietrza powinien rozprowadzać ogrzane powietrze równomiernie w całym piekarniku. Korzystanie z niższego

poziomu pieczenia zapewnia lepszą cyrkulację powietrza, dlatego nie umieszczaj potrawy w piekarniku zbyt wysoko.

Oszczędzaj wodę

W restauracjach najczęściej wody wykorzystywanej jest do mycia naczyń. Nowy model zmywarki może podczas pojedynczego zmywania zużywać o 200 litrów wody mniej, niż jej starsza wersja. Nowsze modele zmywarek nie potrzebują też tylu bezpieczników. Nie wysuszaj nadmiernie zmywarki. Wyreguluj ustawienia tak, by suszenie naczyń trwało jak najkrócej.

Jeśli podczas pracy potrzebujesz mieć w gotowości wrząca wodę, zmniejsz pod nią płomień lub całkowicie go wyłącz. Jeśli nie możesz go wyłączyć, zmniejsz go na tyle, by utrzymywał stałą temperaturę wody. Bezustanne gotowanie wody pochłania większe ilości energii.

Wyciąg kuchenny

Korzystanie z wyciągu kuchennego podczas gotowania jest niezbędne, jednak staje się też dużym marnotrawstwem ciepła. Wyciąg kuchenny wymienia ciepłe powietrze na zimne i trzeba je ponownie ogrzewać. Dlatego też, aby zminimalizować utratę ciepła, używaj wyciągów kuchennych z regulacją prędkości przepływu powietrza.

Unikaj obciążeń szczytowych

Włączając urządzenia kuchenne po kolei nie zmniejszymy zużycia energii, wyeliminujemy tylko szczytowe punkty obciążenia energetycznego. Może to zmniejszyć nasze rachunki o opłaty za obciążenia szczytowe.

OGRZEWANIE I CHŁODZENIE WENTYLACJA

Trzy razy więcej energii zużywane jest w celu obniżenia temperatury o jeden stopień niż podniesienia jej o stopień wyżej.

Zminimalizuj wytwarzanie ciepła

Ciepło to istny „pożeracz energii”, o którym wielu właścicieli lokali zapomina, ponieważ koszty ogrzewania lokalu są często zawarte w opłacie za czynsz. Jeśli kaloryfery w pomieszczeniu są ustawione na zbyt wysoką temperaturę, wówczas klimatyzacja musi pracować, by temperaturę obniżyć. Firma tymczasem otrzymuje wysokie rachunki za prąd. Nie pozwalaj, by w tym samym pomieszczeniu jednocześnie pracowały urządzenia grzewcze i chłodzące. Jeśli w lokalu jest za ciepło, należy obniżyć temperaturę zamiast włączać chłodzenie. Takie postępowanie ma znaczący wpływ na koszty eksploatacji lokalu.

Trop „złodziei energii”

Trop „złodziei energii”, do których zaliczamy nieszczelny system chłodzenia, nadmierne ogrzewanie lokalu przez nieodpowiednie oświetlenie, brak izolacji rur ciepłowniczych czy urządzenia wytwarzające ciepło.

Rolety przeciwsłoneczne

W niektórych lokalach duże nasłonecznienie może zwiększyć zapotrzebowanie na chłodzenie. Dzięki zamontowanym roletom przeciwsłonecznym od strony południowej, zachodniej i wschodniej można zmniejszyć potrzebę chłodzenia aż do 90%. Pomyśl o opuszczeniu rolet jak najwcześniej rano lub wieczorem dzień wcześniej. Dobra alternatywa to system rolet z regulacją czasową lub szyby przeciwsłoneczne.

Latem wykorzystuj niższą temperaturę w nocy

Latem dobrym pomysłem może okazać się pozostawienie włączonego systemu wentylacyjnego na noc. W ten sposób ochłodzimy pomieszczenie w nocy i zmniejszymy zapotrzebowanie na korzystanie z drogiej klimatyzacji w trakcie dnia.

Regulacja czasowa

Wiele restauracji stara się pozbyć ciepła, które powstaje wskutek korzystania z urządzeń kuchennych. Jeśli dostosujemy czas pracy urządzeń tak, by wentylacja włączała się tylko wtedy, gdy rzeczywiście jest potrzebna, zaoszczędzimy energię i ograniczymy ilość wytwarzanego ciepła. W normalnym trybie wentylacja włączana jest na godzinę przed rozpoczęciem pracy, a wyłączana pół godziny po jej zakończeniu. Latem w okresie upałów uruchamianie wentylacji nocą może pomóc w energooszczędnym obniżeniu temperatury w lokalu.

Oczyść kanały wentylacyjne

Poprawnie działająca wentylacja jest ważna zarówno dla zdrowia pracowników, jak i dla samego lokalu. Problemy z systemem wentylacyjnym mogą przyczynić się do powstania wilgoci w lokalu. Aby temu zapobiec należy regularnie czyścić kanały wentylacyjne i filtry. Im większe zanieczyszczenie filtra, tym większe zużycie energii. Jeśli średnica kanału wynosi 100 mm, 5 mm nalot oznacza zmniejszenie prędkości przepływu powietrza o całe 20%.

Zmniejsz prędkość przepływu powietrza

Zużycie prądu przez wentylator zależy od prędkości przepływu powietrza wentylacyjnego. Często praca wentylatora spowodowana jest zbyt dużą prędkością przepływu powietrza. Jeśli prędkość powietrza obniży się o 20%, ilość zużywanej przez wentylator energii zmniejszy się o połowę. W nieszczelnych kanałach wentylacyjnych prędkość przepływu powietrza jest większa o 5%, co sprawia, że wentylator zużywa o 15% więcej energii.

Odzyskaj ciepło

Zamiast tracić ciepło wraz z wymianą powietrza, możesz rozważyć zastosowanie systemu odzyskiwania ciepła, tzw. systemu FTX. System podnosi temperaturę powietrza napływającego wykorzystując ciepło powietrza wypływającego. Oszczędność energii w tym przypadku może wynosić 50-90% w porównaniu ze zwykłym systemem wentylacyjnym.

TRANSPORT I PODRÓŻE SŁUŻBOWE

Transport i podróże służbowe

Zarówno w prowadzeniu działalności, jak i w życiu prywatnym transport nie odgrywał jeszcze nigdy tak znaczącej roli jak dziś. 50% naszych codziennych podróży nie przekracza 5 kilometrów, a 25% z nich 2 kilometrów. Samolot i samochód to środki transportu, które zużywają najwięcej energii; mają też najbardziej negatywny wpływ na środowisko. Na podróż samochodem z Krakowa do Warszawy potrzeba ok. 300 kWh. Jeśli ten sam odcinek pokonasz pociągiem, zużyjesz niewiele ponad 70 kWh.

Wykorzystaj czas podróży

Podróż pociągiem lub autobusem jest najbardziej przyjazna do środowiska. Gmina Niepołomice jest bardzo dobrze skomunikowana z miastem Kraków, oraz sąsiednimi gminami. Podróżując środkami komunikacji publicznej podróżujesz szybko, ekologicznie i wygodnie. Czas podróży możesz zawsze wykorzystać na pracę przygotowując się do spotkania czy czytając raporty.

Podróż na lotnisko

Każda podróż samolotem niekorzystnie wpływa na środowisko. Żadnego rodzaju paliwa lotniczego nie można nazwać ekologicznym, a podczas podróży zużywa się ogromne ilości energii. Jeśli już musisz podróżować samolotem wybieraj połączenia bezpośrednie, ponieważ na startowanie i lądowanie wykorzystuje się najwięcej paliwa. Jadąc na lotnisko najlepiej jest wybrać publiczny środek transportu.

Prowadź samochód ekologicznie

Ekonomiczne i ekologiczne prowadzenie samochodu (tzw. eco-driving) może zmniejszyć zużycie paliwa o 5-20%. Dodatkowy atut takiego postępowania to niższe koszty użytkowania i utrzymania samochodu. Filmy instruktażowe na temat ekologicznej jazdy dostępne są w Internecie, również szkoły prawa jazdy organizują krótkie szkolenia w tym zakresie.

Nie jedź pustym samochodem

Dzięki dokładnemu planowaniu drogi i współpracy z innymi przedsiębiorstwami lub osobami prywatnymi można lepiej wykorzystać samochody firmowe. Koszty eksploatacji samochodu są wówczas dzielone na uczestników podróży.

Energooszczędne inwestycje

Przy zakupie nowych pojazdów wybieraj te, które są przyjaźniejsze dla środowiska i mają dłuższy czas eksploatacji – najlepiej, by energia przez nie zużywana pochodziła ze źródeł odnawialnych. Samochody o napędzie elektrycznym lub hybrydowym to bardzo dobra alternatywa. Silniki elektryczne są bardziej ekonomiczne niż benzynowe, gdyż zużywają mniej energii. Napęd elektryczny kosztuje ok. 1 – 1,5 złotego na 10 km, a emisja spalin jest zerowa, nie wpływa więc negatywnie na klimat, o ile energia została pozyskana w sposób przyjazny dla środowiska. Nie kupuj większych samochodów, niż rzeczywiście potrzebujesz. Jeśli masz samodzielnie pokonać niewielką odległość, może zdecydujesz się na rower?

Uruchomienie samochodu

Ogrzewacz bloku cylindrów zmniejsza spalanie paliwa i ogranicza emisję szkodliwych spalin. Dodatkowo dzięki niższej emisji sadzy zmniejsza się zużycie silnika, w rezultacie powstaje mniej szlamu i mniej benzyny dostaje się do oleju. Ogrzewacz bloku cylindrów może zmniejszyć spalanie paliwa o 0,1-0,5 litra podczas każdorazowego uruchomienia silnika na zimno. W zależności od ilości prób uruchomienia silnika na zimno, emisja spalin może się zmniejszyć o 60-80% podczas pierwszych 4 kilometrów. Jednakże w przypadku nieprawidłowego korzystania z ogrzewacza bloku cylindrów wykorzystanie energii może być większe, niż podczas uruchomienia silnika na zimno. Zalecany czas podłączenia ogrzewacza to 1,5 h przy temperaturze -15°C i maksymalnie 1 h przy temperaturze 0°C. Nie zaleca się stosowania urządzenia przy temperaturze otoczenia powyżej 10°C.

OŚWIETLENIE

Korzystaj ze światła dziennego. W zależności od charakteru i wystroju restauracji, oświetlenie lokalu może się znacząco różnić. Aby zmniejszyć zużycie energii, w pomieszczeniach można zainstalować czujniki światła dziennego (oświetlenie słabnie automatycznie w miarę natężania się światła dziennego). Bary szybkiej obsługi są zazwyczaj mocno oświetlone. Lokale tego typu często mają duże okna, co daje wyjątkowe możliwości zaoszczędzenia energii i pieniędzy w przypadku połączenia systemu regulacji natężenia światła z energooszczędnym oświetleniem.

Przyciemniane oświetlenie halogenowe

Aby uzyskać bardziej intymną atmosferę w restauracji, warto zdecydować się na oświetlenie punktowe. Montaż przyciemnianego oświetlenia halogenowego niesie za sobą wiele korzyści. W niektórych sytuacjach – np. podczas sprzątania czy zamykania lokalu – będziemy potrzebować mocnego światła, zawsze jednak będzie to koszt niższy o połowę w porównaniu do oświetlenia tradycyjnego.

Nowe świetlówki

Do oświetlenia kuchni zazwyczaj wykorzystuje się tradycyjne podłużne świetlówki T8, których najczęściej nie wyłącza się przez cały dzień. Wymiana starych świetlówek T8 na nowy typ T5, przyniesie wyraźne oszczędności, a inwestycja szybko zwróci się sama. Wymiana świetlówek T8 na T5 oznacza mniejsze zużycie energii o 20% i dłuższą żywotność świetlówek. Dzięki takiemu posunięciu ograniczymy powstawanie ciepła, co oznacza mniejsze wykorzystanie systemu chłodzenia.



Dwa pasma wystarczą

Jeśli nie chcemy wydawać pieniędzy na zakup nowych świetlówek, możemy zaoszczędzić energię wyłączając środkową świetlówkę w konstrukcjach trójpasmych. Pasma środkowe daje tylko 20% światła, zużywając tyle samo energii co pozostałe dwa pasma. W miejscach, które nie muszą być mocno oświetlone, możemy wyłączyć też jedno pasmo w świetlówkach dwu- lub czteropasmowych.

Upraszczaj procedury

W chłodniach warto zainstalować czujniki ruchu oraz wymienić oświetlenie na lampy przeznaczone do pomieszczeń chłodniczych. Wytwarzanie ciepła przez świetlówki może obniżyć się o 75%. Warto zamontować czujniki ruchu w pomieszczeniach pracowniczych, biurze, magazynie i w toaletach.

Diody LED to najkorzystniejsza opcja

Wymień oświetlenie w neonach informacyjnych i reklamowych na diody LED. Ta technika oświetleniowa zapewnia oszczędność energii rzędu 80%.

ZACZNIJ DZIAŁAĆ NA RZECZ OCHRONY KLIMATU!

Zawarcie POROZUMIENIA KLIMATYCZNEGO z Miastem i Gminą Niepołomice oznacza, że Twoje przedsiębiorstwo do roku 2012 zmniejszy zużycie energii o 10%, a do roku 2016 o kolejne 10%. Zużycie energii oblicza się od roku 2008 i obejmuje ono ogrzewanie biura, procesy i/lub transport/podróż służbowe. Służymy radą i oferujemy wsparcie!

I Ty podpisz POROZUMIENIE KLIMATYCZNE!

Kontroluj zużycie energii i korzystaj z niej w przemyślany sposób.

W ten sposób zaoszczędzisz pieniądze i przyczynisz się do ochrony środowiska.

POROZUMIENIE KLIMATYCZNE to projekt Miasta i Gminy Niepołomice w celu lepszego wykorzystania energii w naszym regionie. Projekt finansowany jest ze środków Regionalnej Inicjatywy POWER realizowanej w ramach Programu INTERREG oraz Urzędu Miasta i Gminy Niepołomice.

Do udziału w projekcie zapraszamy wszystkie przedsiębiorstwa oraz organizacje publiczne z województwa.

Więcej informacji: www.porozumieniaklimatyczne.pl

Adres korespondencyjny

Urząd Miasta i Gminy Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13
32-005 Niepołomice, tel. (12) 2811260, faks (12) 2811991
e-mail: magistrat@niepolomice.com, www.niepolomice.eu

PROJEKT SEECA

Projekt „Strategia dla efektywności energetycznej poprzez Porozumienia Klimatyczne” jest realizowany w latach 2010-2011 przez: Miasto i Gminę Niepołomice (Polska), Region Uppsali (Szwecja) i Miasto Tallin (Estonia). Jego główne cele to dzielenie się doświadczeniami w tworzeniu strategii w dziedzinie energii odnawialnych oraz ograniczenie emisji gazów cieplarnianych. Ma się on przyczynić do używania bardziej przyjaznych środowisku źródeł energii przez mieszkańców, instytucje i przedsiębiorstwa.

Do Porozumień Klimatycznych mogą przystąpić wszyscy, którzy zdecydują się na spełnienie stawianych wymagań: zmniejszą wykorzystanie energii (w porównaniu z 2008 rokiem o 10% do 2012 r. i o 20% do 2016 r.) oraz począwszy od 2010 r. będą kupowali lub wynajmowali jedynie pojazdy i ciężki sprzęt przyjazne środowisku lub w najbardziej przyjaznej technologii. Projekt uzyskał dofinansowanie Unii Europejskiej, z programu POWER w ramach inicjatywy INTERREG IVC. Całkowity budżet zaplanowano na ok. 300 tys. euro.



UPPSALA COUNTY
ADMINISTRATIVE BOARD



POWER
Low Carbon Economies



European Union
European Regional Development Fund

Zakup został w 85% współfinansowany z Europejskiego Funduszu Regionalnego w ramach podprojektu “Strategia dla efektywności energetycznej poprzez porozumienia klimatyczne” (SEECA)