



Program

09.00-09.30	Morgonfika/mingel - plan 6 matsalen
09.30-10.00	<ul style="list-style-type: none">• Introduktion• Syfte med dagen – utbyta erfarenheter och projektgenerering• Vad har hänt i tidigare workshop som arrangerats av BELOK ?• Kort presentation BELOK – Pauline Ekoff, CIT Energy Management
10.00-12.00	<p>Seminarium och presentationer:</p> <p>Upphandla energieffektiva storkök – Vilka krav kan vi ställa för att få det vi vill ha? Ylva Svedenmark, hållbarhetsspecialist på Upphandlingsmyndigheten, berättar om hur du kan kravställa för att få ett energieffektivt storkök.</p> <p>F-gas och brännbara medier – vilka krav ställs på kylutrustningen? Lennart Rolfman från RISE berättar hur förordningar och regler ställer krav på utrustningen i köken.</p> <p>Från kök till lokalförvaltningen Ann-Sofie Johansson är idag storköksspecialist på lokalförvaltningen i Göteborg och kommer presentera hur hon jobbar och vilka erfarenheter som finns i arbetet. Tidigare har Ann-Sofie även jobbat som storkökschef</p> <p>Måltid och storkök Presentation av goda exempel/ projekt som utförts.</p>
12.00-12.45	Lunch
12.45-13.00	Presentation av arbetsstationer och gruppleddare inför projektgenerering
13.00-14.30	Projektgenerering
14.30-15.30	Presentation från grupperna
15.30-15.45	Hur går vi vidare med projektiderna? – Ulla Lindberg, RISE
15.45-16.00	Avslut och utvärdering med enskild enkät

Länk till anmälningssida: <https://app.bwz.se/ri/b/v?event=426&ucrc=02DDD420>

Kursen hålls på RISE, Scheelevägen 17, 22 363 Lund

RISE på uppdrag av BELOK

BELOK
Effektiv energi i lokaler