

Beställarträff om fettreduceringsystem i storköksventilation

RISE och CIT Energy Management bjuder in fastighetsägare, förvaltare, storköksoperatörer, måltidsansvariga, VVS-projektörer och driftspersonal.



Syftet med träffen är att informera kring de olika tekniker som finns för fettavskiljning/fettreducering i storköksventilation samt att samla in synpunkter inför utformningen av en ny provningsmetodik som ska underlätta för beställare att jämföra produkter.

Genom lämpligt val av fettavskiljningssystem (mekaniska filter, ozon, UV-ljus, bakterier) kan värmeåtervinningsfunktionen i professionella kök säkerställas och brandrisk och lukt minimeras.

Träffen är en insats inom fördjupningsområdet Storkök som nätverken [Belivs](#) (beställargrupp livsmedelslokaler) och [Belok](#) (beställargrupp lokaler) driver med stöd från Energimyndigheten.

AGENDA:

- Föreläsning: Fettavskiljningssystem och värmeåtervinning i storköksventilation.
- Erfarenhetsutbyte och synpunkter inför en ny provningsmetodik för jämförelse mellan olika fettavskiljningstekniker.
 - Egna erfarenheter, problem och önskemål
 - Vad är viktigt att jämföra? Vilka parametrar bör testas?
 - Underhåll och säkerhet: vilka aspekter borde man ta hänsyn till?
 - Utbildningsbehov för att drifta och hantera fettavskiljningssystem.
 - Krav och rutiner kring märkning av fettavskiljningssystem

När och Var: Anmäl dig **kostnadsfritt** till ett av följande tillfällen. Välkommen!

Stockholm 7 februari kl. 13:00-15:00
(Hotel C, Vasaplan 4). Anmäl senast 5:e februari.

Göteborg 21 februari 11:30-13:00
(CIT Energy Management, Sven Hultins gata 9)
Lunch ingår. Anmäl senast 19:e februari.



Anmälan och information: mejla gärna till

Josep Termens, CIT Energy Management
Svein Ruud, RISE

josep.termens@cit.chalmers.se eller
svein.ruud@ri.se