

# MARKNADSANALYS: MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING

	MILJÖSTYVRINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	2 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

## SAMMANFATTNING

Miljöstyvningsrådet arbetar med att ta fram kriterier för miljöanpassad offentlig upphandling. Olika nivåer av kriterier utarbetas, där den högsta nivån, som benämns ”spjutspetskriterier”, ska stimulera teknikutveckling inom området. Förstudier innehållande marknadsanalyser genomförs för de flesta vanligt förekommande upphandlingsområden.

Syftet med förstudierna är att identifiera bästa tillgängliga teknik (BAT) och att få en bild av hur marknaden lever upp till miljöprestanda relevant för området.

För området Storköksprodukter har företagen redovisat produkternas el- och vattenförbrukning, buller och teknisk livslängd, innehåll av farliga kemikalier samt styr- och reglerutrustning. Företagen har även redovisat sin produktutveckling och serviceverksamhet samt storkökskonsulternas insatser för miljöförbättringar ur systemperspektiv. Allmänna frågor om de deltagande företagens miljöarbete har också ställts. Resultaten i studien bygger på enkätsvar och intervjuer med representanter för tillverkare, agenter och storkökskonsulter. Åtta tillverkare av storköksprodukter och en storkökskonsult deltog i studien.

Fem av de nio deltagande företagen har ett implementerat miljöledningssystem motsvarande ISO14001 eller EMAS. Dessa företag arbetar aktivt med miljöanpassad produktutveckling ända från kravspecifikationsnivån. Övriga företag har handlingsplaner med mål och aktiviteter för miljöarbetet. Samarbete med leverantörer kring miljöfrågor bedrivs hos sju av företagen. Fyra av företagen kan definiera kemikalieinnehållet för sina produkter. Två av dessa har listor över förbjudna ämnen och ämnen som ska fasas ut.

Kunskapen om produkternas miljöprestanda varierar mellan de undersökta företagen. Cirka 75 % av de deltagande företagen har god insikt i produkternas energiförbrukning, kemikalieinnehåll och övriga miljöaspekter, medan resten har mindre bra kunskaper om detta.

Miljödeklarationer används av tre företag. I två fall följer olika nationella riktlinjer som baseras på ISO EN 23953 standarden för frys- och kylutrustningar, bl.a. EIA, DEST och ECA. Ett företag har tagit fram egen miljödeklaration för redovisning av produkternas miljöprestanda.

Tre av företagen anger att de är intresserade av att miljömärka sina produkter t.ex. enligt Svanen, men i nuläget saknas kriterier i Sverige för att miljömärka storköksprodukter. Två av företagen anser att hög miljöprestanda kan påverka utrustningens användarvänlighet, effektivitet och hygien negativt. Inget företag anser att hög miljöprestanda påverkar utrustningens ergonomi negativt.

Gemensamt för alla produktgrupperna är att de har fokus på energiförbrukning under användning av el, gas, vatten, kyla och värme. Flera av företagen säger att det inte finns svenska standarder som är realistiska för uppföljning och mätning inom dessa områden. De deltagande företagen har bra kunskap om produkternas rengöringsmöjlighet och innehåll av farliga kemikalier.

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	3 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

De företag som har bäst kunskap om sina produkters miljöprestanda ingår i gruppen Diskutrustningar. De har mera genomtänkta aktiviteter för minimering av miljöpåverkan ända från produktutvecklingsfasen jämfört med företag i produktgrupperna Kyl- och frysutrustningar samt Uppvärmnings-, stek- och kokutrustning. Alla produkter utom utrustningar för kokeri och stekbord finns representerade i undersökningen.

Livslängden för storköksprodukterna anses av alla deltagare uppfylla kundernas önskemål. Med byte och uppgradering av slitkomponenter som kompressorer, fläktar, pumpar mm samt bra service kan utrustningar uppnå livslängd uppemot 30 år eller mer.

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	4 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

## INNEHÅLL

Sammanfattning .....	2
1 Inledning.....	5
1.1 Bakgrund .....	5
1.2 Syfte.....	5
1.3 Metod .....	5
1.4 Avgränsningar .....	6
2 Nulägesanalys .....	7
2.1 Offentlig upphandling av storköksutrustningar.....	7
2.2 Företagens miljöarbete.....	7
2.3 Miljömärkningar och miljödeklarationer.....	9
2.4 produktrelaterade frågor.....	9
3 Diskussion .....	29
3.1 Hur väl kan undersökningen ses representera marknaden?.....	29
3.2 hur långt har miljöarbetet kommit inom branschen Storköksutrustning .....	29

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	5 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

# 1 INLEDNING

## 1.1 BAKGRUND

Miljöstylningsrådet har fått i uppdrag av sina ägare - staten, Svenskt Näringsliv samt Sveriges Kommuner och Landsting - att ta fram kriterier för miljöanpassad offentlig upphandling. I detta ingår bl. a. att utarbeta förslag till kriterier på olika nivåer, där den högsta nivån, som benämns "spjutspetskriterier", ska stimulera teknikutveckling inom området. Uppdraget är en del i en av regeringen framtagna handlingsplan för miljöanpassad offentlig upphandling med syfte att öka andelen offentliga upphandlingar där relevanta miljökrav ställs.

För att kriterierna på ett tillfredsställande sätt ska återspegla marknadens utbud av produkter med goda miljöegenskaper genomförs marknadsanalyser för de flesta vanligt förekommande upphandlingsområden. De förslag till miljökriterier för offentlig upphandling som tas fram kommer att ha resultaten av marknadsanalysen som en viktig utgångspunkt.

För området storköksprodukter är intentionen att både baskrav, avancerade krav och spjutspetskriterier ska utformas.

## 1.2 SYFTE

Ett av de viktigaste syftena med marknadsanalyserna är att få en bild var teknikfronten i form av bästa tillgängliga teknik (BAT) befinner sig. Med kunskap om detta finns förutsättningar att "spjutspetskriterierna" läggs på en nivå som omfattar ett rimligt antal produkter som finns tillgängliga på marknaden. Detta kan i sin tur medföra att produkter med särskilt goda egenskaper i miljöhänseende kan få större företräde än tidigare i samband med offentlig upphandling.

Syftet är även att få reda på andelen produkter eller produktkategorier på marknaden som uppfyller viss miljöprestanda samt andelen leverantörer som kan leva upp till ett visst miljökrav eller miljökriterium. Existerande standarder, miljömärkningar och miljödeklarationer ska också kartläggas.

## 1.3 METOD

Enkät och intervjuformulär sattes samman och 14 stycken tilltänkta företags intervjupersoner kontaktades. Nio av dessa var villiga att delta i marknadsanalysen. Att inte fler valde att delta i analysen berodde på att kontaktade personer inte hade tid eller resurser att delta eller att de inte ansåg sig tillhöra undersökningens målgrupp. Några av agenterna tyckte att frågeställningarna endast berörde tillverkarna av utrustning och deltog därför inte. Intervjuformuläret skickades ut och intervjupersonerna fyllde skriftligt i svaren på frågorna. Svaren diskuterades sedan under en intervju och eventuella oklarheter reddes ut. Åtta av de företag som svarade i marknadsanalysen deltog i intervjun. Det ifyllda intervjuformuläret fylldes sedan på med kompletterande information

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	6 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

från intervjun och skickades till intervjupersonerna för verifiering. Information hämtades även från företagens hemsidor.

#### 1.4 AVGRÄNSNINGAR

Undersökningen gäller professionella produkter i produktkategorierna;

1. Kyl- och frysutrustning; Kyl- och frysskåp, svalskåp, kylmöbler såsom bl.a: salladskyl/vagn/kyldisk/bänkar/monter, nedkylnings- och infrysningsskåp, mm.
2. Uppvärmnings-, stek- och kokutrustning; Spisar, kokeri, kokgrytor, tryckkokare, stekbord, stekhällar, värmeri; värmeskåp/lådor/vagnar, ugnar, kombiugnar, mikrovågsugnar, m.m.
3. Diskutrustning; Förspolningsmaskiner, luckdiskmaskiner, huvdiskmaskiner (elektrisk), grovdiskmaskiner (elektrisk, ångansluten), granulatdiskmaskiner, tunneldiskmaskiner (elektrisk, ångansluten) m.m.

I samråd med Miljöstyrningsrådet skickades enkäten till 34 stycken företag varav 14 företag även skulle intervjuas. Bland de intervjuade företagen finns både tillverkare och agenter/återförsäljare av storköksutrustningar samt storkökskonsulter. Alla produktkategorier nämnda ovan finns representerade:

- Inga upphandlare och avropare intervjuades.
- Åtta huvudområden för enkätfrågor valdes ut:
- Allmänna frågor om företagets miljöarbete
- Allmänna frågor om produkternas miljöprestanda
- El- och vattenförbrukning
- Buller och teknisk livslängd
- Innehåll av farliga kemikalier
- Service
- Styr- och reglerutrustning
- Produktutveckling

samt en fråga till storkökskonsulter om miljöförbättringar ifrån systemperspektiv. Eftersom lagkravsefterlevnad per automatik är ett obligatoriskt krav vid upphandling ställdes inga frågor kring detta.

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	7 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSTNING			

## 2 NULÄGESANALYS

### 2.1 OFFENTLIG UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSTNINGAR

#### 2.1.1 DE INTERVJUADE FÖRETAGEN DELTAR I OFFENTLIG UPPHANDLING

Fem av nio deltagande företag lägger anbud vid offentlig upphandling. Två av företagen lägger anbud på alla tre produktområden. Resterande företag deltar via sina återförsäljare.

#### 2.1.2 KRAV SOM STÄLLS VID UPPHANDLING

Företagen ser att kunderna allt oftare efterfrågar miljövänliga metoder inom alla nämnda produktgrupper, ofta med fokus på energieffektivitet. Uppfyllelse av kraven i RoHS-direktivet efterfrågas inom vissa branscher. Få kunder ställer övriga specifika miljökrav på produkterna.

#### 2.1.3 TILLVERKARNAS ÖVERGRIPANDE ÖNSKEMÅL AVSEENDE MILJÖKRAV

Två företag önskar att mätning och uppföljning av utrustningars energiförbrukning och även livscykelkostnad ska göras efter realistiska användningsförhållanden t ex gällande nyttjande av diskutrustningars utrymmeskapacitet, disktidvariationers påverkan på energi-, kemikalie- och vattenförbrukning samt fördelningen av sköljvattnet under sköljprocessen.

Flera av företagen är beredda att söka miljömärkning för sina produkter enligt Svanen eller motsvarande så fort kriterierna är klara för det.

### 2.2 FÖRETAGENS MILJÖARBETE

#### 2.2.1 ALLMÄNT

Sex av företagen erbjuder kunder/återförsäljare utbildning i hur utrustningen ska användas, underhållas och skrotas på ett miljöanpassat sätt. Alla företag har fokus på sänkt energiförbrukning. De använder olika metoder och arbetssätt för att nå dit. Ett företag kan följa maskinernas prestanda kontinuerligt via webben för att därigenom kunna finjustera processerna och sammanställa livscykelkostnaden för utrustningen. Ett annat företag koncentrerar sig på att optimera produkternas ingående komponenter med avseende på t.ex. energiförbrukning. Andra jobbar med att minimera användningen av vatten, el, gas, kyla och värme via t.ex. användning av bättre isolerade höljen, bättre styr- och regler utrustningar, energisparfunktioner i processerna, driftsäkra lågenergikomponenter, ändamålsenlig rengöring, m.m.

Några av företagen arbetar på systemnivå med miljöanpassning av både produkter och sin egen verksamhet. De uppfyller kraven på ISO14001 eller dylikt, arbetar med Miljöanpassad produktutveckling som bas för ny- och vidareutveckling av sina produkter,

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	8 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

gör analyser av sina produkters prestanda och hjälper i några fall till med att ta fram standarder för produkterna.

De flesta av företagen samarbetar med sina leverantörer på ett eller annat sätt för att få kunskap och utveckling av ingående komponenters och produkters miljöprestanda.

Ett fåtal av företagen anser att hög miljöprestanda kan påverka utrustningens effektivitet, hygien och användarvänlighet negativt. Inget företag anser att hög miljöprestanda påverkar utrustningens ergonomi negativt.

### 2.2.2 MILJÖLEDNINGSSYSTEM

Fem av företagen har ett implementerat miljöledningssystem motsvarande ISO14001 eller EMAS. De andra företagen har handlingsplaner med mål och aktiviteter för miljöarbetet.

### 2.2.3 MILJÖANPASSAD PRODUKTUTVECKLING

Fem av företagen arbetar med miljöanpassad produktutveckling, DfE (Design for Environment) innebär att företaget tar miljöhänsyn i sin produktutveckling på ett strukturerat sätt. Två företag arbetar enligt en fastlagd DfE-process. (Ett företag svarade inte på denna fråga.) Vissa företag bedriver detta arbete systematiskt enligt framtagna standarder. För de företag som ej själva designar sina produkter sker detta arbete i dialog med leverantören. Två av de deltagande företagen använder listor över förbjudna ämnen och ämnen som ska fasas ut.

Åtta av företagen uppfyller kraven enligt RoHS-direktivet, antingen för hela produkter eller för elektroniken i dem. Fem av företagen kan definiera kemikalieinnehållet i alla deras produkter.

### 2.2.4 MILJÖKRAV PÅ LEVERANTÖRER

Åtta av de nio tillfrågade företagen ställer miljökrav på sina leverantörer, men graden av kravställan varierar. De företag som säger sig uppfylla RoHS-kriterierna tar reda på leverantörernas uppfyllelse av RoHS för de produkter och komponenter som köps. Gemensamt är att de intervjuade är överens om att ett nära samarbete med leverantören är nödvändigt för att utveckla miljöarbetet.

### 2.2.5 ÅTERVINNING OCH ÅTERANVÄNDNING

Alla deltagande företags produkter uppfyller kraven för producentansvaret där det är relevant. Likaså är förpackningsmaterialet lätt att avskilja och dela upp i olika material. Hos fem av nio företag är emballagematerialet tillverkats av minst 80 % återvunnet material. Fyra av företagen svarade inte på denna fråga. Återvinning av produkterna underlättas av att de innehåller mycket stål, ofta mer än 70 %, och lite plast. De levereras oftast inplastade med polyetenfilm på återanvändningsbara träpallar.

Den tekniska livslängden är för de flesta av produkterna minst 10 år. Det finns diskutrustningar i användning som är monterade på sextiotalet. Detta är möjligt dels för

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	9 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

att utrustningarna är robusta, dels att man underhållit maskinerna väl och bytt slitkomponenterna enligt tillverkarens riktlinjer.

### 2.2.6 ANALYS AV PRODUKTERNA

Fyra av företagen kan göra LifeCycleAnalysis (LCA) för sina produkter, fem av företagen kan ta fram en LifeCycleCost (LCC) analys för produkterna. Några av dessa nämner att kunderna inte frågar efter den här typen av analysresultat. De har gjort analyserna för att öka sin egen kunskap om produkternas miljöprestanda.

## 2.3 MILJÖMÄRKNINGAR OCH MILJÖDEKLARATIONER

Under intervjuerna framkom att det existerar diverse miljömärkningar i olika europeiska länder samt i USA för de produkter som denna undersökning rör. Sådana är t.ex. Castec QA för gasugnar i Holland, ECA (i UK), DEST (i DK), EIA (i NL) för kyl, frys och sval samt Energy Star i USA för 60-Hz modeller. Dessa miljömärkningar efterfrågas inte av svenska kunder. Enligt uppgift pågår arbete inom EU med att kartlägga situationen bl. a. med storköksugnar energiförbrukning och produktionsteknologi. Några av de deltagande företagen är involverade på nationell nivå med att kartlägga grundkriterier för standardisering av olika produkter inom grupperna.

Flera av företagen är beredda att söka miljömärkning för sina produkter enligt Svanen eller motsvarande så fort kriterierna är klara för det.

Tre av företagen har miljödeklARATIONER, typ II enligt ISO 14021, för redovisning av produkternas miljöprestanda för sina kunder.

## 2.4 PRODUKTRELATERADE FRÅGOR

Kunskapen om produkternas miljöprestanda varierar mellan de undersökta företagen. Cirka 75 % av de deltagande företagen har god insikt i produkternas energiförbrukning, kemikalieinnehåll och övriga miljöaspekter, medan resten har mindre bra kunskaper om denna information.

Gemensamt för alla produktgrupper är att företagen har fokus på energiförbrukning; el, gas, vatten, kyla och värme.

Representanterna för de deltagande företagen får tag i information om sina produkters miljöprestanda på olika sätt, både via egna tester och tekniska specifikationer, via egen fabrik och R&D avdelning samt via sina leverantörer.

### 2.4.1 ALLMÄNT OM PRODUKTERNA

#### 2.4.1.1. Innehar era produkter patent?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1	2		

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	10 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2	2		
<i>Diskutrustningar</i>	3	1(mindre maskiner)	1	
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

2.4.1.2. Kommer någon produkt att bli miljömärkt t.ex. enligt Svanen?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2*	2		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	1*	3		
<i>Diskutrustningar</i>	3*		1	
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

\* Företagen är beredda att söka miljömärkning för sina produkter enligt Svanen eller motsvarande så fort kriterierna är klara för det.

2.4.1.3. Har produkterna miljödeklaration?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1 *	2		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2*	1	1	
<i>Diskutrustningar</i>	2*	1	1	
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

\*Enligt Castec QA, ECA, DEST, EIA och Energy Star (Kommentar: en del av dessa är snarare energimärkning)

2.4.1.4. Kommer produkternas användarvänlighet, ergonomi eller effektivitet påverkas negativt av hög miljöprestanda?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1*	2		

	MILJÖSTYRINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	11 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2*	1	1	
<i>Diskutrustningar</i>	2*	2		
<i>Storkökskonsulter</i>		1		

\* Kan påverka matkvalitet (snål energiförbrukning kan leda till sämre matkvalitet om inte uppföljningen av processen fungerar, gäller såväl sval, kyl och frys samt uppvärmning), effektivitet (uppkokstid i matlagning kan bli fel), hygien (kan försämra diskresultatet pga att optimeringen av förhållandet mellan vatten, energi/värme och kemikalier inte lyckas stabiliseras eller att temperaturen går för nära gränsen för att säkerställa hygien i diskning. Om tex kokgrytan inte delar jämn temperatur över hela grytan kan hygienen försämrats.), diskstid (tex sparar i temperatur och kan således förlänga diskstiden) och användarvänlighet negativt. Med hög miljöprestanda menas hög energieffektivitet.

2.4.1.5. Beskriver bruksanvisning utrustningens korrekta användning med hänsyn till miljön?

Produktområde	J A	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1	1	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2	1	1	
<i>Diskutrustningar</i>	4			
<i>Storkökskonsulter</i>		1		

2.4.1.6. Är designen sådan att en materialåtervinningsgrad (definierad enligt WEEE-direktivet) på minst 75 % av apparatens vikt erhålls?

Produktområde	J A	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2		1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	3		1	
<i>Diskutrustningar</i>	4			
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	12 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

2.4.1.7. Finns det rutiner eller information om hur produkten ska demonteras och omhändertas på bästa miljöriktiga sätt?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1	1	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	1	2	1	
<i>Diskutrustningar</i>	3	1		
<i>Storkökskonsulter</i>		1		

2.4.1.8. Är plastdelar som väger mer än 50 g försedda med beständig märkning som anger materialet i enlighet med ISO 11469?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1	2		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2	1	1	
<i>Diskutrustningar</i>	2	1	1	

2.4.1.9. Är den köldmedietyper/blåsmedel som används för isolering angiven i anslutning till eller på märkplåten så att en eventuell framtida återvinning underlättas?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	3			
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	1	2	1	
<i>Diskutrustningar</i>	1		1	2
<i>Storkökskonsulter</i>	1			

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	13 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

#### 2.4.1.10. Finns utrustning anpassad för ca 200 portioner?

Produktområde	J A	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	3			
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	3		1	
<i>Diskutrustningar</i>	4			

#### 2.4.2 EL- OCH VATTENFÖRBRUKNING

Alla företag anger att de fokuserar på en minskad energiförbrukning under produktens användningsfas.

##### 2.4.2.1. Uppfyller produkterna kriterierna för någon av EU's energimärkningar enligt direktiv 94/2/EC?

Produktområde	J A	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		1	1	1
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>		3	1	
<i>Diskutrustningar</i>	1	2		1
<i>Storkökskonsulter</i>			1*	

\* Får ej information från leverantörerna

##### 2.4.2.2. Har ni förmåga att leverera indata till LCC (livscykelkostnadskalkyl)?

Produktområde	J A	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2	1		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	3	1		
<i>Diskutrustningar</i>	3	1		

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	14 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

### 2.4.2.3. Elförbrukning och vattenförbrukning

#### Kyl- och frysutrustningar

##### a) Ange elförbrukning i driftläge, i Stand-by läge och vid uppstart

*Svaren är inte jämförbara p.g.a. olika mätmetoder och olika storlek på utrustningar (kw/h eller kw/24h relaterad på volym för kylutrustning. Ett företag med kylmöbler anger medelvärdet för energiförbrukningen, då bara i kW)*

Ett företag säger att 90 % av produkterna Uppfyller Energy Saving Labels krav.

##### b) Ange ev. energibesparande funktioner

Ett företag: Har naturlig köldmedie vilket sparar ca 15 % (jämfört med standardutrustning) energi samt användning av termostatstyrning i utrustningarna.

Ett annat företag: Upptill 80 % besparing (jämfört med standard utrustning) i energi tack vare ny typ av isolering (Cyclopentane), effektiva kompressorer och smart avfrostnings teknologi.

#### Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar

##### a) Ange elförbrukning i driftläge, i Stand-by läge och vid uppstart

*Svaren är inte jämförbara p.g.a. olika mätmetoder (kw/h eller kw/24h relaterad på volym eller yta) och olika storlek på utrustningar. Det saknas standardmetod att mäta energiförbrukning i dag. Två av företagen hjälper till att ta fram standarder. Ett företag jobbar med att ta fram standard mätmetod med HKI i Tyskland*

##### b) Spisar

	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Är produkten utrustad med automatisk till- och franslags-automatik?	1		3	1

##### c) Ugnar och dyligt

	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Är produkten försedd med elektronisk styrning av ugnstemperatur?	3		1	1

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	15 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

Är produkten försedd med kärntemperaturmätare/ insticks-termometer?	2	1	2	
Vad är höljets värmeisoleringens U-värde, dvs värmegenomgångskoefficient?	Varierar mellan 0.03 till 0.21 beroende på innetemperatur (certifierad tysk metod FIW Munich)		3	1
Ange max T° på ugnens utsida vid ugnstemperatur 250 °C och drift i normal rums-T°.	30 till 40 grader		2	1
Består glasrutan av dubbla glas?	3		1	1

d) Kokgryta och dylikt Ett företag säger endast kw utan referens för förbrukningen

	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Är produkten försedd med elektronisk styrning av temperatur och koktid?	1		2	2
Vad är locket värmeisoleringens U-värde?	-	-	2	2
Vad är höljets värmeisoleringens U-värde?	-	-	2	2
Är produkten utrustad med omrörare med skrapor som följsamt sluter an till grytans kanter och håller dem rena?	1		2	2
Är produkten konstruerad så att toppsargens temperatur reduceras?	1		2	2

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	16 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

Ange max T° på yttermantel och på toppsargen	30 grader		2	2
--	-----------	--	---	---

e) Stekbord och dylikt

	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Är produkten försedd med steglös temperaturreglering?	-	-	2	3
Redovisa hur lång tid det tar för uppvärmning av obelastat stekbord från rums-T° till 200 °C.	-	-	2	3

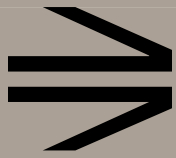
f) Alla produkter

1. Ange ev. energibesparande funktioner i uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar

Produkt	Funktion
Kokeri, grytor	Elsparfunktion, noga kontroll över uppvärmningsprocess.
Ugnar	Låga CO2 o NOx emissioner, >90% Återvinningsbart material, fokus på el- och gasförbrukning Fuktighetskontroll, nyttjar matens fuktighet. Gasol + naturgas kan användas i ugn.
Stekhäll	Jobbar under tryck – halverar tillagningstiden.
Spisar	EcoTop; speciell beläggning sänker energibehov.
Gasspisar	Eco Flame; automatisk sparlåga när kastrullen inte är på spisen.
Fritös	Indirekt uppvärmning av oljan – sparar 30% olja.
Diskutrustningar	Diskverktyget sparar vatten och el.( Är inbyggd i ett företags produkt)

g) Diskutrustningar

	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Är produkten förberedd för doseringsutrustning för disk- och vätmedel?	4	1 (tunneldisk-maskin)	1	



MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	17 (29)
MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

Vad är vattenförbrukningen?	Olika svar för olika typer av maskiner; 1,2 l/k till 11 l/k annat företag 315 l/h Tredje företag se nedan*.		2	
Vad är höljets värmeisolerings U-värde?			4	1 (kriterier saknas)
Är produkten försedd med anordning för förvärmning av slutskölningsvattnet genom värmeåtervinning från avloppsvattnet?	1	2	2	
Är produkten försedd med automatisk start- och stoppfunktion av pump- och drivmotorer?	3		2	
Är produkten försedd med elektroniskt styrsystem?	3		2	
Är produkten försedd med dubbelt slutskölningssteg av delvis recirkulerande typ?	1 (trippelslutsteg i en modell)	2	2	
Är produkten försedd med värmeåtervinning genom värmeväxling på vattensidan?	1	2	2	
Är produkten försedd med värmeåtervinning ur den avgående varma luften med hjälp av kondensaggregat?	2 (vissa modeller)	2	1	

c\*Då el- och vattenförbrukningen är beroende av standarder för renhet och hygien och dessa krav saknas i underlaget för enkäten så kan frågan ej besvaras (ett företags svar)  
(tex kwh/korg för diskmaskiner samt olika antal diskcykel eller förbrukning per tidsenhet. Ett företag kan följa upp realtidsförbrukningen för sina utrustningar i kwh/korg.)

1. Ange ev. andra energibesparande funktioner i diskutrustningar

Produkt	Funktion
	Värmeåtervinning via avloppsvatten.
	Värmepump, slipper kåpa och ventilation.

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	18 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

	Låg vattenförbrukning i alla maskiner.
	Ingen blötläggning krävs - sparar varmvatten och diskmedel.
	Ingen fördiskning krävs - sparar varmvatten och diskmedel.
	Återanvändning av varmt diskvatten.
	Energisparfunktion i Standbyläge - avser uppvärmning av vatten.
	Granulattekniken i sig är miljömässigt bra alternativ, det blir rent i första diskningen.
	Centrifugering av diskvatten.
	Ingen vatten -och elförbrukning i standby läge.
	Förtvätt med kallt vatten.
	Förvärmning av vatten för skölj innan vattnet ska till behållaren.
	Välisolerad boiler.

### 2.4.3 BULLER OCH TEKNISK LIVSLÄNGD

#### 2.4.3.1. Buller

##### a) Vad har apparaten för bullernivå? (i dB(A))

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2 svar: 44-48 dB(A)		1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2 svar: Inget oljud <70dB(A)		1	1
<i>Diskutrustningar</i>	3 svar 60-70dB(A)		1	
<i>Storkökskonserter</i>			1	

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	19 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

#### 2.4.3.2. Teknisk livslängd

##### a) Kyl- och frysutrustningar

Fråga	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Kan tillgången till reservdelar och service garanteras i tio år från och med det att tillverkningen upphört	3		1	
Består apparatens funktionsdelar av utbytbara enheter	2		2	
Vilken är produktens tekniska livslängd?*	3 svar; minst 10 år, mer än 25 år		1	
Hur lång är garantitiden	3 svar 2-5 år		1	
Är det lätt att rengöra beståndsdelar i apparaten?	3	2, ej i alla maskiner		

##### b) Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar

Fråga	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Kan tillgången till reservdelar och service garanteras i tio år från och med det att tillverkningen upphört	5			
Består apparatens funktionsdelar av utbytbara enheter	2	1	2	
Vilken är produktens tekniska livslängd?*	5 svar; 10 - 15 år			
Hur lång är garantitiden	4 svar; 1 - 5 år		1	
Är det lätt att rengöra beståndsdelar i apparaten?	4	1		

##### c) Diskutrustningar

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	20 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

Fråga	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Kan tillgången till reservdelar och service garanteras i tio år från och med det att tillverkningen upphört	5 svar; Upp till 30 år			
Består apparatens funktionsdelar av utbytbara enheter	3		2	
Vilken är produktens tekniska livslängd? *	4 svar; Minst 7 år, upp till nästan 50 år		1	
Hur lång är garantitiden	4 svar; 1 – 5 år		1	
Är det lätt att rengöra beståndsdelar i apparaten? T ex filter, silar och dyl.? Kan de plockas ut från utsidan med vatten i maskinen?	3	1	1	

\* Livslängden för storköksprodukterna anses av deltagare uppfylla kundernas krav och önskemål. Med byte och uppgradering av slitkomponenter som kompressorer, fläktar, pumpar mm samt bra service kan utrustningar uppnå livslängd uppemot 50 år.

#### 2.4.4 INNEHÅLL AV FARLIGA KEMIKALIER

2.4.4.1. Har ni definierat vilka kemikalier som ingår i era produkter? D.v.s. finns rutiner för att vetskap och garanti om utrustningens kemikalieinnehåll?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2	1	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2		1	1
<i>Diskutrustningar</i>	4			
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	21 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

#### 2.4.4.2. Uppfyller produkten RoHS?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2	1		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	4 Endast elektronik i vissa fall			
<i>Diskutrustningar</i>	4			
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

#### 2.4.4.3. Innehåller utrustningen kadmium, bly, kvicksilver eller deras föreningar?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		3		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>		3	1	
<i>Diskutrustningar</i>		4		
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

#### 2.4.4.4. Innehåller utrustningen flamskyddsmedel polybromerade bifenyler (PBB) eller polybromerade difenyletrar (PBDE)?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		3		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>		3	1	
<i>Diskutrustningar</i>		4		
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	22 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

2.4.4.5. Innehåller utrustningen några andra flamskyddsmedel?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		3		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>		3	1	
<i>Diskutrustningar</i>		4		
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

2.4.4.6. Använder ni några av undantagna ämnen i RoHs?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		2	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>		1	3	
<i>Diskutrustningar</i>		4		
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

2.4.4.7. För relevant produkt: vilka köldmedier och blåsmedel innehåller utrustningen?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustninga</i>	R134a, R290, R404		2	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	R134a		2	
<i>Diskutrustningar</i>	R134a			2

	MILJÖSTYVRINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	23 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

2.4.4.8. Innehåller utrustningen klorparaffiner med en kedje-längd på 10 – 13 kolatomer och ett klorinnehåll >50 vikts-procent (CAS no 85535-84-8)?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		2	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>			4	
<i>Diskutrustningar</i>		4		

2.4.4.9. Finns utfasningslistor? Tidplaner för åtgärder?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1	1	2	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2	2	1	
<i>Diskutrustningar</i>	1	2	1	1
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

2.4.4.10. Bedömer eller deklarerar ni kemikalieinnehåll i produkten enligt något av följande system:

- Kretsloppsrådets BVD (material och innehåll),
- BASTA
- Milab

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>		2	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>		3	1	
<i>Diskutrustningar</i>		2	1	1

	MILJÖSTYRINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	24 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

## 2.4.5 SERVICE

### 2.4.5.1. Om ni tillhandahåller service

Alla Produktgrupper	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Vid transporter, tillämpar ni sparsam körning?				9*
Är däckena HA-oljefria (enligt mätmetod IP 346/86)?				9*
Är lätta fordon högst 8 år gamla alt. är de miljöfordon (enligt miljöbilsförordningen)?				9*
Drivs fordon med förnybart drivmedel (enligt definitionen i direktiv 2001/77/EG) helt eller delvis?				9*

\*Återförsäljarna/servicepartners ansvarar\*\* Utbildar sina servicepartners

### 2.4.5.2. Är produkten försedd med styr- och reglerutrustning?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	3*			
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	4**			
<i>Diskutrustningar</i>	3 (tex för uppföljning av diskmedel, temperatur av vatten och sköljvatten, antal diskade korgar, uppräknig av disktimmar och vattenförbrukning,		1	

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	25 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

	mm			
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

\* a) För temperatur, kompressor, fläktar och ev värme finns elektronisk styrningsutrustning med termostat. b) Digital temperaturstyrning

\*\* Digital temperaturstyrning samt kylning av kokgrytan

#### 2.4.5.3. Diskmaskiner

Har produkten följande kontrollfunktioner:	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
Kontrollfunktioner som utläser när disk- och torkmedel saknas.	2	1	1	
Kontrollfunktioner som utläser när temperaturen i disk- och/eller sköljvatten är för låg.	3		1	
Mätare (som ej kan nollställas) som registrerar ackumulerad vattenförbrukning (lit).	2	1	1	
Mätare (som ej kan nollställas) som registrerar ackumulerad elförbrukning (kWh).	1	2	1	
Mätare (som ej kan nollställas) som registrerar totalt antal diskade korgar eller diskstimmor sedan maskinen var ny	3		1	
Mätare som kan nollställas manuellt för mätning av vattenförbrukning och avläsas för önskad mätperiod	2	1	1	
Mätare som kan nollställas manuellt för mätning av elförbrukning och avläsas för önskad mätperiod.	1	2	1	
Mätare som kan nollställas manuellt för mätning av antal diskade korgar eller diskstimmor och avläsas för önskad mätperiod.	2	1	1	
Torkfunktion.	2		1	1
Finns en lösning på maskinen som stänger den eller gör den som arbetar vid maskinen uppmärksam på att den står öppen?	2	1	1	

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	26 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

## 2.4.6 MILJÖANPASSAD PRODUKTUTVECKLING

### 2.4.6.1. Beskriv era frontteknikprodukter, med bästa miljöprestanda (BAT)

Produktområde	Sammanställning av svaren
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	<p>Har naturligt köldmedium, Propan, vilket sparar ca 15 % energi (effektivare än traditionella köldmedier)</p> <p>samt användning av termostattstyrning i utrustningarna.</p> <p>Upptill 80% besparing i energi tack vare ny effektivare isolering(tjockare lager, bättre densitet) (Cyclopentane), effektiva kompressorer och smart avfrostningsteknologi, följer upp avfrostningsprocessen kontinuerligt.</p> <p>Snabbkylning där nedkylningen optimeras utan att maten tar skada. (<i>lågenergi kompressorer och fläktar används</i>)</p>
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	<p>Låga värmeförluster (bättre isolerade utrustningar), ÅV material används i utr., CFC fritt material i emballage.</p> <p>Kokeri, grytor; Elsparfunktion, noga kontroll över uppvärmningsprocess.(samma temperatur över hela grytan),</p> <p>Grytor, Elektroniskt styrd vattenpåfyllning</p> <p>Gasugnar: Låga CO2 o NOx emissioner (använder mindre volym gas än i tidigare ugnar tack vare effektivare brännare).</p> <p>Mycket stål, litet plast, följer RoHS.</p> <p>&gt;90% Återvinningsbart material, fokus på el- o gasförbr.</p> <p>VÄRMESKÅP/LÅDOR/VAGNAR: Batteridrift håller ned elförbrukningen.</p> <p>Ugnar – fuktighetskontroll (med lambda avkännare), nyttjar matens fuktighet.</p> <p>Stekhäll – jobbar med tryck – halverar tillagningstiden.</p> <p>Spisar – EcoTop; speciell beläggning sänker energibehov.</p> <p>Gasspisar-Eco Flame; automatisk sparlåga när kastrullen inte är på spisen (sparar upptill 60% jmfrt med tidigare modeller).</p> <p>Fritös – Indirekt uppvärmning av oljan – sparar 30% olja.</p> <p>Termostattstyrning i utrustningar.(Använder exakt rätt mängd energi efter behovet för resp tillfälle) Både ugnar o kokgrytor</p> <p>Gasol + naturgas kan användas i ugn.</p> <p>Kokeri: (Det automatiska) Diskverktyget sparar vatten och el( kan bedöma själv behovet av vatten, diskmedel och energi)</p> <p>(Sparar energi även via automatisk avkalkningssystem)</p>



### Diskutrustningar

Värmeåtervinning via avloppsvatten genom värmeväxlare (Värmepump tar vara på den "förlorade" energin och värmer upp inkommande vattnet)

Värmepump, slipper kåpa och ventilation.(Tankvärme-element behövs inte, torr och kall luft till diskrummet)

Låg vattenförbrukning i alla maskiner.

Granulatdiskmaskiner: Ingen blötläggning eller fördiskning krävs p.g.a. granulaten - spar varmaten och diskmedel.

Återanvändning av varmt disk-och sköljvatten och ånga i flera steg sparar ca 30-50% av vatten, energi, tvättmedel.

Energisparfunktion i Standbyläge - avser uppvärmning av vatten.

Blandar inte varmt och kallt vatten vilket ger ca 75% energivinst.

Granulattekniken är miljömässigt bra alternativ, det blir rent i första diskningen.

Centrifugering bort av tvättvatten - får bort ämnen och partiklar (från godset, möjliggör snabb torkning- sparar energi och ger bättre hygien)

Ingen vatten och elförbrukning i standby läge.

Förtvätt med kallt vatten.

Extra tank för andra steget i sköljprocess,

Inga tomrum mellan korgarna; utnyttjar bättre vatten, energi och kemikalier

Delat diskprocessen i två steg, en transportdisk och en intensivdisk och kan således behålla samma skölmängd oavsett disktiden

Förvärmning av vatten för skölj innan vattnet ska till behållaren.

Välisolerad boiler.

Miljöprestanda verifieras genom omfattande tester (kw/h kw/24 h).

Tillämpning av DfE styr att man har miljöprestanda som ett arbetsområde under produktutvecklingsfasen.(På det viset har man miljötank med från början. Att efteråt miljöanpassa utrustningar blir oftast ekonomiskt genomförbart)

*Tunneldiskmaskiner ger i dagens utförande upptill 50% lägre vatten och kemikalieförbrukning och 25% lägre energiförbrukning jämfört med tidigare tunneldiskmaskiner. Underbänksmaskiner ger ca 30% lägre förbrukning av vatten, Kemikalier och energi. Detta tack vare ständigt kontroll och styrning av processerna i utrustningar (ICS), lokalt eller via Internet, t.ex. stopp and go, hastighet, tvätt och sköljvattenmängder, vattentryck, ingen diskning i tomma*

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	28 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

	<i>utrymmen, mm</i>
<i>Storkökskonsulter</i>	Vill balansera köksuppdraget efter till vad köket är till även miljömässigt. Fokus på förbrukning avel och vatten.

2.4.6.2. Utvecklar ni produkter med ännu bättre miljöprestanda än befintliga produkter?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	3			
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2			
<i>Diskutrustningar</i>	4			
<i>Storkökskonsulter</i>			1	

2.4.6.3. Hur tar ni hänsyn till miljöfrågor i er produktutveckling? Tillämpar ni DfE (Design for Environment/Miljöanpassad Produktutveckling)?

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	1*	1	1	
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	3*		1	
<i>Diskutrustningar</i>	4*			
<i>Storkökskonsulter</i>	1*			

\*Se BAT 2.4.6.1

2.4.6.4. Har ni gjort någon miljöutredning eller LCA

Produktområde	JA	NEJ	Vet ej Ej svarat	Ej relevant
<i>Kyl- och frysutrustningar</i>	2	1		
<i>Uppvärmnings-, stek- och kokutrustningar</i>	2	1	1	
<i>Diskutrustningar</i>	4			

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2008-11-24	SIDOR	29 (29)
	MARKNADSANALYS	MILJÖANPASSAD UPPHANDLING AV STORKÖKSUTRUSNING			

<i>Storkökskonsulter</i>		1		
--------------------------	--	---	--	--

#### 2.4.7 STORKÖKSKONSULTER

2.4.7.1. Erbjuder ni miljöförbättringar i systemperspektivet (dvs. för hela storköket, vid nybyggnation eller renovering)? Vad i sådana fall?

Vi vill balansera köksuppdraget efter till vad köket är till även miljömässigt.

Vi tittar på storförbrukarna av vatten och el.

### 3 DISKUSSION

#### 3.1 HUR VÄL KAN UNDERSÖKNINGEN SES REPRESENTERA MARKNADEN?

Som beskrivits i stycke 1.3 är nio juridiska bolag representerade i undersökningen. Dessa bolag täcker alla produktkategorier som specificeras i stycke 1.4 utom kokeri och stekbord. Då flera av Sveriges största leverantörer finns representerade anses undersökningen ge en bra bild av hur marknaden ser ut i nuläget avseende miljöprestanda. Cirka 70 % av dem som valde att inte delta representerar agenter, återförsäljare och storkökskonsulter.

#### 3.2 HUR LÅNGT HAR MILJÖARBETET KOMMIT INOM BRANSCHEN STORKÖKSUTRUSTNING

Kunskapen om de egna produkternas miljöpåverkan och hur utvecklat miljöarbetet är varierar stort mellan intervjuade företag. Vissa företag kan inte ge uppgifter om produkternas miljöprestanda, medan andra har kartlagt alla ingående ämnen i produkterna och bedriver ett aktivt arbete med minskad miljöbelastning. De stora tillverkarna har goda kunskaper och ett strukturerat miljöarbete, medan vissa agenter/återförsäljare visar på brister. Samverkan med leverantörer ser även olika ut, vissa ställer miljökrav leverantören måste acceptera, medan andra tycks godkänna den miljöprestanda som leverantörerna erbjuder.

Utifrån intervjuade företag fås intrycket att endast delar av storköksbranschen är mogna att svara på frågor om produkternas miljöprestanda. Viktigt att hålla i minnet är dock att 25 av de 34 kontaktade företagen valde att inte delta i studien. Ingen slutsats dras om deras kunskapsnivå på miljöområdet.