

# REVOLUTIONERANDE TEKNIK KAPAR KOSTSAMMA EFFEKTTOPPAR HOS STORKÖK

**Ngenic och Awareify introducerar en innovativ lösning som ändrar beteende och minskar energikostnader samt effekttoppar i storkök.**

Awarify använder redan idag Ngenics system i ett flertal hotell, skolor och storkök för att optimera effekt och elanvändning. Clarion Hotel Stockholm, Quality Hotel Friends och Clarion Hotel Sign är tre hotell som precis har installerat tekniken och aktivt arbetar med beteendeförändring hos kökspersonalen.

- Vi övervakar vår energiförbrukning noga och letar ständigt efter sätt att förbättra effektiviteten, som med den här lösningen, vilket är både kostnadseffektivt och miljövänligt, säger Matti Cederlundh, kökschef på Clarion Hotel Stockholm.

Effekt är en växande utmaning och kostnad, både för företag och samhället i sin helhet. Svenska storkök står för en stor del av morgontoppen i belastningen på elnätet. Bara i offentlig sektor, privat sektor borträknat, lagas varje dag ca 3 miljoner portioner mat med besvärande toppeffekter som resultat. Hotell och restaurangkök spär på detta ytterligare. Utan påverkan på leveranserna kan man med tekniken minska effektuttaget i köken upp till 50 %

- Vår teknik gör det möjligt att mäta, visualisera och optimera eleffekt vilket hjälper kunder att bli flexibla, sänka sina kostnader och bidra till ett mer hållbart energisystem. Vi är stolta över att inte bara fastighetsägare och villaägare utan även storkök nu börjar dra nytta av den här tekniken, säger Björn Berg, vd på Ngenic.

Sveriges elnät står inför en stor effektutmaning. Energiomställningen med snabbt ökad elektrifiering skapar kapacitetsbrist i storstäder och effektbrist i delar av elnäten. Det innebär att nya, större elkablar behöver grävas ner för att möta det ökande behovet. För att minska behovet av miljardinvesteringar bygger Ngenic lösningar för att istället nyttja det befintliga elnätet mer effektivt.

- De tre hotellen är ett bra exempel på hur teknik och medvetenhet kan samverka för att göra stor skillnad. Utöver hotell kan andra verksamheter med stundtals hög eleffekt såsom skolkök, tvätterier och bagerier också dra nytta av den här lösningen, säger Fredrik Björklund, grundare av Awareify.

### **Kort om Awareify**

Awareifys lösning nyttjar mätningen från Ngenic för sitt arbete med beteendeförändringar i köket. Det kombineras sedan med automatisk styrning av köksutrustningens effektuttag som ger ytterligare besparingar. För mer information, besök: <https://awareify.se/>

### **VID YTTERLIGARE INFORMATION, VÄNLIGEN KONTAKTA:**

#### **BJÖRN BERG, VD**

Mail: [bjorn.berg@ngenic.se](mailto:bjorn.berg@ngenic.se)  
Telefon: +46 70 570 70 17

#### **JOACHIM LINDBORG, SYSTEM INTEGRATION ARCHITECT**

Mail: [joachim.lindborg@ngenic.se](mailto:joachim.lindborg@ngenic.se)  
Telefon: +46 70 644 22 70

#### **FREDRIK BJÖRKLUND, GRUNDARE**

Mail: [fredrik@awareify.se](mailto:fredrik@awareify.se)  
Telefon: +46 72 550 65 45

### **KORT OM NGENIC**

Ngenic är ett ledande energiteknikföretag som arbetar med digitalisering och effektivisering av energisystem, med energiföretag, fastighetsägare, bostadsrättsföreningar och villaägare som kunder. Produkterna och systemet möjliggör ett mer kostnadseffektivt utnyttjande av befintlig infrastruktur i el- och fjärrvärmenät samtidigt som kundvärdet av energileveransen ökar. Energieffektiviseringsföretagen (EEF) utsåg Ngenic till Årets framtidsföretag 2019. Huvudkontoret ligger i Uppsala. Ngenic är noterat på Nasdaq First North Growth Market (ticker: NGENIC). För mer information, besök: [www.ngenic.se](http://www.ngenic.se)

Ngenics Certified Adviser är Redeye AB

### **BILDMATERIAL**

<https://ngenic.se/press/>

Pressmeddelande  
Uppsala 15 november 2023



## **BIFOGADE BILDER**

[Awareify Skärm](#)  
[Fredrik Björklund 2](#)  
[Fredrik Björklund](#)  
[Ngenic Mat](#)

## **BIFOGADE FILER**

[Revolutionerande teknik kapar kostsamma effekttoppar hos storkök](#)