

Refrigerants, Naturally! for LIFE

DUURZAME KOELING VOOR DE KLEINE RETAIL EN FOOD IN EUROPA

HET KIEZEN VAN DE JUISTE APPARATUUR - CHECKLIST VOOR KOEL-, KLIMAATREGELINGS- EN WARMTEPOMPAPPARATUUR

Met deze checklist wordt uw **besluitvormingsproces** over nieuwe koel-, klimaat- en warmtepompapparatuur (RACHP) een stuk **eenvoudiger!** Het kiezen van de juiste apparatuur is belangrijk voor zowel het milieu als de economie, omdat u de uitstoot van broeikasgassen kunt verminderen en kosten kunt besparen door nieuwe apparaten te plannen op basis van uw behoeften. **Bekijk uw winkel holistisch:** bij de aankoop van nieuwe koelapparatuur spelen niet alleen de eigenschappen en kenmerken van het apparaat een rol, maar ook WAAR de koelsystemen in de winkel worden geplaatst omdat ze de omgevingstemperatuur beïnvloeden en daardoor beïnvloed worden. De locatie van uw koelapparatuur heeft dus een directe invloed op uw airconditioning en verwarmingsbehoeften.



Aanvullende informatie over technologie en marktontwikkelingen is te vinden in de **technologiegids**, informatie over de meest relevante regelgeving kan worden opgezocht in de in het Policy document. Onze e-learning cursus op maat voor u als winkeleigenaar, met diepgaande kennis over alle bovenstaande onderwerpen, inclusief aanbevelingen over WELKE apparatuur te kiezen, WAAR het best in de winkel te plaatsen en HOE het meest energiezuinig te gebruiken. Meer informatie op: www.refnat4life.eu

VOORDAT U EEN AANKOOPBESLISSING NEEMT OVER **KOELAPPARATUUR**, EVALUEERT U UW BEHOEFTE:

HEEFT U DE HOEVEELHEID PRODUCTEN EN HET BIJBEHORENDE OPSLAGVOLUME BEPAALD ...

- ... die 24 uur per dag gekoeld moeten worden?
- ... die minder dan 24 uur koeling nodig hebben? *Tip: Niet alle dranken hebben 24 uur koeling nodig.*
- ... met een bewaartemperatuur tussen -18 en -23°C?
- ... met een bewaartemperatuur tussen 0 en 2°C? *Tip: Vlees, kip, vis etc.*
- ... met een bewaartemperatuur tussen 4 en 8°C? *Tip: Zuivelproducten zoals o.a. kaas of yoghurt horen hier thuis.*
- ... met een bewaartemperatuur tussen 8 en 12°C? *Tip: Groenten en fruit behoren hier onder andere tot de mogelijkheden.*

EVALUEER UW BEHOEFTE VOORDAT U EEN AANKOOPBESLISSING NEEMT OVER **AIRCONDITIONING EN WARMTEPOMPEN**:

HEEFT U ALLE BRONNEN GEÏDENTIFICEERD DIE DE TEMPERATUUR IN UW WINKEL BEÏNVLOEDEN?

- Controleer of er direct zonlicht op uw koelapparaten valt. *Tip: Minimaliseer direct zonlicht om de belasting en de energiekosten te verminderen.*
- Hoeveel klanten zijn er gemiddeld en op het piek uur. *Tip: Meer mensen brengen meer warmte.*
- Warmtegeleiding door muren en daken. *Tip: Verbeterde isolatie reduceert de warmteoverdracht en het koelvermogen.*
- Elektrische apparaten. *Tip: Sommige apparaten voegen warmte toe aan de winkel, installeer energiezuinige apparaten en zorg voor een optimale opstelling.*
- Winkelventilatie. *Tip: Ventilatie vermindert meestal de warmteoverdracht en de koelbelasting van uw apparaten.*

VOORDAT U OPDRACHT GEEFT, CONTROLEER DE AANGEBODEN APPARATEN OP:

- Energielabel. *Tip: Idealiter wilt u A categorie, minimaal B, vermijd C of lager.*
- Type koudemiddel. *Tip: Zoek naar natuurlijke koudemiddelen zoals R290, R600a, R744 (CO₂).*
- Jaarlijks energiegebruik. *Tip: hoe lager, hoe beter.*
- Extra energiebesparende eigenschappen. *Tip: Kijk voor koelsystemen bijvoorbeeld naar nachtafdekking, dagafdekking (deuren) etc.*
- Kwalificaties van uw installateur/onderhoudsbedrijf. *Tip: Zoek een gevestigde en gecertificeerde dienstverlener.*
- Overweeg een energieaudit. *Tip: De aanbevelingen van een audit resulteren meestal in besparingen die groter zijn dan de kosten.*



Het Refrigerants, Naturally! for LIFE project heeft deelfinanciering ontvangen van het LIFE-programma van de EU (LIFE18 GIC/DE/001104).



