

وفر الطاقة والمال في مطعمك



”خفض استبدال ثلاجة الصدر القديمة الحاجة المستمرة للتنويب، وخفض فواتير الطاقة بكمية ملحوظة“.

صاحب مطعم آسيوي

يمكنك أن توفر أيضاً!

اتصل بنا من أجل تقييم طاقة مجاني على
9319 0288.

المطبخ

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

✓ اقطع التيار الكهربائي عن كل أجهزة المطبخ من المقبس الكهربائي لتوفير الطاقة.

✓ خفض حرارة الفرن أو اطفئه خلال أوقات الانشغال الأقل لتوفير الطاقة.

✓ اختصر وقت التوقف عن العمل واطفي قلايات الدعم، حين يكون ذلك ممكناً.

✓ تأكد من وجود جدول عمل لتشغيل وإيقاف أجهزة المطبخ.

✓ أوقف مروحة العادم عندما يصبح المطبخ خالياً.

✓ سخّن الأجهزة فقط مباشرة قبل استعمالها، بدلاً من تشغيل كل شيء في بداية اليوم، قم بتشغيل الأجهزة بناء على وقت استعمالها.

✓ خفض مدة تسخين الفرن عن طريق التحقق من دقة منظم الحرارة وتجربة تأخير وقت بدء التشغيل.

✓ املاً الفرن قدر الإمكان قبل الخبز، حيثما كان ذلك ممكناً.

✓ استخدم الماء البارد لغسالات الصحون التي تسخن الماء كجزء من عملية غسلها. إذا كانت غسالة الصحون لديك تسخن المياه خلال دورة التشغيل لا تقم بتوصيل الجهاز إلى حنفية الماء الساخن.

التبريد

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

✓ ضع إعلانات لتذكير الموظفين والزبائن بإغلاق أبواب الثلاجة والبراد.

✓ تأكد من أن البرادات والثلاجات تبعد ما لا يقل عن 10-15 سنتيمتر عن الحائط.

✓ تحقق من تحديرات الحرارة. ينصح بتشغيل الثلاجات على 18- درجة والبرادات على 0-4 درجة.

✓ حاول وضع البرادات والثلاجات في أبرد الأماكن وبعيدا عن مصادر الحرارة كمعدات تسخين الطعام أو طبخه وأشعة الشمس المباشرة.

✓ لا تكس الأغراض بالقرب من البرادات، الثلاجات أو الغرف الباردة لأنها قد تعترض حركة الهواء.

✓ انقل البضاعة من البرادات، الثلاجات، والغرف الباردة النصف فارغة ومن ثم أطفئ الوحدات غير المستخدمة.

✓ يجب أن يذوّب الجليد من البرادات التي تحتاج إلى ذلك مرتين أو ثلاث مرات في السنة.

✓ يمكن أن تطفئ برادات المشروبات التي ليس لديها منتجات قابلة للفساد بموقت قبل الذهاب إلى البيت.

✓ غطي الثلاجات والبرادات المغطاة بالزجاج بأغطية أو بأغلفة لينة وعازلة ليلاً أو عند عدم استخدامها. استخدم أشرطة الـ Velcro لتثبيت الأغلفة اللينة على صناديق وثلاجات العرض العمودية.

✓ ركّب منبه إنذار الموظفين حينما تترك الأبواب مفتوحة.

✓ يمكن أن يوضع لمراوح الثلاجة نظام يغلق المروحة عندما تفتح الأبواب.

✓ فتش السدادات بالنظر بحثاً عن الشقوق وعلامات الاهتراء، خاصة في أسفل الباب. أصلح أو استبدل السدادات عندما يكون ذلك ضرورياً. (أغلق الباب على ورقة 5 دولار. إذا كان من السهل سحب الورقة فإنه من اللازم تبديل السدادات).

✓ تأكد من نظافة المكثفات واللفيفات المبخرة وخلوها من الغبار.

✓ دقق فيما إذا كان يجب تبديل أي مكثف.

✓ استعمل موقتاً أو أوقف برادات الشراب التي لا تحتوي على منتجات قابلة للفساد يدوياً قبل الذهاب إلى البيت.

الإجراءات ذات الأمد الأطول

✓ راجع اخصائي التبريد بشأن ما إذا كان للغرفة الباردة الخاصة بك مروحة EC (مراوح تبديل إلكترونية). إذا لم يكن الأمر كذلك، خذ بعين الاعتبار استبدالها بمراوح EC لأجل توفير لحد 30% من الكهرباء.

✓ اشتر برادات وثلاجات جديدة (منزلية) بتصنيف نجوم أعلى للطاقة.

قم بزيارة الموقع: http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product_types.

✓ استشر اخصائي التبريد بشأن تصنيفات الفعالية بالنسبة للطاقة لأنظمة التبريد التجارية الأكبر.

المياه الساخنة

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

✓ أطفئ أنظمة المياه الساخنة الكهربائية في عطل نهاية الأسبوع وفي الأعياد عندما تكون المؤسسة التجارية مغلقة.

✓ توضع معظم أنظمة المياه الساخنة على درجة حرارة عالية جداً. ضع الحرارة على حد أقصى هو 60 درجة مئوية لأن ذلك مناسب لمعظم الاستعمالات.

✓ تفحص التسربات وأصلحها.

✓ اعزل الأنابيب والحنفيات التي هي على أنظمة المياه الساخنة بعازل سمكه 10 ملم.

✓ ركّب حاصراً للحرارة داخل الأنابيب لمنع خسارة الحرارة من التجهيزات الأنبوبية.

✓ تجنب إعادة تسخين المياه خلال الفترات ذات الكلفة العالية بواسطة تركيب موقت أو من خلال إطفائه حتى وقت فترة الركود.

✓ ركّب منظّات الجريان وأجهزة السمكرة بتصنيف AAA أو عدّل الحنفيات لديك للحد من استخدام المياه الساخنة.

الإجراءات ذات الأمد الأطول

✓ حدّث نظام المياه الساخنة الكهربائي لديك بنظام مياه ساخنة على الطاقة الشمسية لتوفير المال في استخدام الطاقة.

أشرك موظفيك

✓ أشرك موظفيك واجعلهم يعرفون كيف تقوم بتغييرات لتوفير الطاقة وما يمكنهم فعله.

✓ درب موظفيك على توفير الطاقة وضع أهدافاً للحد من استخدام الطاقة.

✓ استخدم أنسجة خفيفة مسامية للباس الموحد الخاص بالموظفين. سيخفض ذلك من حرارة الموظفين.



الإضاءة

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 - 500 دولار)

- ✓ ادهن الجدران الداكنة بألوان أفتح لتحسين مستويات الضوء الطبيعي.
 - ✓ باستخدام الملصقات والتدريب، تأكد من معرفة موظفيك لمكان وجود مفاتيح الكهرباء وكيفية التحكم بالأضواء كي تطفأ حينما لا تكون مستخدمة.
 - ✓ أطفئ الأضواء في صناديق العرض والبرادات بعد الإقفال.
 - ✓ نظف النوافذ وتمديدات الضوء والمناور بانتظام.
 - ✓ ركب موقتات أو كشافات حركة/انشغال على الأضواء (أي إن الأضواء تضيء عندما يذهب شخص ما إلى منطقة معينة) في الغرف التي لا تستخدم كثيراً.
 - ✓ أزل بعض الأضواء في الأماكن التي تكون مضاعة بشدة.
- ### الإجراءات ذات الأمد الأطول
- ✓ اعلم ما إذا كنت تستطيع استخدام مفاتيح متعددة للسيطرة على حدة الأضواء بدلاً من مفتاح واحد.
 - ✓ بدل الأنابيب الفلورية ومصابيح الهالوجين ذات الضوء الساقط للأسفل المستخدمة للطاقة العالية أو القديمة بأضواء مستخدمة للطاقة المنخفضة كالصمامات الثنائية الباعثة للضوء (LEDs).
 - ✓ زد كمية الضوء الطبيعي الذي يدخل مصلحتك التجارية عبر تركيب مناور ونوافذ.
 - ✓ خذ بعين الاعتبار تركيب مخفضات أنوار على المصابيح الموجودة وذات الطاقة العالية مثل مصابيح الهالوجين للإضاءة باتجاه الأسفل لخلق جو ضوئي لمساحة مطعمك.

- ✓ افتح النوافذ والأبواب واستعمل مراوح السقف لجعل الهواء يتحرك في الأرجاء.
- ✓ استعمل أو ركب نظام تقسيم مساحات لمكيف الهواء إذا كان ذلك ممكناً، وبذلك تستطيع إيقاف المكيف في الغرف/ المساحات غير المستعملة.
- ✓ استعمل التهوية الطبيعية ومراوح السقف للمساعدة في دوران الهواء. غير مروحة السقف خاصتك إلى وضعية الصيف في الصيف ووضعية الشتاء في الشتاء. ابحث عن هذا المفتاح الكهربائي على المروحة.
- ✓ خذ بعين الاعتبار تركيب ستائر هواء على المدخل لتخفيف خسارة الهواء البارد خلال الصيف والداق خلال الشتاء عبر الأبواب.
- ✓ أبق نظام تكييف الهواء وفق تعليمات المصنّع، وتأكد من:

- خلو النظام من الغبار
- نظافة المصافي واللفيفات واستبدالها عند الحاجة لذلك
- فحص الأنابيب والقنوات بحثاً عن التلف أو التسربات.

هل كنت تعلم؟

إن كيفية استعمالك للمعدات هي في نفس أهمية أي معدات تقوم أنت بشرائها.

الإجراءات ذات الأمد الأطول

- ✓ عند تبديل وحدات تكييف الهواء، ابحث عن خيار أكثر فعالية بالنسبة للطاقة.
- ✓ تأكد بأن يكون حجم أي وحدات تكييف هواء جديدة مناسباً للمساحة الموجودة.
- ✓ أضف تظليلاً خارجياً، كالإفريز أو السقيفة، على الناحية الشمالية من المبنى وأضف الصبغ للنوافذ التي تتلقى الكثير من أشعة الشمس في الصيف.
- ✓ افحص أرجاء السقف بحثاً عن العازل. يمكن أن يخفف تركيب عازل للسقف من تكاليف التسخين والتبريد بنسبة قد تصل إلى 40%.

- ✓ ركب الألواح الجانبية لدواخين عادم الطبخ. تخفض الألواح الجانبية معدلات التيارات الهوائية المتقاطعة وسحب الهواء من أمام معدات الطبخ، الذي يحتوي على الحرارة والدخان ويقلل من استخدام الطاقة.
- ✓ ركب داخوناً مجاوراً. الأنواع المختلفة من دواخين العادم المتوفرة تشمل: الرف الخلفي، وتمرير أكثر من خلال الحجاب أو الدواخين. هذه تستخدم طاقة أقل من الدواخين المثبتة في الحائط أو تلك على شكل قبة جزيرة لأنها موجودة أقرب إلى معدات الطهي.
- ✓ خذ بعين الاعتبار تركيب داخون عادم أكبر بقياس 30-45 سم ومعلق لالتقاط الهواء الساخن من الأفران والمواقف.

يمكنك أن توفر أيضاً!

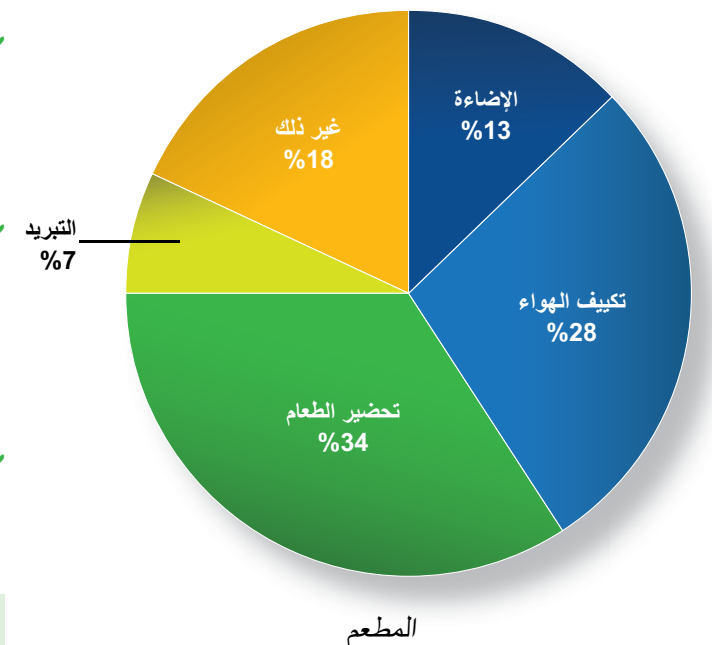
حوالي 25 بالمئة من الطاقة المستهلكة في المطبخ التجاري هي من التجهيزات المستعملة في تحضير الطعام.

التسخين، التهوية،

وتكييف الهواء (HVAC)

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 - 500 دولار)

- ✓ استخدم نظام تكييف الهواء فقط عندما يكون ذلك ضرورياً.
- ✓ أبق إعدادات الحرارة على 20 درجة مئوية للتدفئة في الشتاء و24 درجة مئوية للتبريد في الصيف. سيزيد تعديل الحرارة بدرجة مئوية واحدة أقل في الصيف أو درجة واحدة أكثر في الشتاء استخدامك للطاقة بنسبة 10 بالمئة.
- ✓ تحقق من معرفة الموظفين لكيفية تغيير أجهزة ضبط مكيف الهواء وفق الظروف.
- ✓ استخدم الدورات الاقتصادية للهواء الخارجي في أنظمة تكييف الهواء المركزية.
- ✓ أغلق النوافذ والأبواب عند تشغيل مكيفات الهواء.
- ✓ أزل أي أجسام تعترض التهوية وحركة الهواء في الغرف.
- ✓ اعزل أنابيب وقنوات مكيف الهواء كي لا يخسر الهواء البارد.



هل كنت تعلم؟

انت تستعمل 50 بالمئة أقل من الطاقة عبر إغلاق أغطية المقلاة في فترات الاستعمال الطويل وكذلك تأخذ محتويات أواني الطبخ وقتاً أقل كي تسخن.

✓ تأكد من استعمال غسالة الصحون عندما تكون ممتلئة، إذا كان ذلك ممكناً.

✓ افحص السدادات حول الفرن بصورة منتظمة واستبدل ما هو معطوب واستبدله لتخفيف خسارة الحرارة من الفرن.

هل كنت تعلم؟

تستعمل مقلاة الدهن العميقة العادية أكثر من 18000 كيلو واط في الساعة (kWh) وتكلف أكثر من 3000 دولار في السنة كمعدل.

الإجراءات ذات الأمد الأطول

- ✓ اشتر تجهيزات طبخ فيها عازل بما في ذلك مقالي جديدة، وأفران، وآلات القهوة ومعدات الطبخ الأخرى.
- ✓ يمكن تحسين أجهزة الطبخ باستخدام الغاز بدلاً من الكهرباء حيث يكون ذلك ممكناً.
- ✓ ركب مهواة متغيرة السرعة لداخون الشفط. هذا يسمح لك بضبط سرعة المروحة الخاصة بك خلال فترات تشغيلها صعوداً خلال فترات الانشغال ونزولاً خلال فترات الهدوء ويمكن أن توفر لك 30-50% من تكاليف طاقة التهوية.