

در رستوران خود انرژی و پول صرفه جویی کنید



”تبدیل کردن یخدان (چست فریزر) کهنه، ضرورت به یخزدایی مداوم را کاهش داد و بل برق را به اندازه قابل ملاحظه کاهش داد.“

صاحب رستوران آسیایی

شما هم میتوانید صرفه جویی کنید!

برای ارزیابی مجاني انرژی با ما به شماره 0288 9319 تماس شوید.

آشپزخانه

اقدامات کم هزینه (0 دلار - 500 دلار)

- ✓ برای صرفه جویی در مصرف برق تمام تجهیزات آشپزخانه را از سوچ دیواری خاموش کنید.
- ✓ به منظور صرفه جویی در انرژی در وقت های که کمتر مصرف هستید داش ها را خاموش کنید.
- ✓ در صورت امکان، فرابرها را وقتی که مورد استفاده قرار ندارند خاموش کنید
- ✓ اطمینان یابید که یک برنامه روشن کردن و خاموش کردن برای تجهیزات آشپزخانه وجود داشته باشد.
- ✓ زمان که آشپزخانه خالی است، آگاز را خامش کنید.
- ✓ تنها تجهیزات را که بلافاصله مورد استفاده قرار میگیرند از پیش گرم سازید. به عوض روشن کردن همه آنها در ابتدای روز، تجهیزات را زمانی که مورد استفاده قرار میگیرند، روشن سازید.

آیا میدانستید؟

به طور معمول، فرابرف فقط به 10 تا 15 دقیقه ضرورت دارد که گرم گردد

- ✓ با بررسی درستی کار ترموستات، زمان گرم سازی داش را کاهش دهید و با زمان راه اندازی ناخیری آنرا آزمایش کنید.
- ✓ در صورت امکان قبل از پخت، داش را تا آن حدی که ممکن است پر کنید.
- ✓ از آب سرد در مشین های ظرف شویی که به عنوان بخشی از پروسه شستشو آب را گرم میکنند استفاده کنید. اگر مشین ظرف شویی شما در جریان کار خود آب را گرم میکند آنرا به تل آب گرم وصل نکنید.

سیستم سرد سازی

اقدامات کم هزینه (0 دلار - 500 دلار)

- ✓ یخچال ها و یخدان های جدید کوچک (داخلی) با درجه بالای ستاره انرژی بخردید. به این ویسایت مراجعه کنید.
http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product_types/
- ✓ در مورد درجه بندی کارایی انرژی برای سیستم سردسازی تجاری بزرگتر یا یک متخصص سیستم سرد سازی مشوره کنید.

آب گرم

اقدامات کم هزینه (0 دلار - 500 دلار)

- ✓ سیستم برق آب گرم را در تعطیلات، آخر هفته ها و هنگامی که کسب و کار بسته است، خاموش کنید.
- ✓ اکثر سیستم های آب گرم به حرارت بسیار بالا تنظیم شده است. درجه حرارت را حداکثر به 60 درجه سانتیگراد تنظیم کنید چون این درجه برای اکثر مصارف مناسب است.
- ✓ شست ها را بررسی و ترمیم کنید.
- ✓ لوله ها و تل های ساخته شده در سیستم های آب گرم را با عایق با ضخامت 10میلیمتر عایق بنسازید.
- ✓ تله حرارت در داخل لوله برای جلوگیری از از دست دادن حرارت از لوله نصب کنید.
- ✓ از دوباره گرم کردن آب در دوره های با هزینه های بالا، با نصب یک تایمر یا با سوچ کردن به ساعات کاهش مصرف، اجتناب کنید.
- ✓ تنظیم کننده های جریان و دستگاه های لوله کشی دارای امتیاز AAA نصب کنید و یا تل ها را مقاوم بسازید تا استفاده از آب گرم کاهش یابد

اقدامات طولی مدت

- ✓ سیستم برق آب گرم خود را با یک سیستم آب گرم آفتابی ارتقا دهید تا در مصرف انرژی برای شما پول صرفه جویی کرده.

کارگران خود را دخیل سازید

- ✓ کارگران خود را دخیل سازید و یگدارید آنها بدانند که چه تغییراتی را شما برای صرفه جویی در مصرف انرژی ایجاد میکنید و آنها چگونه میتوانند کمک کنند.
- ✓ کارکنان خود را به صرفه جویی در انرژی و تعیین اهداف برای کاهش مصرف انرژی آموزش دهید.
- ✓ از پاجه های نازک و قابل تنسی در یونیفورم کارگران خود استفاده کنید. این کارگران شما را سرد نگه میدارد.

برای معلومات بیشتر به www.ecnsw.org.au/best مراجعه کنید.

- ✓ یادداشت بگذارید که به کارکنان و مراجعین شما یادآوری کند که در های یخچال و یخدان (فریزر) را ببندند.
- ✓ اطمینان یابید که یخچال ها و یخدان ها 10 - 15 سانتی متر دور از دیوار باشند.
- ✓ تنظیم درجه حرارت را چک کنید. توصیه میشود که یخدانها به درجه 18- (منفی 18) و یخچال ها به درجه 4-0 درجه کار کنند.
- ✓ کوشش کنید که یخچال ها و یخدان ها را در سردترین جا و دور از منبع حرارت مانند تجهیزات گرم کردن و پختی غذا و نود مستقیم آفتاب قرار دهید.
- ✓ مواد را نزدیک به یخچال ها و یخدان ها و سرد خانه ها انباشته نکنید چون ممکن است جریان هوا را مانع گردند.
- ✓ مواد را از یخچال ها، یخدان ها و سرد خانه های نیمه خالی بردارید و بعد وسد های را که مورد استفاده نیستند خاموش کنید.
- ✓ یخدان های که نیاز به یخزدایی دارند باید سال دو سه بار انجام گردد.
- ✓ فریج ها و یخچال های این را که مواد فاسد شدنی ندارند قبل از رفتن به خانه مینول با استفاده از زمان سنج (Timer) خاموش کرد.
- ✓ یخچال ها و یخدان های را که قسمت بالایی آن شیشه ای اند، در طول شب و یا هنگامی که مورد استفاده نیستند با سرپوش ویا با پوشش نیم عایق بپوشانید. از نوار چسب واکرید استفاده کنید. پوشش های نرم را بر یخدانهای فلزی عمودی و محفظه ها را نگهدارد.
- ✓ یک بیپرز(نگون) نصب کنید تا کارکنان را هنگامی که در باز میمانند هشدار دهد.
- ✓ برپنکه های یخدان میتوان سیستمی نصب کرد که هنگامی که در باز شود پنکه ها را خاموش کند.
- ✓ هر از چند گاهی با چشم خود مهر و موم ها را برای نشانه های درز و ساییدگی بخصوص در قسمت پایین در بررسی کنید. (در نا بر یک نوت 5 دلاری ببندید. اگر بتوانید به آسانی نوت را بیرون کنید ضرور است که مهر و موم را تبدیل کنید.)
- ✓ اطمینان حاصل کنید که خازن و کویل اویراتر(بخار کننده) پاک و عاری از گرد و خاک باشد.
- ✓ ببینید که آیا کدام یکی از خازن ها نیاز به تبدیل دارد.
- ✓ با استفاده از تایمر/ زمان سنج ویا با دست، یخچال های نوشدنی ها را که مواد فاسد شدنی ندارند قبل از رفتن به خانه خاموش کنید.

اقدامات طولی مدت

- ✓ با متخصص سردسازی خود بررسی کنید که آیا سرد خانه شما پنکه EC (Electronically Commutated fans) دارد. اگر ندارد، تبدیل آنرا به EC مدنظر قرار دهید تا 30% در برق صرفه جویی داشته باشد.



نور رسانی

اقدامات کم هزینه (0 دالر - 500 دالر)

- ✓ دیوارهای تیره را با رنگ های روشن تر برای بهبود سطح نور طبیعی رنگ کنید.
- ✓ با استفاده از پرچسب ها و آموزش، اطمینان یابید که کارکنان شما میدانند که سوئیچ چراغ در کجا قرار دارد و چگونه چراغ را باید کنترل کرد به طوری که آنها بتوانند چراغ ها را زمانی که مورد استفاده نیستند خاموش کنند.
- ✓ چراغ های فلیج های که دارای دوازده شیشه ای هستند و پنجاه ها را بعد از ختم ساعات کاری خاموش کنید
- ✓ کلکین ها، تجهیزات نور و نورگیرها/کلکین های سقفی را به طور منظم پاک کنید.
- ✓ تایمر و یا حسگرهای حضور/حرکت در چراغ ها (یعنی چراغ در زمانی که کسی به یک منطقه راه برود روشن میگردند) در اتاق های که اغلب مورد استفاده قرار نمی گیرند نصب کنید.
- ✓ بعضی از چراغ ها را از جاهای که زیاد روشن است بردارید.

اقدامات طولی مدت

- ✓ دریابید که آیا چندین سوئیچ میتواند به جای یک سوئیچ واحد مورد استفاده قرار گیرد تا چراغ ها را جداگانه کنترل کرد.
- ✓ گروههای برق کهنه با گروههای فلوروسنت که برق زیاد مصرف میکنند و داولایت های هلوژن را به چراغ های که برق کمتر مصرف میکنند مانند گروههای فلوروسنت T5 و (LEDs) تبدیل کنید.
- ✓ میزان نور طبیعی را در کسب و کار خود با نصب نورگیرهای سقفی و کلکین ها افزایش دهید.
- ✓ نصب فوون «بیسر» (تارکنده) بر چراغ های موجود انرژی بالا مثلا داولایت هلوژن در نظر بگیرید تا روشنایی بیشتر در ساحت رستوران شما ایجاد کند.

- ✓ مجاری و لوله های ایرکنديشن را عایق بگردید تا هوای سرد را هدر ندهند.
- ✓ درها و کلکین ها را باز کنید تا هوا جریان یابد اما فقط زمانی که ایرکنديشن روشن نباشد
- ✓ در صورت امکان یک سیستم منطقه بندی برای ایرکنديشن خود نصب و استفاده کنید تا شما بتوانید در اتاق ها/ مناطق که مورد استفاده نیست ایرکنديشن را خاموش کنید
- ✓ از تهویه طبیعی و پنکه سقف کار بگیرید تا در جریان هوا کمک شود استفاده پنکه به این معنی است که ترموستات ایرکنديشن را میتوان چند درجه بالا برد مثلا 27 درجه سانتیگراد.
- ✓ نصب کردن پرده های هوا در در ورودی را در نظر بگیرید تا از هدر رفتن هوای سرد در تابستان و هوای گرم در زمستان از طریق دروازه جلوگیری شود.
- ✓ شکاف / فاصله های غیر لازم در اطراف کلکین ها و درها را به منظور جلوگیری از جابجایی هوا مسدود کنید. کلکین ها را به منظور کاهش از دست دادن حرارت در زمستان و گرمای بیش از حد در فصل تابستان بپوشانید.
- ✓ سیستم ایرکنديشن را مطابق به دستورالعمل سازنده آن حفظ و نگهداری کنید و اطمینان یابید که:
 - سیستم عاری از گرد و خاک باشد.
 - کوئیلها و فیلترها پاک باشد و در صورت لزوم تبدیل گردند.
 - سیبلی و رله ها، سواژر آسپ و تهست بررسی گردند.

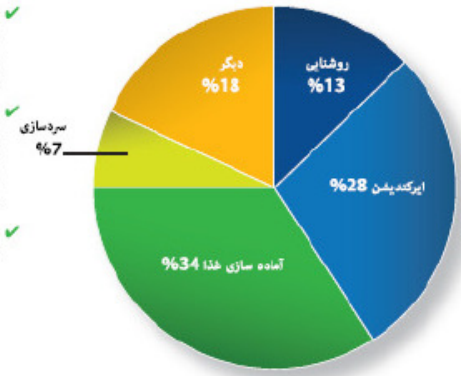
آیا میدانستید؟

چگونگی استفاده از نوارهای خانگی به همان اندازه مهم است که کدام نوارها را شما می خرید.

اقدامات طولی مدت

- ✓ وقتی واحد های ایرکنديشن خود را تبدیل میکنید به دنبال یک گزینه کارآمد از نظر انرژی باشید.
- ✓ اطمینان یابید که هر یک از واحد های ایرکنديشن مناسب به اندازه جا باشد.
- ✓ در سمت شمال ساختمان، سایه های خارجی مانند پیش آمدگی لبه پام یا سایبان اضافه کنید و کلکین ها را سایه رنگ (tinting) کنید تا بسیاری از آفتاب تابستان را بگیرند.
- ✓ فضای سقف را برای عایق سازی بررسی کنید. نصب عایق سقف می تواند هزینه گرم کردن و سرد کردن را تا 40٪ کاهش دهد.

- ✓ برای کلاهک های اگزوز خود پینل های جانبی نصب کنید. پینل های جانبی درجه اگزوز را با کاهش دادن جریان متقابل هوا کاهش میدهد و از جلوگیری پخت و پز هوا را که دارای بخار و حرارت است کش میکند و مصرف انرژی را کاهش میدهد.
- ✓ یک کلاهک نزدیک نصب کنید. انواع مختلف کلاهک های اگزوز در دسترس اند به شمول کلاهک های یک شیف، پاس اوور و آیرو. اینها به مقایسه دیواری یا کلاهک های آیلند کنوپی انرژی کمتر مصرف میکنند زیرا آنها زودتر به تجهیزات پشت و پز قرار داده میشوند.
- ✓ یک برآمدگی بزرگتر 30 - 45 سانتی متری را برای کلاهک اگزوز خود در نظر بگیرید تا هوای گرم را از داشها و اجالها بگیرد.



رستوران

آیا میدانستید؟

با بستن درهای ماهی تابه در طول دوره استفاده طولانی، شما 50 درصد کمتر انرژی مصرف میکنید و محتوای ظرف پخت و پز شما نیز زمان کمتری را برای گرم کردن میگیرد.

- ✓ در صورت امکان از مشین ظرف شویی تنها وقتی استفاده کنید که پر باشد.

- ✓ مهر و موم اطراف داش را به طور منظم بررسی کنید و در صورتی که آسیب دیده باشد آنرا تبدیل کنید تا از دست دادن حرارت از اجاق کاهش یابد.

آیا میدانستید؟

یک فرایر عمیق که برای سرخ کردن پرنس استفاده می شود بیشتر از 18000 کیلو وات - در ساعت انرژی مصرف میکند و بیشتر از 3000 دالر در یک سال اوسط هزینه دارد.

اقدامات طولی مدت

- ✓ تجهیزات پخت و پز معیادار به شمول فرایر، داش، مشین تهیه کافه و دیگر تجهیزات پخت و پز بخارید.
- ✓ در صورت امکان، میزبان تجهیزات پخت و پز را از برقی به گازی ارتقا داد.
- ✓ درجه با سرعت متغیر برای هواکش نصب کنید. این به شما اجازه میدهد که سرعت پنکه خود را در زمان شلوغی و مشغولیت زیاد تسریع و در زمان آرامی آهسته تر کنید و در مصرف انرژی تهویه 30 تا 50٪ صرفه جویی نماید.

آیا میدانستید؟

پنکه سقف خود را در تابستان به حالت تابستان و در زمستان به حالت زمستان سوئیچ کنید. این سوئیچ راه در پنکه خود پیدا کنید.