



रेफ्रिजरेशन

कम लागत (\$0 - \$500) के कार्य

- ✓ फ्रीजर और रेफ्रिजरेटर के दरवाजे बंद करने के लिए कर्मचारियों और ग्राहकों को याद दिलाने के लिए नोटिस लगाएँ।
- ✓ यह सुनिश्चित करें कि फ्रिज और फ्रीजर दीवार से कम से कम 10-15 सेमी की दूरी पर हों।
- ✓ तापमान सेटिंग्स की जाँच करें। फ्रीजर -18 डिग्री पर और फ्रिज 0-4 डिग्री पर काम करने चाहिए।
- ✓ फ्रिज और फ्रीजर को सबसे ठण्डी जगहों पर स्थापित करने की कोशिश करें, जहाँ वे खाद्य-पदार्थों को गर्म करने/खाना पकाने के उपकरणों और सूर्य के प्रत्यक्ष प्रकाश जैसे ऊष्मा-स्रोतों से दूर रहें।
- ✓ फ्रिज, फ्रीजर या कूलरूमों के निकट चीजों के ढेर न लगाएँ, क्योंकि वे हवा के प्रवाह में बाधा डाल सकते हैं।
- ✓ आधे खाली फ्रिज, फ्रीजर और कूलरूमों से चीजें हटा दें और फिर अप्रयुक्त उपकरणों को बंद कर दें।
- ✓ डीफ्रॉस्टिंग की आवश्यकता वाले फ्रिज को प्रति वर्ष 2 से 3 बार डीफ्रॉस्ट किया जाना चाहिए।
- ✓ घर जाने से पहले एक टाइमर के माध्यम से ऐसे ट्रिंक फ्रिज को बंद किया जा सकता है जिनमें जल्दी खराब होने वाले उत्पाद न हों।
- ✓ काँच के टॉप वाले फ्रीजर और फ्रिज को एक ढक्कन या नर्म ऊष्मारोधी कवर के माध्यम से रात के दौरान या उस समय जब वे उपयोग में न हों, कवर कर दें। सीधे खड़े प्रदर्शन वाले फ्रीजर और केसों के नर्म कवर को उनकी जगह पर बनाए रखने के लिए वेल्क्रो स्ट्रिप्स का प्रयोग करें।
- ✓ दरवाजों को खुला छोड़ देने पर कर्मचारियों को सचेत करने के लिए एक बीपर स्थापित करें।
- ✓ फ्रीजर के पंखों में एक प्रणाली फिट की जा सकती है जोकि दरवाजे खोलने के समय पंखों को बंद कर सके।
- ✓ दरारों और टूट-फूट के लिए सीलों का अक्सर दृष्टि से निरीक्षण करें, खासकर दरवाजों के नीचे। जब आवश्यक हो, तो सीलों की मरम्मत करें या उन्हें बदल दें। (एक \$5 के नोट के ऊपर दरवाजा बंद करें। यदि आप आसानी से नोट को बाहर खींच सकते/सकती हैं, तो आपको सीलों को बदलने की ज़रूरत है)।
- ✓ यह सुनिश्चित करें कि कंडेन्सर और इवैपोरेटर के कॉयल साफ-सुथरे और धूल से मुक्त हैं।
- ✓ इस बात की जाँच करें कि क्या किसी कंडेन्सर को बदलने की ज़रूरत है।
- ✓ घर जाने से पहले एक टाइमर के माध्यम से या अपने हाथ से ऐसे ट्रिंक फ्रिज को बंद कर दें जिनमें जल्दी खराब होने वाले उत्पाद न हों।

लंबी अवधि के कार्य

- ✓ अपने रेफ्रिजरेशन विशेषज्ञ से यह पता करें कि क्या आपके कूलरूम में ईसी पंखे (इलेक्ट्रॉनिकली कन्ट्रोल्ड पंखे) हैं या नहीं। यदि नहीं हैं, तो इसमें ईसी पंखे लगाने पर विचार करें, जिससे कि आप अधिकतम 30% बिजली की बचत कर सकें।
- ✓ उच्च ऊर्जा स्टार रेटिंग वाले नए छोटे (घरेलू) फ्रिज और फ्रीजर खरीदें।
यह वेबसाइट देखें http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product_types/
- ✓ बड़े कर्मीयल रेफ्रिजरेशन तंत्रों की ऊर्जा दक्षता रेटिंग के लिए किसी रेफ्रिजरेशन विशेषज्ञ से परामर्श लें।

गर्म पानी

कम लागत (\$0 - \$500) के कार्य

- ✓ सप्ताहांतों और छुट्टियों पर जब व्यवसाय बंद हो, तो बिजली के गर्म पानी के तंत्रों को बंद कर दें।
- ✓ अधिकांश गर्म पानी के तंत्र बहुत ऊँचे तापमान पर सेट किए रहते हैं। अधिकतम तापमान को 60°C पर सेट करें, क्योंकि अधिकांश प्रयोगों के लिए यह पर्याप्त रहता है।
- ✓ लीकों का निरीक्षण करें और उनकी मरम्मत करें।
- ✓ गर्म पानी के तंत्रों में पाइपों और नलकों को 10 मिमी की मोटाई के ऊष्मारोधी पदार्थ से इन्सुलेट करें।
- ✓ पाइप तंत्रों से ऊष्मा की हानि को रोकने के लिए पाइपों के अंदर एक हीट-ट्रैप स्थापित करें।
- ✓ एक टाइमर स्थापित करने के माध्यम से या ऑफ पीक पर चलाकर उच्च लागत के समय में पानी को फिर से गर्म करने से बचाव करें।
- ✓ गर्म पानी के उपयोग को कम करने के लिए प्रवाह नियामकों और एएए-रेटेड पाइपलाइन उपकरणों को स्थापित करें या अपने नलकों को रेट्रोफिट करें।

लंबी अवधि के कार्य

- ✓ ऊर्जा के इस्तेमाल में पैसे बचाने के लिए अपने बिजली के गर्म-पानी तंत्र को एक सौर गर्म-पानी तंत्र से बदलें।
- ✓ अपने कर्मचारियों को शामिल करें और उन्हें बताएँ कि आप ऊर्जा की बचत करने के लिए क्या परिवर्तन कर रहे/रही हैं और वे इसमें क्या कर सकते हैं।
- ✓ ऊर्जा बचाने के लिए अपने कर्मचारियों को प्रशिक्षित करें और अपने ऊर्जा के उपयोग को कम करने के लिए लक्ष्य निर्धारित करें।
- ✓ अपने कर्मचारियों की वर्दी के लिए हल्के, हवादार कपड़ों का प्रयोग करें। इससे आपके कर्मचारियों का शारीरिक तापमान ठण्डा रहेगा।

अपने कर्मचारियों को शामिल करें

अपने रेस्तरां में ऊर्जा और पैसे की बचत करें

“पुराने चेस्ट फ्रीजर को बदलने से लगातार डीफ्रॉस्टिंग करने की आवश्यकता में कमी आई है, और ऊर्जा के बिल में भी काफी गिरावट आई है”।

एशियाई रेस्तरां के मालिक

आप भी बचत कर सकते/सकती हैं!

एक निःशुल्क ऊर्जा मूल्यांकन के लिए हमसे 9319 0288 पर संपर्क करें।

रसोई

कम लागत (\$0 - \$500) के कार्य

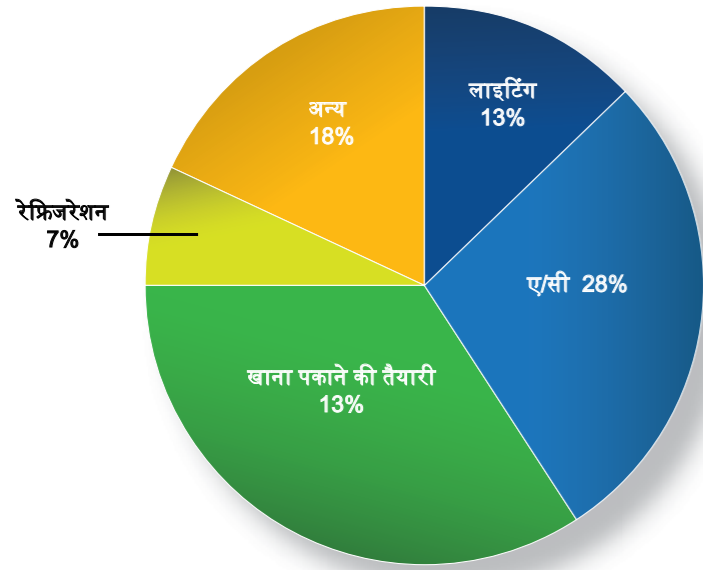
- ✓ ऊर्जा बचाने के लिए पावरस्वाइट पर सभी रसोई के उपकरण बंद कर दें।
- ✓ कम व्यस्तता की अवधि के दौरान ओवन को धीमे कर दें या बंद कर दें।
- ✓ जहाँ संभव हो, निष्क्रिय समय में कटौती करें और बैक-अप फ्रायर्स को बंद कर दें।
- ✓ यह सुनिश्चित करें कि रसोई के उपकरणों के लिए एक स्टार्ट-अप और शट-डाउन चर्या स्थापित है।
- ✓ जब रसोई खाली हो, तो अपने निकासी पंखे को बंद कर दें।
- ✓ केवल वही उपकरण प्रीहीट करें जिसका तुरंत इस्तेमाल किया जाएगा। दिन के आरम्भ में ही सब कुछ शुरू करने के बजाए उपकरणों को तब ऑन करें जब उनका प्रयोग किया जाएगा।

क्या आपको पता है?

आम-तौर पर फ्रायर्स को प्रीहीट करने के लिए बस 10 से 15 मिनटों की ज़रूरत होती है।

- ✓ थर्मोस्टेट की सटीकता की जाँच करके ओवन गर्म करने के समय को कम करें और शुरू करने में लगने वाले समय के साथ प्रयोग करें।
- ✓ जहाँ संभव हो, पकाने से पहले ओवन को अधिक से अधिक भरें।
- ✓ जो डिशवाॅशर अपनी धोने की प्रक्रिया के एक हिस्से के रूप में पानी को गर्म करते हैं, उनके लिए ठंडे पानी का प्रयोग करें। यदि आपका डिशवाॅशर अपने संचालन चक्र के दौरान पानी को गर्म करता है, तो मशीन को गर्म पानी के नलके से न जोड़ें।





रेस्तराँ

क्या आपको पता है?

लंबी अवधि के उपयोग के दौरान पैन के डब्लन बंद करके आप 50 प्रतिशत कम ऊर्जा का उपयोग करते/करती हैं और आपके खाना पकाने के बर्तनों में सामग्री को गर्म करने के लिए कम समय लगता है।

- ✓ यह सुनिश्चित करें कि जहाँ तक संभव हो, डिशवाँशर का इस्तेमाल पूरा भर जाने पर ही किया जाए।
- ✓ नियमित रूप से ओवन के आस-पास सीलों की जाँच करें और ओवन से ऊष्मा के नुकसान को कम करने के लिए क्षतिग्रस्त सीलों को बदल दें।

क्या आपको पता है?

एक बिजली का गहरा वसा-फ्रायर 18,000 किलोवाट घंटे (kWh) से ज्यादा ऊर्जा का उपयोग करता है और एक औसत वर्ष में इसके ऊपर \$3,000 से अधिक का खर्च आता है।

लंबी अवधि के कार्य

- ✓ खाना पकाने के नए इन्सुलेटड उपकरण खरीदें, जिनमें नए फ्रायर, ओवन, कॉफी मशीन और अन्य खाना पकाने के उपकरण शामिल हैं।
- ✓ जहाँ तक संभव हो, खाना पकाने के उपकरणों को बिजली के बजाए गैस का उपयोग करने वाले उपकरणों से बदला जा सकता है।

- ✓ अपने निकास हुड के लिए एक परिवर्तनशील-गति वेंट स्थापित करें। यह आपके व्यस्त समय के दौरान आपके पंखे की गति को ऊँचा करने व अव्यस्त समय के दौरान कम करने देता है तथा वेंटिलेशन ऊर्जा की लागत पर आपके 30-50% पैसे बचा सकता है।
- ✓ अपना खाना पकाने के निकास हुड के लिए साइड पैनल्स स्थापित करें। साइड पैनल्स पार ड्राफ्ट को कम करके व खाना पकाने के बर्तनों के सामने से हवा खींचने के द्वारा निकास-दरों को कम करते हैं। सामने की हवा में गर्मी और धुआँ होता है और यह ऊर्जा के प्रयोग को कम करता है।
- ✓ एक प्रॉक्सिमिटी हुड स्थापित करें। उपलब्ध निकास हुडों के विभिन्न प्रकारों में शामिल हैं: बैकशील्ड, पास-ओवर या आयब्राओ हुड। ये दीवार पर लगाए गए हुडों या आयलैंड कैनोपी हुडों की तुलना में कम ऊर्जा का उपयोग करते हैं क्योंकि ये खाना पकाने के उपकरण के करीब होते हैं।
- ✓ ओवन और स्टोवटॉप्स से गर्म हवा को बाहर निकालने के लिए अपने निकासी हुड के लिए 30-45 सेमी के एक बड़े आकार के ओवरहैंग हुड के बारे में विचार करें।

क्या आपको पता है?

एक कमर्शियल रसोई में ऊर्जा की खपत का लगभग 25 फीसदी हिस्सा भोजन तैयार करने वाले उपकरणों के इस्तेमाल से होता है।

हीटिंग, वेंटिलेशन और एयर कंडीशनिंग (HVAC)

कम लागत (\$0 - \$500) के कार्य

- ✓ जब आवश्यक हो, केवल तभी वातानुकूलन तंत्र का उपयोग करें।
- ✓ सर्दियों में गर्म करने के लिए तापमान की सेटिंग को 20°से और गर्मियों में ठंडा करने के लिए 24°से पर रखें। गर्मियों में तापमान को 10से कम करने और सर्दियों में 10से अधिक करने से आपकी ऊर्जा के उपयोग में 10 फीसदी तक की वृद्धि होगी।
- ✓ इस बात की जाँच करें कि कर्मचारियों को परिस्थिति के अनुरूप एयर कंडीशनर के नियंत्रणों को बदलने का ज्ञान हो।
- ✓ केंद्रीकृत वातानुकूलन तंत्रों में बाहरी वायु व्यवस्था चक्र (outdoor air economy cycles) का प्रयोग करें।
- ✓ जब वातानुकूलन ऑन हो, तो खिड़कियों और दरवाजों को बंद कर दें।
- ✓ कमरे के आस-पास वेंटिलेशन और हवा के प्रवाह को अवरुद्ध करने वाली किसी भी वस्तु को हटा दें।
- ✓ वातानुकूलन की नलिकाओं और पाइपों को इन्सुलेट कर दें, जिससे कि उनसे ठंडी हवा की हानि न हो।

- ✓ खिड़कियों और दरवाजों को खोल दें और चारों ओर हवा के प्रवाह के लिए छत पर लगे पंखों का उपयोग करें।
- ✓ यदि संभव हो तो अपने वातानुकूलन तंत्र के लिए एक ज़ोनिंग प्रणाली का प्रयोग करें या इसे स्थापित करें, जिससे कि जिन कमरों/क्षेत्रों का प्रयोग नहीं किया जा रहा है, वहाँ वातानुकूलन बंद किया जा सके।
- ✓ हवा परिसंचरण में सहायता के लिए प्राकृतिक वेंटिलेशन और पंखों का प्रयोग करें। अपने छत के पंखों को गर्मियों में गर्मी के मोड और सर्दियों में सर्दी के मोड पर बदलें। पंखे पर इस स्विच के लिए देखें।
- ✓ दरवाजों के माध्यम से गर्मियों के दौरान ठंडी हवा और सर्दियों के दौरान गर्म हवा के निकलने से नुकसान को कम करने के लिए प्रवेश द्वार पर हवा के पर्दे स्थापित करने पर विचार करें।
- ✓ निर्माता के निर्देशों के अनुसार वातानुकूलन प्रणाली को बनाए रखें, और यह सुनिश्चित करें कि:
 - तंत्र धूल से मुक्त है
 - कॉयल और फिल्टर साफ-सुथरे हैं और जब आवश्यक हो, उन्हें बदला जाता है
 - नलिकाओं और पाइपों की क्षति या लीक के लिए जाँच की जाती है।

क्या आपको पता है?

आप अपने उपकरणों का उपयोग कैसे करते/करती हैं, यह उतना ही महत्वपूर्ण है जितना कि आपके द्वारा खरीदे गए उपकरण।

लंबी अवधि के कार्य

- ✓ वातानुकूलन इकाइयों को बदलते समय और अधिक ऊर्जा कुशल विकल्पों के लिए देखें।
- ✓ यह सुनिश्चित करें कि नई वातानुकूल इकाइयाँ जगह के लिए सही आकार की हैं।
- ✓ भवन के उत्तरी ओर ईक्स या ऑनिंग्स के रूप में बाहरी छायांकन लगाएँ और गर्मियों में सूरज की बहुत अधिक गर्मी को प्रवाहित करने वाली खिड़कियों के लिए टिन्टिंग लगाएँ।
- ✓ इन्सुलेशन के लिए छत की जगह की जाँच करें। छत पर इन्सुलेशन स्थापित करने से गर्म व ठण्डा करने की लागत में 40% की कमी आ सकती है।



लाइटिंग

कम लागत (\$0 - \$500) के कार्य

- ✓ प्राकृतिक प्रकाश के स्तर में सुधार लाने के लिए अंधेरी दीवारों पर हल्के रंग से पुताई करें।
- ✓ लेबल और प्रशिक्षण का प्रयोग करके यह सुनिश्चित करें कि आपके कर्मचारियों को यह पता हो कि लाइट के स्विच कहाँ स्थित हैं और लाइटों का नियंत्रण कैसे किया जाता है, जिससे कि वे लाइटों का प्रयोग न किए जाने के समय उन्हें बंद कर सकें।
- ✓ कार्यकारी घंटों के बाद प्रदर्शन के केस और फ्रिज की लाइटें बंद कर दें।
- ✓ खिड़कियों, प्रकाश के फिक्स्चरों और स्काईलाइट्स को नियमित रूप से साफ करें।
- ✓ जिन कमरों का अक्सर इस्तेमाल नहीं किया जाता है, उनमें लाइटों पर टाइमर या अधिभोग/गति सेंसर स्थापित करें (यानि की जब कमरे में कोई आए, तो रोशनी ऑन हो जाए)।
- ✓ जिन क्षेत्रों में बहुत अधिक रोशनी हो, उनमें से कुछ लाइटों को हटा दें।

लंबी अवधि के कार्य

- ✓ यह पता लगाएँ कि लाइटों को नियंत्रित करने के लिए क्या एक स्विच के बजाए एक से अधिक स्विचों का इस्तेमाल किया जा सकता है।
- ✓ पुराने या फ्लोरोसेंट ट्यूब और हैलोजन डाउनलाइटों जैसे ज्यादा ऊर्जा खर्च करने वाले उपकरणों को प्रकाश उत्सर्जक डायोड (एलईडी) जैसे कम ऊर्जा खर्च करने वाले उपकरणों द्वारा बदल दें।
- ✓ स्काईलाइटों और खिड़कियों को स्थापित करके अपने व्यापार में प्राकृतिक प्रकाश की मात्रा में वृद्धि करें।
- ✓ मौजूदा उच्च ऊर्जा लाइटों पर डिमर्स स्थापित करने के बारे में विचार करें, उदाहरण के लिए अपने रेस्तराँ क्षेत्र में मूड प्रकाश व्यवस्था बनाने के लिए हैलोजन डाउनलाइटों।