

## ตู้เย็น

### วิธีปฏิบัติแบบค่าใช้จ่ายต่ำ (\$0-\$500)

- ✓ ติดแผ่นเดือนความจำ เพื่อแจ้งให้พนักงานและลูกค้า ปิดประตูตู้แช่แข็งและตู้เย็น
- ✓ ให้แน่ใจได้ว่า ตู้เย็นและตู้แช่แข็งติดตั้งห่างจากผนัง 10-15 ซม
- ✓ ตรวจสอบการตั้งค่าอุณหภูมิ ขอแนะนำให้ตั้งค่าตู้แช่แข็งไว้ที่ -18 องศา และตั้งค่าตู้เย็นที่ 0-4 องศา
- ✓ พยายามวางตู้เย็นและตู้แช่แข็งในพื้นที่ส่วนที่เย็นที่สุด และห่างจากแหล่งความร้อน เช่น อุปกรณ์/ห้องต้มอาหาร และห่างจากแหล่งที่โดนแสงแดดโดยตรง
- ✓ อย่าวางสิ่งของต่างๆ ใกล้ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง หรือห้องแช่เย็น เพราะอาจทำให้วางทางระบายลมได้
- ✓ ขนย้ายของแช่ต่างๆ จากตู้เย็น ตู้แช่แข็ง และห้องแช่เย็นที่ไม่เต็ม ให้ไปรวมอยู่ในตู้ที่วางให้เต็มแล้วปิดตู้ที่ไม่ได้ใช้งาน
- ✓ ตู้เย็นที่ต้องมีการละลายน้ำแข็ง ควรกระทำ 2 ถึง 3 ครั้งต่อปี
- ✓ ก่อนกลับบ้าน ควรปิดตู้แช่เครื่องดื่มที่ไม่มีของแช่ที่เน่าเสียได้ด้วยเครื่องตั้งเวลา
- ✓ ให้ปิดตู้แช่แข็งและตู้เย็นที่มีฝาปิดบนเป็นกระจก ด้วยฝาปิดหรือผ้ากันความร้อนไว้ในเวลากลางคืนหรือเมื่อไม่ได้ใช้งาน ให้ใช้เทปกาวย Velcro เพื่อช่วยยึดผ้าคลุมกันความร้อนกับตู้แช่แข็งและกล่องแบบแนวตั้ง
- ✓ ให้ติดตั้งเครื่องเตือนด้วยเสียง เพื่อเตือนพนักงานเมื่อประตูตู้แช่ต่างๆ ถูกเปิดทิ้งไว้
- ✓ ตู้แช่แข็งสามารถติดตั้งระบบเพื่อใช้ตัดพัดลมตู้แช่เมื่อมีการเปิดประตู
- ✓ ตรวจสอบตราแถบยางกันความร้อนด้วยสายตาอยู่เสมอ หมั่นตรวจหารอยแตกและสัญญาณของความเสื่อม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บริเวณด้านล่างของประตู ให้ซ่อมแซมหรือเปลี่ยนอะไหล่แถบยาง เมื่อจำเป็น (ลองวางธนบัตร \$5 ไว้ แล้วปิดประตู หากคุณสามารถดึงธนบัตรออกได้โดยง่าย คุณควรเปลี่ยนแถบยางกันความร้อนได้แล้ว)
- ✓ ให้แน่ใจได้ว่า คอนเดนเซอร์และคอยล์ของเครื่องทำระเหยนั้น สะอาดและไม่มีฝุ่นเกาะ
- ✓ ตรวจสอบว่า ต้องเปลี่ยนคอนเดนเซอร์หรือไม่
- ✓ ก่อนกลับบ้าน ใช้เครื่องจับเวลาหรือปิดตู้เย็นแช่เครื่องดื่มที่ไม่มีของแช่ที่เน่าเสียได้ในตู้

### วิธีปฏิบัติในระยะยาว

- ✓ ตรวจสอบเช็คกับช่างตู้เย็นที่มีความเชี่ยวชาญพิเศษของคุณดูว่า ห้องเย็นของคุณมีพัดลมระบายอากาศ EC (Electronically Commutated fans) หรือไม่ หากไม่มี ควรพิจารณาเปลี่ยนเป็นพัดลมระบายอากาศ EC เพื่อช่วยประหยัดค่าไฟฟ้าได้ถึง 30%

- ✓ ซื้อตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งขนาดเล็กลงใหม่ (สำหรับใช้ในบ้าน) ที่มีระดับการให้ดาวประหยัดพลังงานหลายๆ ดวง
- หาดูได้ที่เว็บไซต์: [http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product\\_types/](http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product_types/).

- ✓ ปรึกษาช่างตู้เย็นที่มีความเชี่ยวชาญพิเศษในเรื่องระดับการให้ดาวประสิทธิภาพพลังงานสำหรับระบบแช่เย็นของอุตสาหกรรมขนาดใหญ่

## น้ำร้อน

### วิธีปฏิบัติแบบค่าใช้จ่ายต่ำ (\$0-\$500)

- ✓ ปิดระบบน้ำร้อนแบบใช้ไฟฟ้าในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ และเมื่อธุรกิจปิดทำการ
- ✓ ระบบน้ำร้อนส่วนใหญ่จะตั้งค่าอุณหภูมิสูงเกินไป ให้ตั้งค่าอุณหภูมิไว้สูงสุดที่ 60 องศาเซลเซียส เพราะระดับนี้ เพียงพอสำหรับการใช้งานส่วนใหญ่
- ✓ ตรวจสอบและแก้ไขจุดรั่วไหลต่างๆ
- ✓ ติดฉนวนกันความร้อนให้กับท่อและก๊อกน้ำของระบบทำน้ำร้อนด้วยฉนวนที่มีความหนาขนาด 10 มม.
- ✓ ติดตั้งตัวดักความร้อนภายในท่อ เพื่อป้องกันการสูญเสียความร้อนจากระบบท่อ
- ✓ หลีกเลี่ยงการต้องอุ่นน้ำร้อนในช่วงค่าไฟแพง โดยติดตั้งเครื่องจับเวลาหรือใช้น้ำร้อนในช่วงเร่งด่วน
- ✓ ติดตั้งตัวปรับอัตราการไหลของน้ำและอุปกรณ์ระบบท่อระดับ AAA หรือดัดแปลงแก้ไขก๊อกน้ำของคุณ เพื่อลดการใช้น้ำร้อน

### วิธีปฏิบัติในระยะยาว

- ✓ ปรับเปลี่ยนระบบน้ำร้อนที่ใช้ไฟฟ้าของคุณเป็นระบบน้ำร้อนพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อประหยัดเงินด้านการใช้พลังงาน

## ให้พนักงานของคุณมีส่วนร่วม

- ✓ ให้พนักงานของคุณมีส่วนร่วม และให้พวกเขาได้รับทราบถึงวิธีที่คุณกำลังเปลี่ยนแปลงเพื่อการประหยัดพลังงาน และสิ่งอื่นๆ ที่พวกเขาสามารถกระทำได้
- ✓ ฝึกพนักงานของคุณให้รู้จักการประหยัดพลังงาน และรู้จักการตั้งเป้าหมายเพื่อลดการใช้พลังงาน
- ✓ ใช้ชุดเครื่องแบบพนักงานที่ทำด้วยผ้าเบา และถ่ายเทอากาศได้ดี ทั้งนี้ เพื่อให้พนักงานรู้สึกเย็นสบาย

# ประหยัดพลังงานและเงิน ในร้านอาหารของคุณ

"การเปลี่ยนตู้แช่แข็งแบบแนวอนตัวเก่า ช่วยลดความจำเป็นในการละลายน้ำแข็งและลดค่าใช้จ่ายด้านพลังงานได้มากอย่างเห็นได้ชัด"

เจ้าของร้านอาหารเอเชีย



## คุณเองก็สามารถประหยัดเงินได้!

ติดต่อเราที่ 9319 0288 เพื่อช่วยประเมินการใช้พลังงาน โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย

## ห้องครัว

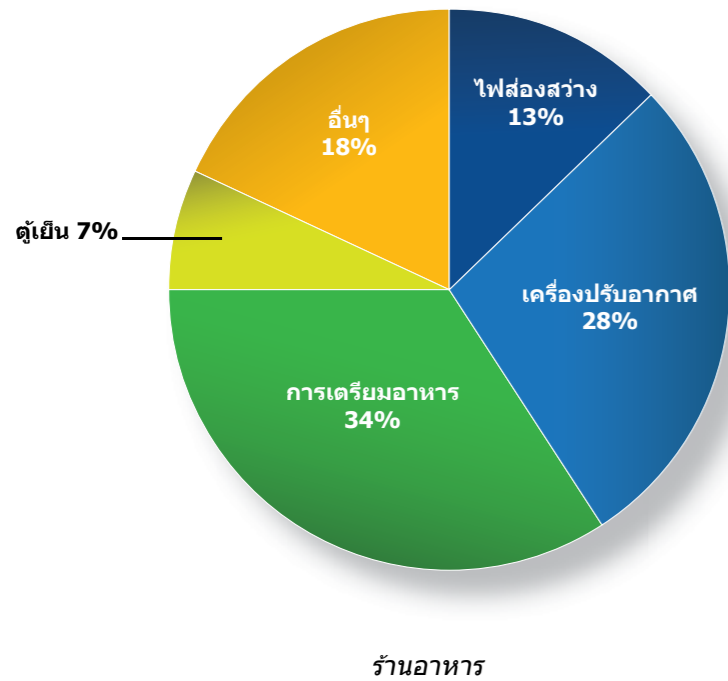
### วิธีปฏิบัติแบบค่าใช้จ่ายต่ำ (\$0-\$500)

- ✓ ปิดสวิตช์ที่จุดจ่ายไฟฟ้าของอุปกรณ์ในครัวทุกชิ้นเพื่อประหยัดพลังงาน
- ✓ เปิดเตาอบให้ต่ำหรือปิดในช่วงเวลาที่ไม่ยุ่งเพื่อประหยัดพลังงาน
- ✓ หากเป็นไปได้ ให้ตัดเวลาเดินเครื่องเปลา โดยที่ไม่ใช้งาน และปิดเตาทอดสำรองทุกครั้ง
- ✓ ให้แน่ใจว่า มีการจัดเตรียมตารางเวลาสำหรับการเริ่มและปิดอุปกรณ์ครัวทุกชนิด
- ✓ ปิดพัดลมดูดควัน เมื่อไม่มีกิจกรรมในครัว
- ✓ ให้อุ่นอุปกรณ์ที่กำลังจะใช้งานทันทีเท่านั้น แทนที่จะเปิดอุปกรณ์ทุกชิ้นในตอนต้นของแต่ละวัน ให้เปิดอุปกรณ์เมื่อต้องการใช้งานเท่านั้น

## คุณทราบหรือไม่ว่า?

ปกติแล้ว เครื่องทอดใช้เวลาอุ่นเครื่องเพียง 10 ถึง 15 นาที เท่านั้น

- ✓ ลดเวลาของการอุ่นเตาอบ โดยตรวจเช็คความถูกต้องของเครื่องมือควบคุมความร้อนอัตโนมัติ และลองตั้งเวลาเริ่มต้นให้ช้าลง
- ✓ หากเป็นไปได้ ก่อนการอบทุกครั้ง ให้ใส่อาหารที่ต้องการอบให้มากที่สุด
- ✓ ใช้น้ำเย็นสำหรับเครื่องล้างจานที่มีระบบน้ำร้อนอยู่ในวงจรล้างจานอยู่แล้ว หากเครื่องล้างจานของคุณทำน้ำร้อนได้ในระหว่างวงจรล้างจาน อย่าต่อเครื่องล้างจานนี้เข้ากับก๊อกน้ำร้อน



### คุณทราบหรือไม่ว่า?

คุณใช้พลังงานน้อยกว่าร้อยละ 50 โดยการปิดฝาม้อต้มในระหว่างการใช้งานเป็นเวลานาน และสิ่งต่างๆ ที่อยู่ในภาชนะหุงต้มของคุณนั้นยังใช้เวลาในการอุ่นให้ร้อนน้อยกว่าอีกด้วย

- ✓ หากเป็นไปได้ ให้แน่ใจได้ว่า ใช้เครื่องล้างจานเมื่อวางจานเต็มแล้วเท่านั้น
- ✓ ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่า ความร้อนบริเวณรอบๆ เตาอบอย่างสม่ำเสมอ และเปลี่ยนอะไหล่หากมีการชำรุดเสียหาย เพื่อลดการสูญเสียความร้อนจากเตาอบ

### คุณทราบหรือไม่ว่า?

เครื่องทอดน้ำมันแบบใช้ไฟฟ้าแบบปกติเครื่องหนึ่ง ใช้ไฟฟ้ามากกว่า 18,000 กิโลวัตต์ต่อชั่วโมง (kWh) และคิดเป็นเงินค่าไฟมากกว่า \$3,000 โดยเฉลี่ยต่อปี

### วิธีปฏิบัติในระยะยาว

- ✓ ซื้ออุปกรณ์หุงต้มใหม่ที่มีฉนวนกันความร้อน รวมถึงเครื่องทอด เตาอบ เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์หุงต้มอื่นๆ
- ✓ หากเป็นไปได้ อุปกรณ์หุงต้มควรปรับเปลี่ยนเป็นแบบใช้ก๊าซแทนที่จะเป็นแบบใช้ไฟฟ้า

- ✓ ติดตั้งช่องลมระบายอากาศสำหรับเครื่องดูดควัน ที่มีตัวตั้งความเร็วหลายระดับ เพื่อช่วยให้คุณปรับความเร็วของพัดลมได้เร็วยิ่งขึ้นในช่วงที่ยัง และตั้งให้ช้าลงในช่วงที่ไม่ยุ่ง ซึ่งสามารถช่วยให้คุณประหยัดค่าใช้จ่ายเรื่องการระบายอากาศได้ถึงร้อยละ 30-50
- ✓ ติดตั้งแผงด้านข้างสำหรับเครื่องดูดควันหุงต้มของคุณ แผงด้านข้างช่วยลดอัตราการดูดระบายควันจากลมที่พัดผ่านด้านข้าง และดูดอากาศจากด้านหน้าของอุปกรณ์หุงต้มแทน ซึ่งประกอบด้วยความร้อนและควัน รวมถึง ช่วยลดการใช้พลังงานอีกด้วย
- ✓ ติดตั้งฝาครอบสำหรับเครื่องดูดควันให้เหมาะสม ซึ่งเครื่องดูดควันในตลาดนั้น มีรูปแบบต่างๆ กัน เช่น เครื่องดูดควันแบบ backshelf แบบ pass-over หรือแบบ eyebrow
- ✓ พิจารณาติดตั้งฝาครอบสำหรับเครื่องดูดควัน โดยให้ยื่นเลยอุปกรณ์หุงต้มออกไป 30-45 ซม เพื่อให้ดูดจับความร้อนจากเตาอบและเตาปิ้งทอดต่างๆ ได้

### คุณทราบหรือไม่ว่า?

พลังงานประมาณร้อยละ 25 ที่ใช้ในห้องครัวเชิงพาณิชย์นั้น มาจากอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร

## เครื่องทำความร้อน เครื่องระบายอากาศ และเครื่องปรับอากาศ (HVAC)

### วิธีปฏิบัติแบบค่าใช้จ่ายต่ำ (\$0-\$500)

- ✓ ใช้ระบบเครื่องปรับอากาศเมื่อจำเป็นเท่านั้น
- ✓ ตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่ 20 องศาเซลเซียส สำหรับเครื่องทำความร้อนในฤดูหนาว และ 24 องศาเซลเซียส สำหรับเครื่องปรับอากาศในฤดูร้อน การเปลี่ยนอุณหภูมิให้ต่ำลงเพียง 1 องศาเซลเซียสในฤดูร้อน และสูงขึ้น 1 องศาเซลเซียสในฤดูหนาว เป็นการเพิ่มการใช้พลังงานของคุณถึงร้อยละ 10 เลยทีเดียว
- ✓ ตรวจสอบว่า พนักงานของคุณทราบวิธีการปรับเปลี่ยนค่าการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องปรับอากาศ เพื่อให้เหมาะกับสถานการณ์หรือไม่
- ✓ ใช้วัฏจักรประหยัดด้วยการเติมอากาศจากภายนอกกับระบบปรับอากาศแบบส่วนกลาง
- ✓ ปิดหน้าต่างและประตู เมื่อเปิดเครื่องปรับอากาศ
- ✓ ย้ายสิ่งกีดขวางต่างๆ ที่บดบังการระบายอากาศ และช่องทางเดินอากาศรอบๆ ห้อง
- ✓ ติดตั้งฉนวนกันความร้อนสำหรับท่อส่งอากาศและท่อต่างๆ ของเครื่องปรับอากาศ เพื่อมิให้สูญเสียอากาศเย็น

- ✓ เปิดหน้าต่างและประตู และใช้พัดลมติดเพดาน เพื่อเคลื่อนไหวอากาศโดยรอบ
- ✓ หากเป็นไปได้ ให้ใช้หรือติดตั้งระบบการแบ่งโซนสำหรับการปรับอากาศของคุณ เพื่อให้คุณสามารถปิดเครื่องปรับอากาศในห้องหรือพื้นที่ที่ไม่ได้ใช้งาน
- ✓ ใช้ระบบระบายอากาศแบบธรรมชาติและพัดลมติดเพดานเพื่อช่วยในการหมุนเวียนของอากาศในฤดูร้อนให้ปรับค่าของพัดลมติดเพดานเป็นโหมดฤดูร้อน และในฤดูหนาวให้ปรับเป็นโหมดฤดูหนาว มองหาสวิทช์ตัวนี้บนตัวพัดลม
- ✓ พิจารณาติดตั้งม่านอากาศที่ประตูทางเข้า เพื่อลดการสูญเสียอากาศเย็นในช่วงฤดูร้อน และการสูญเสียอากาศอุ่นในช่วงฤดูหนาวที่ไหลผ่านออกทางช่องประตู
- ✓ รักษาเครื่องปรับอากาศให้เป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิต และให้แน่ใจว่า
  - ระบบปราศจากฝุ่นละออง
  - ขดลวดและแผ่นกรองฝุ่นสะอาด และมีการเปลี่ยนทดแทน เมื่อจำเป็น
  - ท่อส่งอากาศและท่อต่างๆ ได้รับการตรวจความชำรุดเสียหายหรือรั่วไหลอยู่เสมอ

### คุณทราบหรือไม่ว่า?

วิธีการใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ นั้น มีความสำคัญเท่าๆ กับการเลือกซื้ออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เลยทีเดียว

### วิธีปฏิบัติในระยะยาว

- ✓ เมื่อถึงเวลาต้องเปลี่ยนเครื่องปรับอากาศ ให้มองหาทางเลือกที่ประหยัดพลังงานมากกว่า
- ✓ ให้แน่ใจว่า เครื่องปรับอากาศเครื่องใหม่นั้น มีขนาดเพียงพอกับพื้นที่ที่ใช้งาน
- ✓ ติดตั้งอุปกรณ์กันแดดภายนอกอาคารที่ทิศเหนือของอาคาร เช่น ชายคาหรือผ้าใบบังแดด และเพิ่มแผ่นกรองแสงให้กับหน้าต่างที่ได้รับแดดเต็มที่ในฤดูร้อน
- ✓ ตรวจสอบว่า มีพื้นที่ใต้ฝ้าเพดานสำหรับติดตั้งฉนวนกันความร้อนใต้หรือไม่ ให้ติดตั้งฉนวนกันความร้อนใต้เพดานสามารถลดค่าใช้จ่ายเรื่องการปรับให้ห้องอุ่นหรือเย็นได้ถึงร้อยละ 40



## ไฟฟ้าส่องสว่าง

### วิธีปฏิบัติแบบค่าใช้จ่ายต่ำ (\$0-\$500)

- ✓ ทาสีที่สว่างบนผนังที่มีสีมืด เพื่อปรับปรุงระดับของแสงธรรมชาติ
- ✓ ใช้การติดป้ายและการอบรม เพื่อให้แน่ใจว่า พนักงานของคุณทราบสถานที่ตั้งของสวิทช์ไฟฟ้าต่างๆ ว่ามีอยู่ที่ใดบ้าง และทราบวิธีการควบคุมไฟส่องสว่าง เพื่อให้พวกเขาสามารถปิดไฟเมื่อไม่มีการใช้งาน
- ✓ ปิดไฟในตู้จัดแสดงสินค้าและตู้เย็น หลังเวลาทำการ
- ✓ ทำความสะอาดหน้าต่าง โคมไฟที่ติดตั้ง รวมถึงช่องแสง อย่างสม่ำเสมอ
- ✓ ติดตั้งเครื่องตั้งเวลาหรือเครื่องตรวจจบการใช้งาน/ความเคลื่อนไหวที่ไฟส่องสว่าง (นั่นคือ ไฟจะเปิดเมื่อมีคนเดินผ่านเข้าไปในบริเวณพื้นที่นั้นๆ ) ตามห้องที่ไม่ค่อยได้ใช้งาน
- ✓ ถอดหลอดไฟบางดวงที่อยู่ในบริเวณพื้นที่ที่มีแสงสว่างจ้าเกินไปออก

### วิธีปฏิบัติในระยะยาว

- ✓ ค้นหาคำว่า มีความเป็นไปได้หรือไม่ที่จะใช้สวิทช์หลายๆ ตัว เพื่อแยกควบคุมไฟส่องสว่าง แทนที่จะใช้สวิทช์ตัวเดียวควบคุมไฟส่องสว่างหลายๆ ดวง
- ✓ เปลี่ยนหลอดไฟที่เก่าหรือใช้พลังงานมากเป็นหลอดไฟเรืองแสงแบบฟลูออเรสเซนต์ และหลอดไฟประเภทส่องลงแบบฮาโลเจนไปเป็นหลอดไฟที่ใช้พลังงานต่ำ เช่น หลอดไฟแอลอีดี (Light-Emitting Diodes - LEDs)
- ✓ เพิ่มปริมาณแสงธรรมชาติเข้ามาในอาคารธุรกิจของคุณ ด้วยการติดตั้งช่องแสงจากเพดานและหน้าต่าง
- ✓ พิจารณาใช้เครื่องหรี่ไฟกับหลอดไฟที่ใช้พลังงานสูงที่มีอยู่ เช่น หลอดไฟประเภทส่องลงแบบฮาโลเจน เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศจากไฟส่องสว่างในร้านอาหารของคุณ