

飲食店

飲食店の電力消費の特徴

飲食店においては、10時～20時頃に高い電力消費が続く傾向があります。

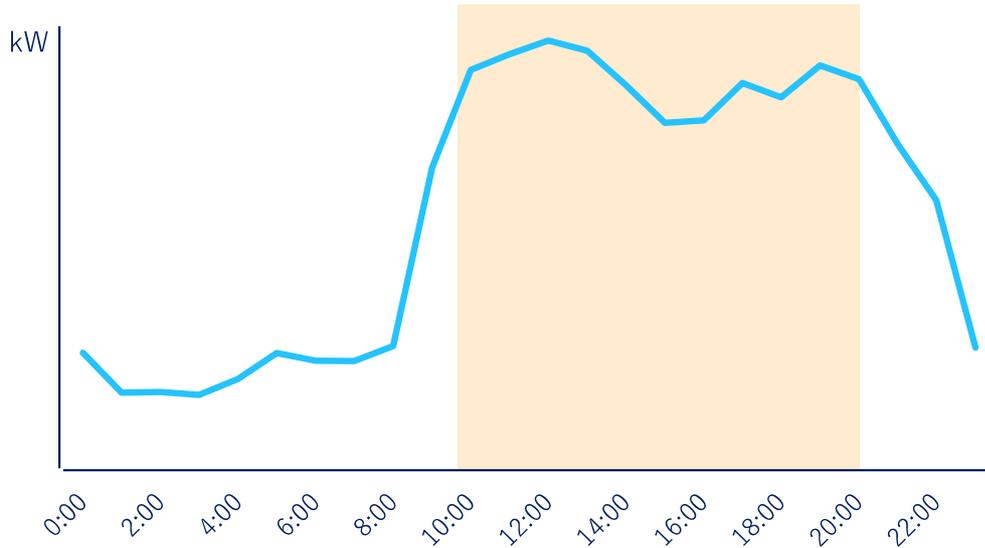


図1：飲食店（事例）における電力需要カーブのイメージ

電力消費の内訳（夏季の点灯帯（17時頃））

飲食店においては、消費電力のうち、空調が約51%、照明が約17%を占めます。これらを合わせると約68%を占めるため、これらの分野における節電対策は特に有効です

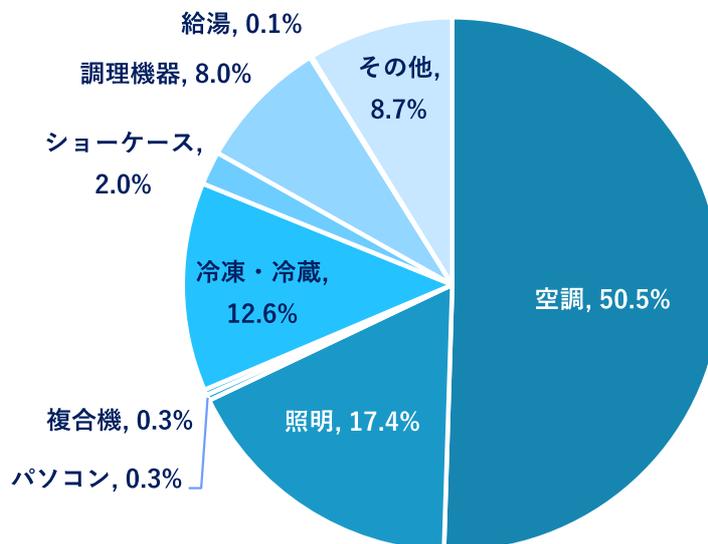


図2：一般的な飲食店における用途別電力消費比率（17時）

基本アクションの事例

		建物全体に対する 節電効果
照明	可能な範囲で照明を間引きする。(労働安全衛生規則基準値〔精密作業300Lx・普通作業150Lx・粗い作業70Lx〕にもご注意ください。)	7.0%
	・使用していないエリア(事務室等)や看板、外部照明等の消灯をし、客席の照明を半分程度間引きした場合の数値。	
空調	・店舗の冷やしすぎに注意し、無理のない範囲で室内の温度を上げる。(右記の節電効果は室内温度を26℃から2℃に上げた場合の数値) ※熱中症にご注意ください。	4.0%
冷蔵・冷凍	・冷凍冷蔵庫の庫内は詰め込みすぎず、庫内の整理を行うとともに、温度調節等を実施する。	0.4%

メンテナンスや日々の省エネ・節電努力

照明	従来型蛍光灯を、LED照明に交換する。 (従来型蛍光灯から直管型LED照明に交換した場合、約50%消費電力を削減。)
	窓際等自然採光部分は消灯する。
空調	使用していないエリアは空調を停止する。
	目詰まりしたフィルターを清掃する。
	日中の日射を遮るために、ブラインド、カーテン、遮断フィルム、ひさし、すだれを活用する。
	室外機周辺の障害物を取り除くとともに、直射日光を避ける。
	空調機の節電機能(ピークデマンドカット機能等)を活用する。
	排ガスによる放熱ロスを避けるため、ガス吸収式冷温水器について空気比の適正化を図る。
厨房	使用していない機器(調理機器など)のプラグを抜く。
	調理機器の設定温度の見直しを行う。
	業務用冷蔵庫のドアの開閉回数や時間を低減し、冷気流出防止ビニールカーテンを設置する。
コンセント 動力	電気式給湯器、給茶機、ハンドドライヤー等のプラグを可能な範囲でコンセントから抜く。
	温水洗浄便座は可能な範囲で保温、温水の機能を停止する。
	ディスプレイの輝度を下げ、不要時は消灯する。
自動車	エコドライブを心がける。(ふんわりアクセル、減速時は早めにアクセルを離す等)
その他	「クールビズ」を励行する。
	デマンド監視装置を導入し、警報発生時に予め決めておいた節電対策を実施する

- 〔ご注意〕
- 記載している節電効果は、建物全体の消費電力に対する目安です。
 - 空調についての節電効果は電気式空調を想定しています。
 - 一定の条件の下での試算結果ですので、各々の建物の利用状況により削減値は異なります。
 - 節電を意識するあまり、保健衛生上、安全上及び管理上不適切なものにならないようご注意ください。

出典：「夏季の省エネ・節電メニュー」(経済産業省)

(<https://www.meti.go.jp/press/2023/06/20230609003/20230609003-6.pdf>) を加工して作成