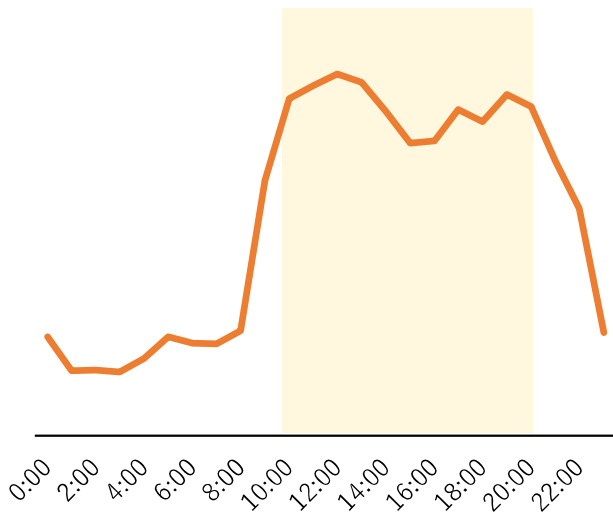


飲食店の省エネ

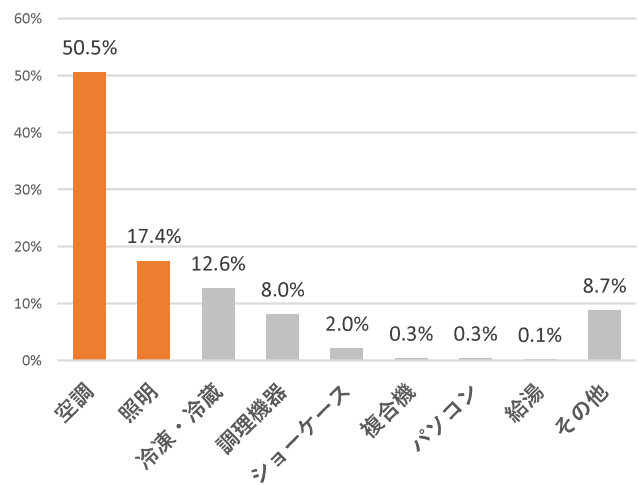
飲食店の電力消費の特徴

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



電力消費の内訳（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省エネ対策は特に有効です



基本アクション

		建物全体に対する省エネ効果
照明	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）にもご留意ください。）	7.0%
空調	店舗の冷やしすぎに注意し、無理のない範囲で室内温度を上げる。（右記の省エネ効果は室内温度を26℃から2℃上げた場合） ※熱中症にご注意ください。	4.0%
厨房	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%

ご注意

- 記載している省エネ効果は、建物全体の消費電力に対する目安です。
- 空調についての省エネ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。
- 省エネを意識するあまり、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。

飲食店の省エネ

省エネメニュー

照明	従来型蛍光灯器具を、LED照明器具に交換する。 (従来型蛍光灯器具から直管型LED照明器具に交換した場合、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。
	排ガスによる放熱ロスを避けるため、ガス吸収式冷温水機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、エアタオル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。
その他	「クールビズ」を実施する。
	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省エネ対策を実施する。

ご注意

- 記載している省エネ効果は、建物全体の消費電力に対する目安です。
- 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。
- 省エネを意識するあまり、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。