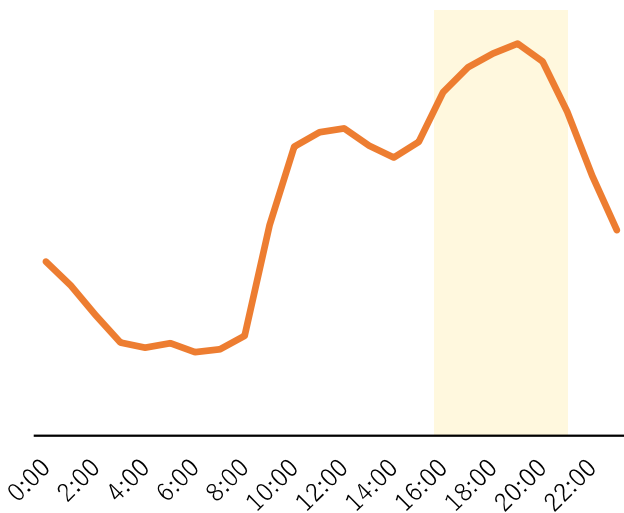


飲食店の省エネ

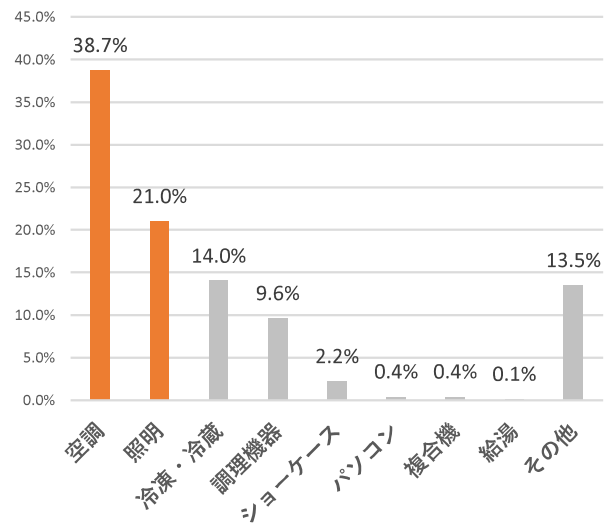
飲食店の電力消費の特徴

飲食店においては、16時～21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 (冬季の1日間)

飲食店においては、消費電力のうち空調が約39%、照明が21%を占めます。これらを合わせると約60%になり、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。)	8.4%
空調	無理のない範囲で室内の温度を下げる。(右記の省エネ効果は室内温度を22℃から20℃に下げた場合の数値)	3.9%
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。)
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。
	暖気を逃さないよう窓には断熱フィルムを貼る。夕方以降は厚手のカーテン等を活用する。
	ハロゲンヒーターなど、電熱線系の暖房機器の利用を避ける
	室外機周辺の障害物を取り除く。
	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	温水洗浄便座は可能な範囲で保温・温水の温度設定を下げ、不使用時はふたを閉める。
	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。
	ディスプレイの輝度を下げ、不要時は消灯する。
その他	「ウォームビズ」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。