



FEDERAȚIA PATRONATELOR
DIN INDUSTRIA OSPITALITĂȚII

Consum mai puțin, platesc mai puțin

Sfaturi pentru un consum energetic mai
eficient în restaurantul tau

Un studiu făcut în restaurantele din SUA spune că în medie consumul de energie se împarte astfel într-un restaurant:
Gătitul e responsabil pentru aprox. 35% din factura lunară de curent.
HVAC (Încălzire, ventilare și condiționare de aer) - 28% din consumul de energie.
Echipamentele de igienă și salubritate + apă - 28% din costurile de energie.
Luminile aprinse - 13% din consumul de energie.
Frigidererele și congelatoarele - 6% din totalul de energie consumată.

1. Fă-ți propriile calcule.
Cifrele te ajută să îți setezi obiective realizabile și să vezi unde și când utilizezi prea multă energie.



2. Setează reguli pentru angajați. Ei sunt cei pe care te bazezi etc.

Crează un ghid cu reguli și asigură-te că le oferi timp angajaților să le citească și să le înțeleagă.

Lasă post-ituri în zonele în care ajută să le reamintești să închidă o anumită lumină de exemplu.

Asigură-te că ai un angajat de bază care să supravegheze dacă aceste reguli sunt îndeplinite și să reamintească colegilor ce trebuie să facă.



3. Schimbă echipamentele vechi cu echipamente noi ce consumă mai puțină energie.





FEDERAȚIA PATRONATELOR
DIN INDUSTRIA OSPITALITĂȚII

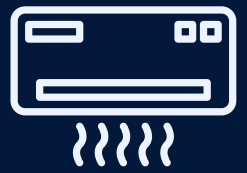
Consum mai puțin, platesc mai puțin

Sfaturi pentru un consum energetic mai
eficient în restaurantul tău

4. Bagă echipamentele la revizie.

Frigiderul folosește foarte mult curent dacă condensatorul tău este plin de praf și lucrează mai greu.

Aparatele condiționate care nu au filtrele curate consumă mai multă energie.



5. Folosește aeratoare la chiuvetele din bucătărie pentru a eficientiza consumul de apă.

Mașina de spălat vase să fie plină când începeți un ciclu de spălare.



6. Folosește filtre de apă și asigură-te astfel că minimizezi calcifierea și depunerea de minerale pe orice echipament care folosește o sursă de apă. Echipamentele care nu au depuneri de calciu și minerale operează mai eficient.



7. Cumpără un termostat bun și asigură-te că e folosit corect. Vrei să te asiguri că e cald în restaurant peste iarnă, dar nu PREA cald.





Consum mai puțin, platesc mai puțin

Sfaturi pentru un consum energetic mai
eficient în restaurantul tau

8. Reconfigurează bucătăria

Dacă frigiderul tău are spațiu în jurul lui pentru a putea respira și scoate aerul cald, procesul de răcire este mai eficient și va consuma mai puțin curent.

Frigiderul și congelatorul să nu fie lângă cuptor, acestea nu vor opera eficient dacă stau lângă degajare de aer cald.



9. Micsorează-ți meniul.

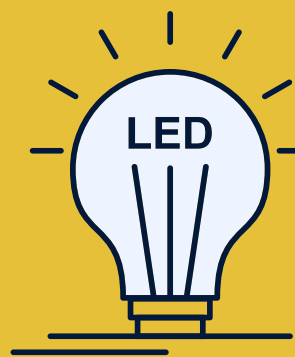
E mai eficient să faci aceeași mâncare pentru patru oameni decât să faci patru feluri de mâncare diferite pentru ei.



10. Folosește corpuri de iluminat cu LED sau CFL.

Folosind tehnologia LED vei economisi energie până la 80%.

Cu becurile CFL vei economisi energie până la 40%, dar produc mai multă lumină.



11. Inchide aparatele care vor sta nefolosite mai bine de jumătate de ora.

