

[今すぐ実践！省エネ手法]

飲食店で取り組める省エネ手法を紹介します。施設内での省エネ取組みの際にご活用下さい。

飲食店の節電チェックシート（夏季）

電力消費の多い機器の節電にご協力をお願いします。

項目	内容	建物全体に対する節電効果	実行チェック	日付
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、粗な作業70Lx） 客室以外の照明を半分程度間引きした際の数値	7.4%		
空調	使用していないエリア（会議室・宴会場等）は空調を停止する。	1.7%		
	ロビー、廊下、事務室等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。（右記の節電効果は室内温度を26℃から2℃上げた場合の数値） ※熱中症にご注意ください。	1.8%		

メンテナンスや日々の節電にもご協力をお願いします。

項目	内容	実行チェック	日付
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。）		
	宴会場の準備、片付けの際には一般照明のみ点灯し、演出照明（シャンデリア等）は消灯する。		
	使用予定のないフロア・客室の照明は消灯する。		
	窓際等自然採光部分は消灯する。		
空調	厨房排気を確認し適正な風量に調節する（過大な場合は外気を誘引してしまうため）。		
	車の動きが少ない時間帯の駐車場給排気ファンの間欠運転をする。		
	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。		
	使用予定のない客室の個別空調は停止する。		
	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、ガス吸収式冷温水機について空気比の適正化を図る。		
OA機器	コピー機が複数台ある場合は、使用頻度に応じて稼働台数を減らす。		
コンセント動力	使用予定のない客室冷蔵庫のスイッチは「切」で待機する。		
	給湯循環ポンプの10時～17時（空室時）の流量削減または停止する（中央給湯方式）。		
	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。		
	自動販売機の管理者の協力の下、冷却停止時間の延長や節電モードへの切り替え等を行う。		
	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とならないようご注意ください。