

[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（冬季）

3つの基本アクションをお願いします。

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）にもご留意ください。）客室以外の照明を半分程度間引きした際の数値	9.9%		
空調	無理のない範囲で室内の温度を下げる。（右記の節電効果は室内温度を22°Cから20°Cに下げた場合の数値）	0.5%		
	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。	0.5%		

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。		
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。		
	使用予定のない客室の個別空調は停止する。		
	電気以外の方式（ガス方式等）の空調熱源や、太陽熱集熱器やコージェネレーションなどの排熱利用設備を保有している場合はそちらを優先運転する。		
	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。		
	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。		
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。		
	給湯循環ポンプの10～17時（空室時）の流量削減または停止する（中央給湯方式）。		
	使用予定のない客室冷蔵庫のスイッチは「切」で待機する。		
	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。		
	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	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。		
	コージェネレーション設備を所有している場合は、発電優先で運転する。		
	需給調整契約（料金インセンティブ）に基づくピーク調整、自家用発電機の活用等。		
	「ウォームビズ」を励行する。		
	給湯室では、お湯の出し過ぎに注意し、炎は鍋底からはみ出さないよう火力を調整、鍋に火をかけるときには蓋をする。		

〔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。