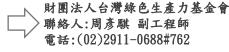


餐飲業節能減碳管理指引



用	設備操作管理維護檢點表(平時營業期間使用)	
别	操作管理與維護項目	效益說明
	陽光充足時,關閉騎樓照明燈具	節省不必要照明能耗
	關店時確認燈具關閉	
	不常使用區域與廁所應隨手關燈	
	招牌燈於關店時確認關閉	
	合理控管室內冷氣溫度維持在26℃	設定溫度提升1℃,節省空調用電3%
	依來客數或室外溫度調整冷氣溫度	
	利用風扇加強室內空氣循環	
	下班前30 分鐘先設定為送風模式	冷氣改為送風,減少空調用電
	關店時確認冷氣完全關閉	節省不必要空調用電
	每周定期清洗冷氣濾網	降低冷凝溫度1℃,節省空調用電3%
	冷凍冷藏櫃門隨手關緊	降低冷能外洩,節省冷凍冷藏用電1.5%
	冷凍冷藏櫃門密封膠條無損壞洩漏	
	冷凍庫內部送風機吸風口和出風口確認無雜物阻擋	維持冷卻效果,節省冷凍冷藏用電
	每周定期清潔冷凍庫內部送風機蒸發器鰭片	
	每周定期清潔冷凍冷藏櫃冷凝機組散熱鰭片	降低冷凝溫度1℃,節省冷凍冷藏用電3%
	每天週期檢視冷凍冷藏櫃體完全除霜	蒸發器有效製冷,節省冷凍冷藏用電2%
	未烹飪時關閉廚房抽排風扇	節省抽排風扇用電
片		
片		節省設備用電並維持消防安全 減少電熱水器保溫用電
		操作管理與維護項目

節能減碳諮詢













餐飲業節能減碳管理指引



總音	密部用 節能改善措施落實檢點表(分店改裝及未來展店規畫使用)		吉改裝及未來展店規畫使用)
項目		節能項目	效益說明
電力系統		定期檢討各分店電費計價方式適宜性	選擇適當電費計價方式,降低用電單價
		定期檢討各分店契約容量合理性	訂定合理契約容量,減少電費支出
		導入雲端能源監控系統	掌握分店耗能及流向,推動分店能效評比
照明系統		使用高效率LED燈具或投射光源	滿足營業環境與氛圍下,降低照明用電
		導入智慧感應控制裝置	透過感應控制開關燈具,降低照明用電
		天花板及牆壁選用乳白色或淺色系列塗料	增加空間明亮感,減少燈具安裝數量
空調系統		採用能源效率1-2級或變頻冷氣	設備高效率運轉,節省空調耗電和電費
		冷房室內加裝循環風扇	以風扇促進空氣對流,提高室內冷氣溫度
		東西向開窗處裝置百葉窗、窗簾或張貼隔熱紙	減少太陽輻射熱進入室內,降低空調用電
		室外機和冷卻水塔安裝位置具有良好通風散熱	維持良好散熱效果,降低空調用電
冷凍冷藏系統		採用高效率或變頻主機	依負載調整機組運轉,降低冷凍冷藏用電
		採用高效能LED照明燈具	降低照明發熱量,降低冷凍冷藏用電
		導入除霧控制	降低除霧耗電,降低冷凍冷藏用電
		機組低壓壓力控制	冷媒壓力最佳化,降低冷凍冷藏用電
		導入電子式膨脹閥	精確溫度控制,降低冷凍冷藏用電
其他系統		廚房適當導入室外空氣進行換氣	透過導入低溫外氣,降低空調用電
		廚房與客席實施冷熱區分離	冷熱區分離可節省空調用電與維持環境品質
		抽排風扇裝設變頻控制器	透過變頻調整轉速,降低抽排風扇用電
		選用高效率爐具	爐具燃燒效率高,降低燃料使用

節能減碳諮詢



財團法人台灣綠色生產力基金會 聯絡人:周彥騏 副工程師 電話:(02)2911-0688#762







