飲食店

飲食店の電力消費の特徴

飲食店においては、10時～20時頃に高い電力消費が続く傾向があります。

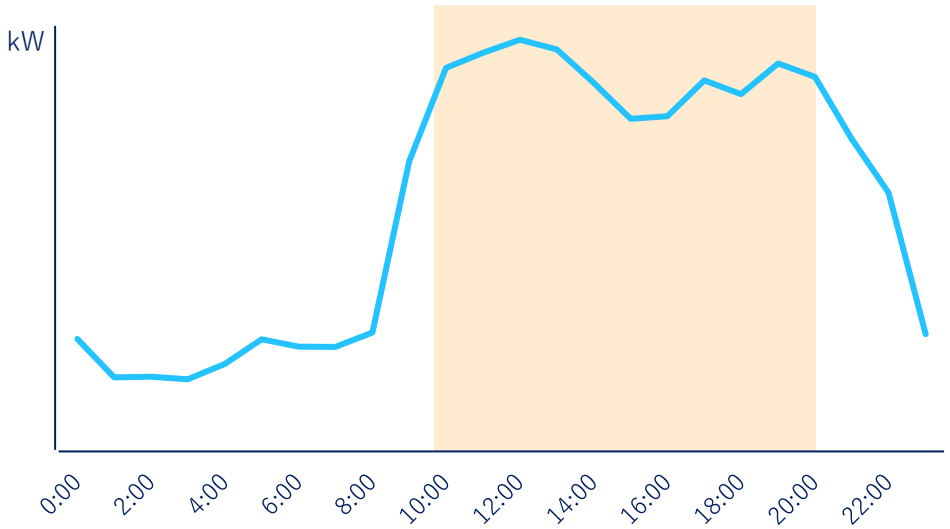

図１：飲食店（事例）における電力需要カーブのイメージ

電力消費の内訳（夏季の点灯帯（17時頃））

飲食店においては、消費電力のうち、空調が約51%、照明が約17%を占めます。
これらを合わせると約68%を占めるため、これらの分野における節電対策は特に有効です

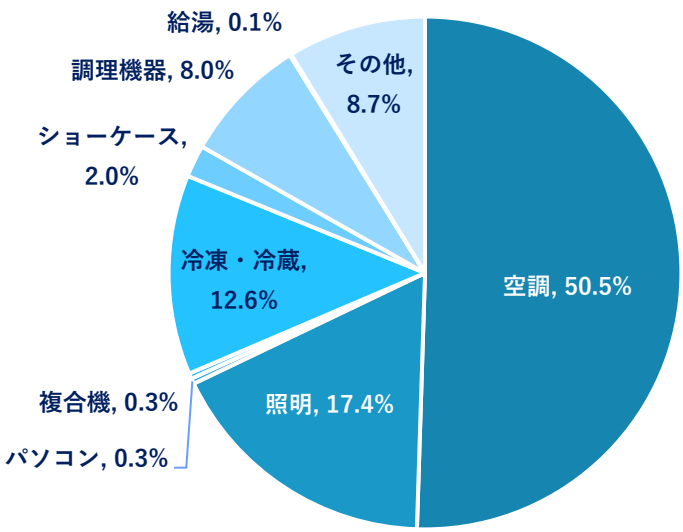

図２：一般的な飲食店における用途別電力消費比率（17時）

飲食店

基本アクションの事例

			建物全体に対する節電効果
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。）	
		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した場合の数値	7.0%
空調		店舗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。	4.0%
冷蔵・冷凍		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%

メンテナンスや日々の省エネ・節電努力

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。）
		窓際等自然採光部分は消灯する。
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。
		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。
		室外機周辺の障害物を取り除くとともに、直射日光を避ける。
		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。
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		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。
		ディスプレイの輝度を下げ、不要時は消灯する。
自動車		エコドライブを心がける。（ふんわりアクセル、減速時は早めにアクセルを離す　等）
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。