

飲食店（ファミリーレストラン、居酒屋、ファーストフード店など）

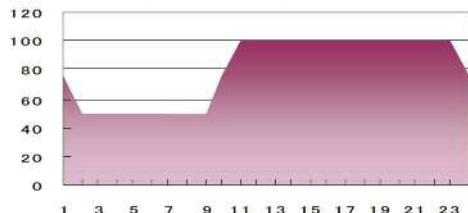
■飲食店の電力消費事例

1日の電気の使われ方（冬季のピーク日）

- ・24時間型・昼型・夜型など営業種別により営業時間帯が異なり、外気温や入客状況に応じて電力消費の状況が大きく異なります。

図1：飲食店における電力需要カーブの事例

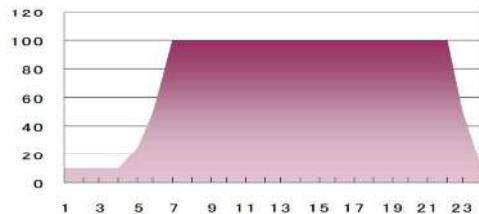
24時間型 例) ファミリーレストランなど



夜～深夜型 例) 居酒屋など



朝～夜型 例) ファーストフード店、カフェなど



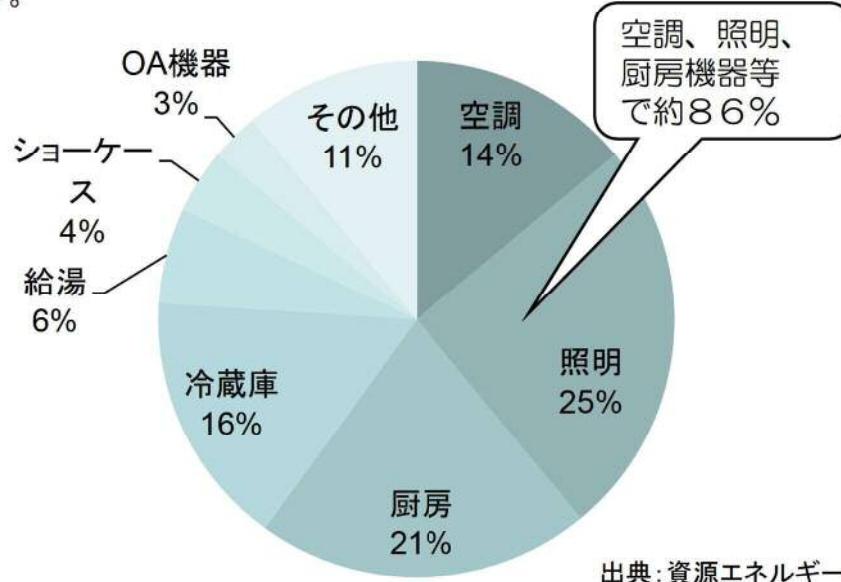
夜型 例) レストランなど



出典：資源エネルギー庁推計

電力消費の内訳（冬季のピーク時断面（例））

- ・電力消費のうち、空調が約14%、照明が約25%、厨房機器等（給湯・冷蔵庫・ショーケース等）で約47%を占めます。
- ・これらを合わせると電力消費の約86%を占めるため、これらの分野における節電対策は特に効果的です。



出典：資源エネルギー庁推計

図2：飲食店における用途別電力消費比率の事例

飲食店

3つの基本アクションをお願いします		建物全体に対する節電効果 実行チェック
照明	・使用していないエリア（事務室等）や不要な場所（看板、外部照明等）の消灯を徹底し、客席の照明を半分程度間引きする。	
空調	・店舗の室内温度を19°Cとする。	
厨房	・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。	1%未満
メンテナンスや日々の節電努力もお願いします		
照明	・従来型蛍光灯を、高効率蛍光灯やLED照明に交換する。 (従来型蛍光灯からHf蛍光灯又は直管形LED照明に交換した場合、約40%消費電力削減。)	
空調	・使用していないエリアは空調を停止する。	
	・フィルターを定期的に清掃する（2週間に一度程度が目安）。	
	・暖気を逃がさないよう、断熱フィルム、夕方以降は厚手のカーテン等を活用する。	
	・ハロゲンヒーターなど、電熱線系の暖房機器の利用を避ける。	
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。	
	・温水洗浄便座は保温・温水の温度設定を下げ、不使用時はふたを閉める。	
コンセント動力	・エタオル等のプラグをコンセントから抜く。	
	・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。	
従業員への節電の啓発も大事です		
節電啓発	・店舗全体の節電目標と具体的なアクションについて、従業員へ理解と協力を求める。	
	・節電担当者を決め、責任者（店長）と関係全部門が出席したフォローアップ会議や節電パトロールを実施する。	
	・従業員に対して、家庭での節電の必要性・方法について情報提供を行う。	

※ご注意

- ・空調については電気式空調を想定しています。
- ・一定の条件の元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。
- ・節電を意識しすぎるあまり、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下さい。