

# 亞洲式餐館廚房

## 節省用水 節省金錢

### Save Water and Save Money in Asian Restaurant Kitchens

#### 如何節省用水？

如果你少用一些水，既節省金錢又有利於環保。在亞洲式餐館裡，有多種方式來節省用水和金錢。

#### 為甚麼？

亞洲式餐館與其他類型的餐館比較，多用 2 到 4 倍的水，商業性的爐灶和蒸鍋大約占亞洲式餐館之總用水量的百分之七十五。

#### 1 漏水

每一秒鐘漏一滴水，一年累計就是大約 7000 升，要避免漏水，就要定期檢查維修餐館的水龍頭。



#### 2 傳統式的爐灶

這種爐灶每天要用 5500 升水，用於散熱和清洗，可是實際上用來清洗和準備食物的水，只是這 5500 升水的百分之十；節水爐灶每天每一爐灶可以節省 5000 升水，每年就可節省 \$4500 元。（請參看節水爐灶的宣傳單張）

#### 3 商業性蒸鍋

商業性蒸鍋用水來冷卻設備及蒸煮食物，與爐灶一樣，通過改用節水的設備來減少水的用量是很重要的，最近蒸鍋設備設計上的改進已經顯示成果，平均每一個蒸鍋每天節省 2500 升水，一年就節省 \$2300 元\*。

(\*基於悉尼水務局 2004/05 年的收費率；假定用在蒸鍋上的污水排放費節省百分之九十，用在蒸鍋上的商業性廢水排放費節省百分之一百，並假定爐灶一年 360 天運作。)

#### 4 食物解凍

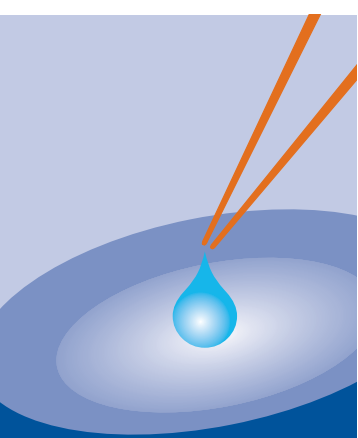
研究顯示，在煮菜之前，亞洲式餐館是用流水來解凍食物 - 每天用超過 6000 升水，是一個很大的浪費；不需要用水來解凍食物的方法是：

- 用微波爐
- 在使用前的晚上，把凍結食物事先擺入冰箱，這會使食物在保冷的同時解凍

#### 5 水槽和洗手池

在水槽和洗手池的用水量通常可簡單地減少一半，減少成本，以下辦法都可節省用水和金錢：在現有的水龍頭裝上流量控制調整器或水龍頭通風裝置，或安裝新的節水裝置，如 AAA 級水龍頭、清洗前的沖噴器。





以下表格顯示，現有水槽和洗手池的用水量減至最佳用量後，可節省的成本：

	最佳使用量	目前使用量	每一裝置的節省量		購買和安裝費	還本期年
			千升/年	\$/年		
水槽	12 升/分鐘	25 升/分鐘	40	122	\$40	0.4
洗手池	6 升/分鐘	12 升/分鐘	6-9	17 - 26	\$40	1.5 - 2.3

### 6 用手洗碗

在用手洗碗時，如果避免水不停地流著，洗碗的用水量會大幅度減少；將塞子塞在水槽，裝滿水，等到水髒了，拔起塞子放水，然後再裝滿乾淨的水，這樣用水更有效。



### 7 洗菜

如果避免水不停地流著，洗菜的用水量會大幅度減少；將塞子塞在水槽或洗手池，裝滿水來洗菜，等到水髒了，拔起塞子放水，然後再裝滿乾淨的水，這樣用水更有效。

### 8 洗碗機

有效地操作洗碗機，確保適當的保養，以下辦法可以有效地節省用水：

要培訓職員正確地使用洗碗機：

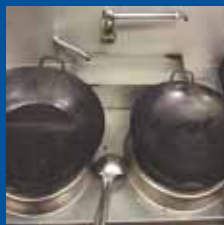
- 堅持按照生產商建議的設備流量率(equipment flow rate)來設定洗碗機
- 在沖洗裝置上安裝流量控制器 (如果可能的話)。
- 使用自動定時器或電子感應器，當碗碟還沒有經過沖洗裝置（架子運送類型）時，避免沖洗的水不停地流著。
- 把刮掃廢物槽系統改裝為運送系統，這種運送系統不需要用水來運送廢物從洗碗機的底部到廢物棄置裝置



### 9 廢物棄置

盡量少用廢物棄置裝置，因為這一裝置每天會消耗30升水。

考慮把洗碗機的廢水用在廢物棄置裝置，因為這個裝置所要求的水質量並不重要。



### 10 清洗廚房

清洗廚房時，用掃地或抹地，代替用水管沖洗。