

# การประหยัดน้ำ และประหยัดเงิน ในร้านอาหารเอเชีย

## อย่างไร?

เมื่อไรที่คุณใช้น้ำน้อยลงคุณก็จะประหยัดเงินและช่วยสิ่งแวดล้อม มีแนวทางหลายแนวทางเพื่อประหยัดน้ำและประหยัดเงินในร้านอาหารเอเชีย

## ทำไม?

ร้านอาหารที่ประกอบอาหารแบบเอเชียใช้น้ำมากกว่าร้านอาหารแบบอื่นๆเป็น 2 เท่าถึง 4 เท่า เตาใช้กะทะและสิ่งหนึ่งอาหารที่ใช้ปรุงเพื่อจำหน่ายใช้น้ำประมาณ 75 เปอร์เซ็นต์ของน้ำทั้งหมดที่ใช้ในครัวที่ปรุงอาหารแบบเอเชีย

### 1 น้ำหยด

หนึ่งหยดต่อทุกๆ 1 วินาที เท่ากับ 7,000 ลิตรต่อ 1 ปี การป้องกันน้ำหยดทำได้โดยให้แน่ใจว่า ก๊อกน้ำในร้านอาหารของท่านได้รับการตรวจสอบและดูแลอย่างสม่ำเสมอ



### 2 เตาใช้กะทะแบบเดิม

เตาใช้กะทะเหล่านี้ใช้น้ำเพื่อทำความเย็นและทำความสะอาด 5,500 ลิตรต่อวันแต่เพียง 10 เปอร์เซ็นต์เท่านั้นที่ใช้ในการทำอาหารและการจัดเตรียมอาหาร เตาที่มีประสิทธิภาพสามารถช่วยประหยัดน้ำ 5,000 ลิตรต่อวันต่อหนึ่งเตาได้ 4,500 ดอลลาร์ต่อปี (โปรดดูข้อมูลเตาใช้กะทะ ชื่อ “Waterless” ที่เว็บไซต์

[www.sydneywater.com.au](http://www.sydneywater.com.au))

### 3 ซึ่งสำหรับหนึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย

ซึ่งสำหรับหนึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายใช้น้ำเพื่อทำให้ตัวแข็งเย็นและใช้ในการนึ่ง เช่นเดียวกับเตาใช้กะทะ มีความเป็นไปได้ว่าจะใช้น้ำลดลงมากถ้าใช้เตาแบบใหม่ แทน การพัฒนาการออกแบบอุปกรณ์ ได้ช่วยให้ประหยัดการใช้น้ำโดยเฉลี่ย ได้ 2,500 ลิตร ต่อซึ่งหนึ่ง 1 อัน และภายในหนึ่งปีซึ่งหนึ่งหนึ่งอันประหยัด เงินได้ 2,300\* ดอลลาร์ต่อปี

(\*คำนวณจากอัตราค่าของซิดนีย์วอเตอร์ปี 2004-05 โดยการระบายน้ำโสโครกมีค่า 90 เปอร์เซ็นต์ น้ำที่สูญเสียจากการใช้ในการล้างมีค่า 100 เปอร์เซ็นต์ของน้ำที่ประหยัดได้ ต่อการดำเนินงาน 364 วันในหนึ่งปี)



### 4 การทำให้อาหารแช่แข็งอ่อนตัว

ผลการวิจัยแสดงว่าครัวที่ปรุงอาหารแบบเอเชีย จะใช้น้ำที่กำลงไหลในการทำให้อาหารแช่แข็งอ่อนตัวลง ลงก่อนนำมาปรุง - เป็นปริมาณถึง 6,000 ลิตรต่อวัน เป็นน้ำที่สูญเสียไปปริมาณมาก วิธีการทำให้อาหารแช่แข็งอ่อนตัวลงโดยไม่ต้องใช้น้ำ:

- ใช้น้ำไมโครเวฟ
- นำอาหารที่แช่แข็งออกวางไว้ในตอนกลางคืนก่อนวันที่จะนำมาใช้ เป็นวิธีทำให้อาหารอ่อนตัวลงและในขณะเดียวกันก็ยังเย็นอยู่



### 5 อ่างล้างและอ่างแช่

ปริมาณน้ำที่ใช้ในอ่างล้างและอ่างแช่บ่อยครั้งที่อาจใช้เพียงครั้งเดียวและช่วยประหยัดเงิน โดยใช้อุปกรณ์ควบคุมการไหลของน้ำหรือติดตั้งก๊อกน้ำที่ใช้ ความดันอากาศ หรือชิ้นส่วนเครื่องประหยัดน้ำแบบใหม่ เช่น หัวก๊อกเกรด AAA และหัวก๊อกสเปิร์ม แบบฟริวช สิ่งเหล่านี้ล้วนช่วยประหยัดน้ำและประหยัดเงิน

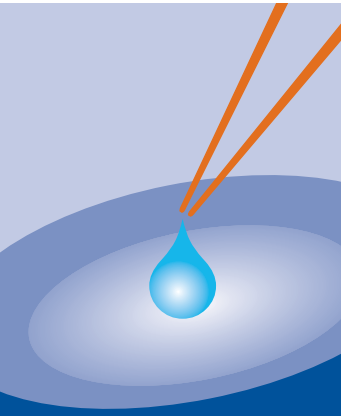


สภาชุมชนต่างเชื้อชาติแห่งรัฐนิวเซาท์เวลส์  
Ethnic Communities' Council of NSW Inc

สนับสนุนโดยทุนเพื่อการเปลี่ยนแปลงภาวะอากาศ ของรัฐบาลรัฐนิวเซาท์เวลส์  
Supported by the NSW Government's Climate Change Fund

Department of Environment & Climate Change NSW





ตารางข้างล่างนี้แสดงการประหยัดน้ำและประหยัดเงิน ที่ได้จากปริมาณการไหลของน้ำที่ใช้ในอ่างล้าง และอ่างแช่ที่ได้ผลดีที่สุด

	วิธีปฏิบัติที่ได้ผลดีที่สุด	ปัจจุบันใช้อยู่	การประหยัดต่อเครื่องติดตั้ง		การซื้อและค่าติดตั้ง	ระยะเวลาที่คุ้มค่าเป็นปี
			KL/year	\$/year		
อ่างล้าง	12 ลิตร/นาที	25 ลิตร/นาท	40	122	\$40	0.4
อ่างแช่	6 ลิตร/นาท	12 ลิตร/นาที	6 – 9	17 – 26	\$40	1.5 – 2.3

## 6 การล้างจานด้วยมือ

ปริมาณน้ำที่ใช้ในการล้างจานด้วยมือจะลดลงอย่างมากหากไม่ปล่อยให้ น้ำไหล ตลอดเวลาในการล้างจาน สามารถเก็บน้ำอย่างมีประสิทธิภาพกว่าไว้ได้โดยใช้จุกอุดอ่างล้าง หรืออ่างแช่แล้วเติมน้ำ และถอดจุกปล่อยน้ำออกเมื่อน้ำสกปรกเกินไป แล้วเติมน้ำสะอาดลงในอ่างอีก



## 7 การล้างผัก

การล้างผักก็เช่นเดียวกันกับการล้างจาน สามารถเก็บน้ำไว้ใช้โดยการใส่จุกอุดน้ำ ในอ่างล้างหรืออ่างแช่ แล้วเติมน้ำแต่พอใช้ในการล้างผัก และถอดจุกปล่อยน้ำออกเมื่อน้ำสกปรกเกินไปแล้วเติมน้ำสะอาดลงในอ่างอีก

## 8 เครื่องล้างจาน

ใช้เครื่องล้างจานของท่านอย่างมีประสิทธิภาพ และทำการบำรุงรักษา อย่างสม่ำเสมอ

แนวทางปฏิบัติข้างล่างนี้สามารถจะช่วยประหยัดเงิน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ฝึกพนักงานของท่านให้ใช้เครื่องล้างจานอย่างถูกต้อง โดย

- ปฏิบัติตามวิธีใช้ที่บริษัทผู้ผลิตแนะนำเกี่ยวกับอัตราการใช้น้ำ
- ติดตั้งเครื่องควบคุมน้ำไหลกับท่อฉีด (ถ้ามี)
- ใช้ตัวจับเวลาอัตโนมัติ หรือเซนเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหยุดการไหลของน้ำถ้าจานยังไม่ผ่านเข้าระบบ (แบบสายพานส่ง)
- ใช้ระบบสายพานส่งแทนระบบแช่ดู ซึ่งไม่ต้องใช้น้ำส่งเศษอาหารจากด้านล่างของเครื่องออกไปตามท่อทิ้ง



## 9 เครื่องบดเศษอาหาร

ลดการใช้เครื่องบดเศษอาหารให้น้อยลง เนื่องจากเป็นเครื่องที่ใช้น้ำได้ถึง 30 ลิตรต่อวัน

ควรคิดหาวิธีนำน้ำใช้แล้วจากเครื่องล้างจานมาใช้กับเครื่องบดเศษอาหาร ถ้าคุณภาพของน้ำ ไม่มีผลต่อเครื่อง



## 10 การทำความสะอาด

ควรกวาดหรือถูพื้นแทนการใช้น้ำฉีดล้างเมื่อถึงเวลาที่ต้องทำความสะอาดครัวของท่าน