

Tiết Kiệm Nước và Tiết Kiệm Tiền Trong Các Nhà Bếp Của Nhà Hàng Ăn Á Châu

Save Water and Save Money in Asian Restaurant Kitchens

Như thế nào?

Khi quý vị sử dụng ít nước, quý vị sẽ tiết kiệm tiền bạc và trợ giúp môi sinh. Có một số cách tiết kiệm nước và tiền bạc trong các nhà hàng ăn nấu nướng theo cách Á Châu.

Tại sao?

Các nhà hàng ăn nấu nướng theo cách Á Châu sử dụng từ gấp hai đến gấp bốn lần lượng nước so với những nhà hàng ăn nấu nướng theo các cách khác. Các lò chảo thương mại và nồi hấp sử dụng khoảng 75% tổng số lượng nước được sử dụng trong các nhà bếp nấu nướng theo cách Á Châu.

1

Rò rỉ nước

Một giọt nước chảy ra mỗi giây tương đương đến 7,000 lít nước trong một năm. Để tránh việc rò rỉ nước, xin kiểm tra sự bảo trì thường xuyên của các vòi nước trong nhà hàng của quý vị.



2

Lò chảo loại cũ

Những lò chảo loại cũ sử dụng 5,500 lít nước trong một ngày để làm nguội lò và rửa chảo, nhưng chỉ có 10% của tổng số nước này được sử dụng để làm sạch và chuẩn bị thức ăn. Lò chảo có hiệu năng tiết kiệm nước có thể tiết kiệm 5,000 lít nước mỗi ngày cho mỗi lò chảo, như vậy sẽ tiết kiệm đến \$4,500 trong một năm.

(Xin xem tài liệu Lò Chảo “Tiết Kiệm Nước” ở địa chỉ www.sydneywater.com.au).

3

Nồi hấp thương mại

Nồi hấp thương mại sử dụng nước cho việc làm nguội nồi hấp và tiến trình nấu nướng món ăn. Giống như lò chảo, khả năng làm giảm việc sử dụng nước qua những nồi hấp mới là điều quan trọng. Những phát triển gần đây về thiết kế của nồi hấp đưa đến sự thành tựu là tiết kiệm trung bình 2,500 lít nước trong một ngày cho mỗi nồi hấp, như vậy mỗi nồi hấp sẽ tiết kiệm được \$2,300* trong một năm.

(*Dựa vào lệ phí 2004/05 của Sở Thủy Cục Sydney. Giá định dữ liệu Phí tính theo Phần trăm của Sử Dụng Công Rãnh là 90%, và Nước Thải từ Doanh Nghiệp là 100% đối với lượng nước được tiết kiệm và nhà hàng hoạt động 364 ngày trong một năm.)



4

Làm tan thực phẩm đông lạnh

Các cuộc nghiên cứu cho thấy các nhà bếp nấu nướng theo cách Á Châu thường sử dụng nước đang chảy để làm tan những thực phẩm đông lạnh trước khi nấu nướng – lượng nước lên đến 6,000 lít một ngày – đây là sự phí phạm nước một cách đáng kể. Các phương pháp làm tan thực phẩm đông lạnh không cần nước bao gồm:

- sử dụng lò microwave.
- để thực phẩm đông lạnh trong tủ lạnh vào buổi tối trước khi sử dụng. Điều này cho phép thực phẩm tan đá nhưng vẫn được giữ lạnh.

5

Bồn và chậu rửa chén đĩa

Tổng số nước sử dụng trong bồn và chậu rửa chén đĩa có thể được giảm một nửa, dẫn đến việc giảm chi phí đáng kể. Những thiết bị điều chỉnh nước chảy hoặc đầu vòi hạn chế nước chảy được lắp cho các vòi nước có sẵn, hoặc những vòi nước mới có công dụng tiết kiệm nước, như vòi nước định mức AAA và những bộ phận phun nước đều tiết kiệm nước và tiền bạc.

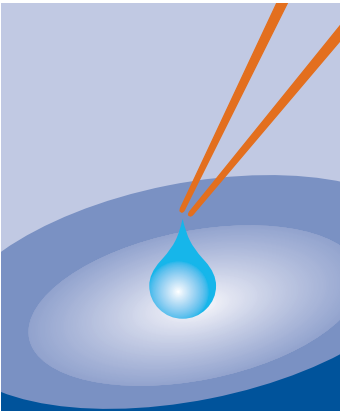


Hội Đồng Các Cộng Đồng Sắc Tộc NSW
Ethnic Communities' Council of NSW Inc

Được Hỗ Trợ bởi Quỹ Tiết Kiệm Nước của Chính phủ NSW
Supported by the NSW Government's Climate Change Fund

Department of Environment & Climate Change NSW





Bảng bên dưới xác định chi phí tiết kiệm nước và năng lượng bằng cách giảm bớt nước chảy từ vòi vào bồn và chậu rửa chén đĩa để đạt mức tiết kiệm tốt nhất.

	Mức tiết kiệm tốt nhất	Sử dụng hiện thời	Tiết kiệm cho mỗi vòi nước gắn cố định		Phí mua và lắp ráp	Thời gian năm lấy lại vốn
			Kl/một năm	\$/mỗi năm		
Bồn rửa chén	12 L/một phút	25 L/một phút	40	122	\$40	0.4
Chậu rửa chén	6 L/một phút	12 L/một phút	6 – 9	17 – 26	\$40	1.5 – 2.3

6 Rửa chén đĩa bằng tay

Tổng số nước sử dụng khi rửa chén đĩa bằng tay có thể được giảm rất nhiều nếu nước không bị bỏ chảy rông rã. Dùng nút chặn làm cho nước đầy bồn để rửa chén đĩa là cách tiết kiệm nước có hiệu quả nhất. Mở nút chặn để xả nước khi nước quá dơ rồi lại đổ nước sạch vào đầy bồn.



7 Rửa rau cải

Tổng số nước sử dụng khi rửa rau cải có thể được giảm rất nhiều nếu nước không bị bỏ chảy rông rã. Dùng nút chặn làm cho nước đầy bồn để rửa rau là cách tiết kiệm nước có hiệu quả nhất. Mở nút chặn để xả nước khi nước quá dơ rồi lại đổ nước sạch vào đầy bồn.

8 Máy rửa chén đĩa

Sử dụng máy rửa chén đĩa của quý vị một cách hiệu quả và chắc chắn nó được bảo trì đúng cách có thể giúp quý vị tiết kiệm nước một cách đáng kể.

Huấn luyện nhân viên của quý vị sử dụng máy rửa chén đĩa theo những cách sau đây:

- Tuân theo đề nghị của các nhà sản xuất về mức nước chảy của máy rửa chén đĩa.
- Lắp đặt thiết bị kiểm soát lượng nước chảy cho đường ống xả nước (vào nơi có thể áp dụng được).
- Sử dụng thiết bị cảm biến điện tử hay định giờ tự động để tránh việc nước cứ tiếp tục chảy khi không có chén đĩa chuyển qua hệ thống (loại vận chuyển dây chuyền).
- Thay thế những hệ thống máng rời bằng hệ thống vận chuyển dây chuyền vì hệ thống này không đòi hỏi việc chuyển nhiều nước từ đáy của máy rửa chén đĩa đến bộ phận thải.

9 Thải rác rưởi

Giảm tối thiểu việc sử dụng các bộ phận thải rác rưởi bởi chúng có thể tiêu thụ đến 30 lít nước trong một ngày.

Nên sử dụng nước thải từ máy rửa chén đĩa vào bộ phận thải rác rưởi, nơi không cần phải sử dụng nước sạch.

10 Làm sạch

Quét và lau sàn bếp thay vì dùng ống vòi xịt nước khi quý vị rửa bếp.

