

# TIẾT KIỆM NƯỚC VÀ TIẾT KIỆM TIỀN TRONG CÁC BẾP CỦA NHÀ HÀNG ĂN Á CHÂU

Save Water and Save Money in Asian Restaurant Kitchens

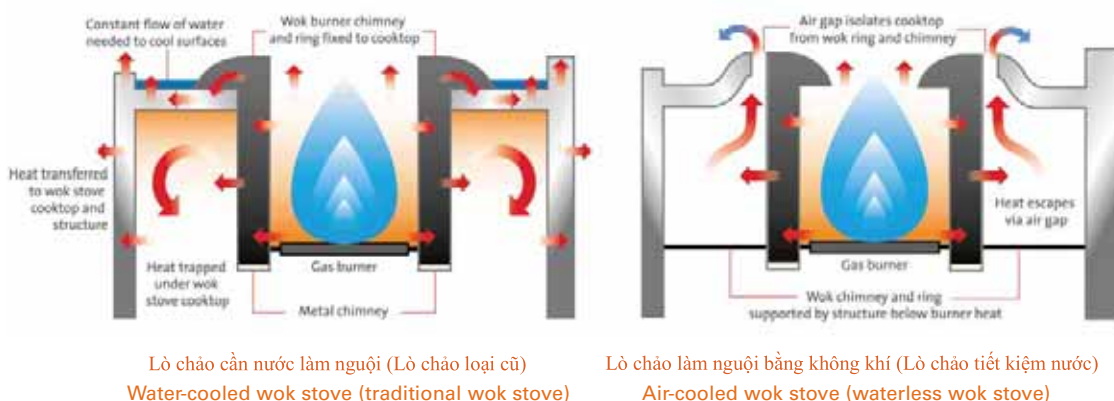
## Lò Chảo Tiết Kiệm Nước The Waterless Wok Stove

### Lò chảo loại cũ dùng nhiều nước và tốn kém khi sử dụng

Các cuộc nghiên cứu chỉ tiết cho thấy lượng nước sử dụng trung bình hằng ngày của lò chảo loại cũ là 5,500 lít một ngày. Trong các nhà hàng ăn của người Hoa, mà chiếm đến 50% số nhà hàng ăn Á Châu, lượng nước sử dụng hằng ngày có thể lên đến 8,000 lít. Cuộc nghiên cứu cũng cho thấy trong lượng nước này chỉ có 500 lít nước trong mỗi ngày\* (ít hơn 10%) được sử dụng để làm sạch và chuẩn bị thức ăn. Qua việc lắp đặt lò chảo có hiệu quả cao, khả năng tiết kiệm nước cho mỗi lò chảo là 5,000 lít nước vào mỗi ngày, và mỗi năm sẽ tiết kiệm được tổng số 1,800,000 lít nước. Như vậy số tiền tiết kiệm cho mỗi lò chảo# có thể đến \$4,500 một năm.

\*Lượng nước này thay đổi tùy theo loại nấu nướng và nhu cầu của khách hàng.

#Dựa trên lệ phí của Sở Thủy Cục Sydney 2004/05, giả định dữ liệu của Phí tính Phần Trăm Sử Dụng Cống Rãnh và Nước Thải từ Doanh Nghiệp là 95% và 80%. (Mức phần trăm tiêu biểu này là cho các nhà hàng ăn Á Châu). Giả sử lò chảo được sử dụng 360 ngày một năm.



Các lò chảo tiết kiệm nước có giá mua và lắp đặt gần **tương đương** như các lò chảo loại cũ cần nhiều nước để làm nguội.

Thức ăn nấu bằng **lò chảo tiết kiệm nước** có kết quả như lò chảo loại cũ.

Lò chảo tiết kiệm nước đang được sử dụng thành công trong một số nhà hàng ăn Á Châu tại Sydney và Wollongong. Các đầu bếp có ý kiến rằng “đây là lò chảo tốt, có sức nóng tốt hơn khi nấu nướng, tiết kiệm nước và tiện lợi khi sử dụng”.

Hãy xem cuốn DVD của chúng tôi để nghe những ý kiến của các đầu bếp hoặc viếng thăm trang web của Hội Đồng Các Cộng Đồng Sắc Tộc ở địa chỉ [www.eccnsw.org.au](http://www.eccnsw.org.au) để xem một đầu bếp người Hoa sử dụng lò chảo tiết kiệm nước.

### Xin quan tâm đến điều dưới đây...

Có khoảng 2,000 lò chảo trong các nhà hàng ăn Á Châu trong khu vực cung cấp nước của Sở Thủy Cục Sydney. Nếu 5,000 lít nước có thể được tiết kiệm hằng ngày trong mỗi đơn vị qua việc chuyển sang lò chảo tiết kiệm nước, lợi nhuận trong kỹ nghệ nhà hàng ăn có thể gia tăng đến \$9 triệu hằng năm\* và Sydney có thể tiết kiệm khoảng 3,600,000,000 lít nước (3,600 ML) một năm#.

\*sau khi đã tính phí lắp đặt.

#giả sử lò chảo được sử dụng 360 ngày trong một năm.



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



## Điều gì có thể làm được?

Thay thế lò chảo loại cũ bằng lò chảo tiết kiệm nước

## Lò chảo tiết kiệm nước là gì và nó tiết kiệm nước như thế nào?

Lò chảo tiết kiệm nước có ba đặc điểm tiết kiệm nước như sau:



### Vòi nước lãng phí

Trong khi hầu hết các lò chảo loại cũ có một hay nhiều vòi xoay chuyển, để làm sạch chảo sau khi một món ăn đã được nấu xong. Những vòi nước này thường bị bỏ chảy ròng rã vì các đầu bếp không có thời gian tắt các vòi nước. Lò chảo tiết kiệm nước có gắn một vòi nước có tác dụng làm nước ngưng chảy khi không sử dụng.

### Làm lò chảo quá nóng

Lò chảo loại cũ thường kèm giữ sức nóng từ bộ phận đốt lửa bên dưới mặt lò. Lò chảo tiết kiệm nước có một kẻ hở trống mà nó bảo vệ phần trên của mặt lò và bảo đảm sức nóng thoát ra được đưa đến máy hút hơi của nhà bếp – loại bớt nhu cầu cần nước làm nguội.

### Vòi nước nhỏ định giờ

Một số lò chảo có một vòi nước hoặc một vòi nước nhỏ ở phía sau mà nó được sử dụng để làm đầy một chậu nhỏ hoặc một bồn chứa nước. Vòi nước hay vòi nước nhỏ này thường bị bỏ chảy ròng rã khi bồn chứa nước đã đầy. Lò chảo tiết kiệm nước sử dụng một cái cần được điều khiển bằng đầu gối nằm trên vòi nước nhỏ định giờ để hạn chế nước làm đầy bồn chứa nước, tránh phí phạm nước.

## Những tiện lợi của lò chảo tiết kiệm nước

- Tiết kiệm chi phí khi sử dụng – giảm sử dụng nước có nghĩa là giảm bớt sự cung cấp nước, và phí tính của sử dụng cống rãnh và nước thải từ doanh nghiệp.
- Ít bảo trì – lò chảo loại cũ đòi hỏi sự bảo trì liên tục để sửa chữa việc rò rỉ nước. Lò chảo tiết kiệm nước không đòi hỏi sự bảo trì như vậy, và giảm bớt thời gian lò không thể hoạt động.
- Sự bền bỉ được cải tiến – do ít phụ thuộc vào nước, lò chảo tiết kiệm nước vẫn có thể hoạt động dù nguồn cung cấp nước bị cắt. Nước làm nguội cũng là nguyên nhân chung khiến lò chảo ngừng hoạt động bởi sự rò rỉ nước và hao mòn.
- Tuổi thọ của lò chảo lâu hơn – phần trên mặt của lò chảo cần nước làm nguội sẽ bị tổn hại nhiều hơn nếu đầu bếp quên vận nước. Lò chảo tiết kiệm nước có hệ thống làm nguội bằng không khí một cách tự nhiên nên sẽ loại trừ sai sót của người sử dụng lò.
- Nhu cầu đối với cung cấp nước có giới hạn của Sở Thủy Cục Sydney sẽ giảm đi – loại bỏ lò chảo loại cũ và giảm các phí phạm khác có nghĩa là không cần dùng nhiều nước khi chuẩn bị một món ăn. Như vậy nhu cầu sử dụng nước do Sở Thủy Cục Sydney cung cấp sẽ giảm đi rất nhiều.