

การประหยัดน้ำและประหยัดเงิน ในร้านอาหารเอเชีย

Save Water and Save Money in Asian Restaurant Kitchens

เตากระทะแบบไม่ใช้ระบบน้ำ The Waterless Wok Stove

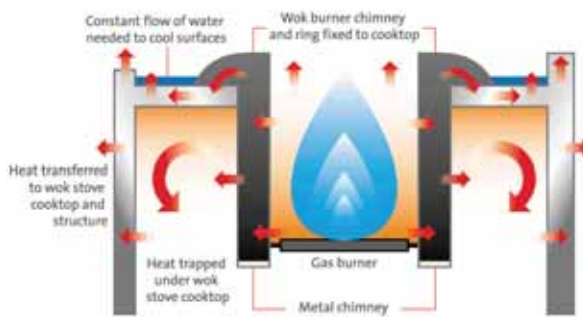
เตากระทะแบบเดิมใช้น้ำมากและสิ้นเปลืองในการใช้งาน

ซิดนีย์วอเตอร์ได้ทำการศึกษาละเอียด และพบว่าเตากระทะแบบเดิมใช้น้ำ 5,500 ลิตร ต่อวัน

ในบรรดาร้านอาหารจีนซึ่งมีเป็นจำนวนมากถึง 50 เปอร์เซ็นต์ของร้านอาหารเอเชีย ทั้งหมด อาจจะใช้ใช้น้ำมากถึงวันละ 8,000 ลิตรได้ ผลการวิจัยแสดงว่าปริมาณน้ำจำนวนนี้เพียงวันละ 500 ลิตร* (น้อยกว่า 10 เปอร์เซ็นต์) เท่านั้นที่ จำเป็นต้องใช้เพื่อการทำความสะดวก และการเตรียมอาหาร การติดตั้งเตากระทะที่ใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพมีความเป็นไปได้ที่จะประหยัดน้ำได้ วันละ 5,000 ลิตรต่อหนึ่งเตา รวมทั้งปีจะประหยัดได้ถึง 1,800,000 ลิตรซึ่งจะทำให้ประหยัดเงินได้ถึง ปีละ 4,500 ดอลลาร์ ต่อหนึ่งเตา#

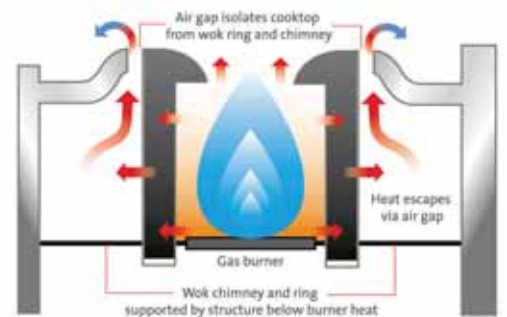
* เปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการของลูกค้าและวิธีการทำอาหาร

คิดตามการศึกษาคำนวณของ Sydney Water 2004-05 คำนวณจากการใช้ท่อระบายน้ำไฮโดรค และการระบายน้ำทิ้งจากการใช้ทางการค้า 95 และ 80 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ (อัตราร้อยละที่เป็นมาตรฐานสำหรับร้านอาหารเอเชีย) คำนวณจากการใช้เตากระทะปีละ 360 วัน



เตากระทะแบบเย็นลงด้วยน้ำ

Water-cooled wok stove (traditional wok stove)



เตากระทะแบบเย็นลงด้วยน้ำ

Air-cooled wok stove (waterless wok stove)

เตากระทะแบบไม่ใช้ระบบน้ำมีราคาและค่าติดตั้งโดยประมาณพอกับเตากระทะแบบเย็นลงด้วยน้ำ

เตากระทะแบบไม่ใช้ระบบน้ำหุงต้มอาหารได้ผลดีเหมือนเตาแบบเดิม

เตากระทะแบบไม่ใช้ระบบน้ำกำลังใช้งานกันอย่างได้ผลดีในบรรดาร้านอาหารเอเชียจำนวนหนึ่งในซิดนีย์และวอลลองกอง ความเห็นของพ่อครัวคือ “เป็นเตากระทะคุณภาพดี ให้ความร้อนดีในการปรุงอาหาร ประหยัดน้ำ และใช้สะดวก”

โปรดรับชมวิดีโอของเราเพื่อฟัง ความเห็นของบรรดาพ่อครัวต่างๆ หรือ เยี่ยมชมเว็บไซต์ the Ethnic Communities Council ได้ที่ www.eccnsw.org.au เพื่อดูพ่อครัวเอเชียสาธิตการใช้เตากระทะแบบไม่ใช้ระบบน้ำ

ลองคิดดูซิ ...

ถ้ามีเตากระทะทั้งหมดประมาณ 2,000 เตาในร้านอาหารเอเชียในเขตบริการของ Sydney Water ถ้าสามารถประหยัดน้ำได้แต่ละ 5,000 ลิตร ต่อวัน โดยร้านอาหารเปลี่ยนใช้เตาแบบ ไม่ใช้ระบบน้ำ ผลกำไรที่อุตสาหกรรมอาหารจะสามารถเพิ่มขึ้นได้ปีละ 9 ล้านดอลลาร์* และซิดนีย์ก็จะประหยัดน้ำได้ประมาณ 3,600,000,000 ลิตร (3600 ล้านลิตร) ต่อปี #

* หลังหักค่าติดตั้ง

คำนวณจากการใช้เตาปีละ 360 วัน

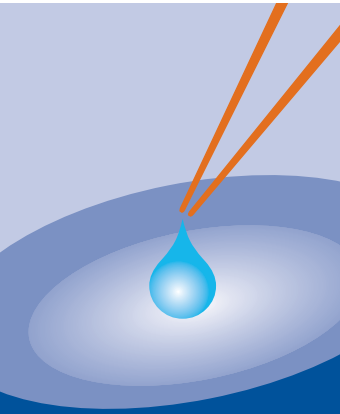


สภาชุมชนต่างเชื้อชาติแห่งรัฐนิวเซาท์เวลส์
Ethnic Communities' Council of NSW Inc

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

Department of Environment & Climate Change NSW





สามารถทำอะไรได้บ้าง?

เปลี่ยนจากการใช้เตาแบบเดิมมาใช้เตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำ

เตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำคืออะไรและประหยัดน้ำได้อย่างไร?

เตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำ มีลักษณะที่ประหยัดน้ำ 3 อย่างได้แก่



ปล่องฉีดน้ำ

เตาประหยัดส่วนมากมีปล่องฉีดน้ำหนึ่งปล่องหรือมากกว่าหมุนได้ คล้ายปล่องเครื่องซักผ้า ฉีดน้ำลงล่างกระทะเมื่อ ทำอาหารแต่ละจาน เพื่อครีบก้นกระทะให้น้ำไหลเพราะไม่มี เวลาปิด เตาแบบไม่ใช้ระบบน้ำมีปล่องหยุดน้ำประปาเมื่อไม่ ใช้

ความร้อนของเตาไฟ

เตาประหยัดแบบเดิมความร้อนตกอยู่ใต้เตา เตาประหยัด แบบไม่ใช้ระบบน้ำมีช่องอากาศที่จะเก็บความร้อนของเตา และปล่อยออกทางปล่องควันในครัว ตัดความจำเป็นต้องใช้ น้ำเพื่อให้เย็นลง

ก๊อกจับเวลา

เตาประหยัดบางเตามีท่อหรือหัวก๊อก (หัวท่อ) ที่ด้านหลังใช้สำหรับ เติมน้ำใส่หม้อหรือถัง ท่อหรือก๊อกนี้จะปล่อย ให้น้ำไหลเสมอ เตาที่ไม่ต้องใช้น้ำมีคันบังคับที่ต่อกับก๊อกตั้งเวลา เมื่อเติมน้ำลงถึง ใช้เข้าและควบคุมกันการสูญเสีย

ข้อได้เปรียบของเตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำ

- ลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน - การใช้น้ำน้อยลงหมายถึงการลดค่าน้ำประปา ค่าระบายน้ำโสโครก และระบายน้ำทิ้งจากการล้าง
- การบำรุงรักษาน้อยลง - เตาประหยัดแบบเดิมต้องการการดูแลรักษาอย่างต่อเนื่อง ต้องคอยซ่อมเมื่อน้ำหยด เตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำจะตัดการดูแลเหล่านี้ไปได้ และลด เวลาที่เตาต้องหยุดใช้งาน
- เชื้อถือได้มากขึ้น - พลังน้ำน้อยลง เตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำยังสามารถทำงานได้เมื่อน้ำประปาจะหยุดไหล ระบบการทำให้เย็นลงโดยใช้น้ำมักเป็นปัญหาที่ ทำให้ต้องหยุดใช้เตาเนื่องจากมีน้ำหยดและสึกกร่อน
- อุปกรณ์มีอายุการใช้งานได้นานกว่า - จะเกิดความเสียหายอย่างมากขึ้นได้แก่เตาที่ใช้ระบบการทำให้เย็นลงโดยใช้น้ำถ้าพ่อครัว ลืมเปิดน้ำ เตาประหยัดแบบไม่ใช้ระบบน้ำใช้ระบบทำให้เย็นลงโดยการระบายอากาศ ซึ่งจะช่วยแก้ปัญหา ความคิดพลาดของผู้ใช้เตา
- ลดความต้องการใช้น้ำประปาที่มีจำกัดของชนิดนี้การตัดระบบใช้น้ำทำให้เย็นลงของเตาประหยัดแบบเดิม และลดการสิ้นเปลืองน้ำ หมายถึงมีความต้องการน้ำน้อยลงในการเตรียมอาหารแต่ละครั้ง ซึ่งจะช่วยลดการใช้น้ำประปาของชนิดนี้ได้อย่างมหาศาล