

## وفر الطاقة والمال في متجرك للأكل الجاهز



”لقد طورنا صندوقنا لتبريد البقالة  
والمأكولات الخفيفة وأوقفنا تشغيل  
البرادات التي لا نحتاجها. أعطنا  
التوفيرات المزيد من المال  
لاستعماله في الأجزاء الأخرى  
من المصلحة التجارية“

متجر أكل جاهز أوروبي

**أنت أيضا بإمكانك أن توفر!**

اتصل بنا من أجل تقييم طاقة مجاني على  
9319 0288.

### التبريد

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

✓ ضع إعلانات لتذكير الموظفين والزبائن بإغلاق أبواب  
الثلاجة والبراد.

✓ تأكد من أن البرادات والثلاجات تبعد ما لا يقل عن  
10-15 سنتيمتر عن الحائط.

✓ تحقق من تحديبات الحرارة. ينصح بتشغيل الثلاجات  
على -18 درجة والبرادات على 0-4 درجة.

✓ حاول وضع البرادات والثلاجات في أبرد الأماكن وبعيدا  
عن مصادر الحرارة كمعدات تسخين الطعام أو طبخه  
وأشعة الشمس المباشرة.

### الإجراءات ذات الأمد الأطول

✓ عند تبديل وحدات تكييف الهواء، ابحث عن خيار أكثر  
فعالية بالنسبة للطاقة.

✓ تأكد بأن يكون حجم أي وحدات تكييف هواء جديدة  
مناسبا للمساحة الموجودة.

✓ أضف تظليلا خارجيا، كالأفريز أو السقيفة، على الناحية  
الشمالية من المبنى وأضف الصبغ للنوافذ التي تتلقى  
الكثير من أشعة الشمس في الصيف.

### المياه الساخنة

الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

✓ أطفئ أنظمة المياه الساخنة الكهربائية في عطل نهاية  
الأسبوع وفي الأعياد عندما تكون المؤسسة التجارية  
مغلقة.

✓ توضع معظم أنظمة المياه الساخنة على درجة حرارة  
عالية جدا، ضع الحرارة على حد أقصى هو 60 درجة  
مئوية لأن ذلك مناسب لمعظم الاستعمالات.

✓ تفحص التسربات وأصلحها.

✓ اعزل الأنابيب والحفريات التي هي على أنظمة المياه  
الساخنة بعازل سمكه 10 ملم.

✓ ركّب حاصرا للحرارة داخل الأنابيب لمنع خسارة  
الحرارة من التجهيزات الأنبوبية.

✓ تجنب إعادة تسخين المياه خلال الفترات ذات الكلفة  
العالية بواسطة تركيب مؤقت أو من خلال إطفائه حتى  
وقت فترة الركود.

✓ ركّب منظّات الجريان وأجهزة السمكرة بتصنيف AAA  
أو عدل الحفريات لديك للحد من استخدام المياه الساخنة.

### الإجراءات ذات الأمد الأطول

✓ حدّد نظام المياه الساخنة الكهربائي لديك بنظام مياه  
ساخنة على الطاقة الشمسية لتوفير المال في استخدام  
الطاقة.

### أشرك موظفيك

✓ أشرك موظفيك واجعلهم يعرفون كيف تقوم بتغييرات  
لتوفير الطاقة وما يمكنهم فعله.

✓ درب موظفيك على توفير الطاقة وضع أهدافا للحد من  
استخدام الطاقة.

✓ استخدم أنسجة خفيفة مسامية للباس الموحد الخاص  
بالموظفين. سيخفض ذلك من حرارة الموظفين.

✓ استخدم الدورات الاقتصادية للهواء الخارجي في أنظمة  
تكييف الهواء المركزية.

✓ أغلق النوافذ والأبواب عند تشغيل مكيفات الهواء.

### هل كنت تعلم؟

إذا تركت باباً مفتوحاً، يمكن ان تتم خسارة حتى 50%  
من تكاليف طاقة التسخين والتهوية وتكييف الهواء.

✓ أزل أي أجسام تعترض التهوية وحركة الهواء في  
الغرف.

✓ اعزل أنابيب وقنوات مكيف الهواء كي لا يخسر الهواء  
البارد.

✓ افتح النوافذ والأبواب واستعمل مراوح السقف لجعل  
الهواء يتحرك في الأرجاء.

✓ أبقِ نظام تكييف الهواء وفق تعليمات المصنّع، وتأكد من:

– خلو النظام من الغبار

– نظافة المصافي واللفيفات واستبدالها عند الحاجة لذلك

– فحص الأنابيب والقنوات بحثا عن التلف أو  
التسربات.



✓ لا تكس الأغراض بالقرب من البرادات، الثلاجات أو  
الغرف الباردة لأنها قد تعترض حركة الهواء.

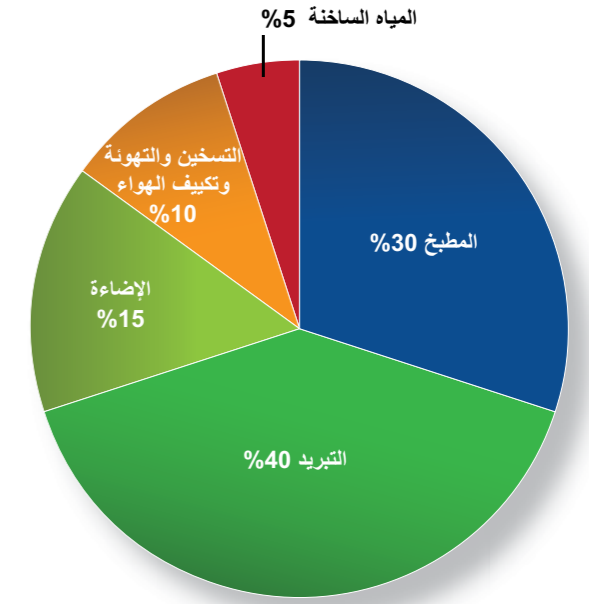
✓ انقل البضاعة من البرادات، الثلاجات، والغرف الباردة  
النصف فارغة ومن ثم أطفئ الوحدات غير المستخدمة.

### هل كنت تعلم؟

البراد المملّن يستعمل طاقة أقل من البراد الفارغ لأن  
الطعام المبرد يحتفظ بالبرودة، مما يساعد في المحافظة  
على حرارة داخلية أدنى.

✓ يجب أن يذوّب الجليد من البرادات التي تحتاج إلى ذلك  
مرتين أو ثلاث مرات في السنة.

✓ يمكن أن تطفئ برادات المشروبات التي ليس لديها  
منتجات قابلة للفساد بموقت قبل الذهاب إلى البيت.



مطعم الكباب

- ✓ غطي الثلجات والبرادات المغطاة بالزجاج بأغطية أو بغلافات لينة وعازلة ليلاً أو عند عدم استخدامها. استخدم أشرطة الـ Velcro لتثبيت الغلافات اللينة على صناديق وثلجات العرض العمودية.
- ✓ ركب منبه لإنذار الموظفين حينما تترك الأبواب مفتوحة.
- ✓ يمكن أن يوضع لمراوح الثلجة نظام يغلق المروحة عندما تفتح الأبواب.
- ✓ فتنّ السدادات بالنظر بحثاً عن الشقوق وعلامات الاهتراء، خاصة في أسفل الباب. أصلح أو استبدل السدادات عندما يكون ذلك ضرورياً. (أغلق الباب على ورقة 5 دولار. إذا كان من السهل سحب الورقة فإنه من اللازم تبديل السدادات.)
- ✓ تأكد من نظافة المكثفات والفيفات المبخرة وخلوها من الغبار.
- ✓ دقق فيما إذا كان يجب تبديل أي مكثف.

#### الإجراءات ذات الأمد الأطول

- ✓ راجع اخصائي التبريد بشأن ما إذا كان للغرفة الباردة الخاصة بك مروحة EC (مراوح تبديل إلكترونية). إذا لم يكن الأمر كذلك، خذ بعين الاعتبار استبدالها بمراوح EC لأجل توفير لحد 30% من الكهرباء.
- ✓ اشتر برادات وثلجات جديدة (منزلية) بتصنيف نجوم أعلى للطاقة.

قم بزيارة الموقع: [http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product\\_types](http://reg.energyrating.gov.au/comparator/product_types)

- ✓ استشر اخصائي التبريد بشأن تصنيفات الفعالية بالنسبة للطاقة لأنظمة التبريد التجارية الأكبر.

#### هل كنت تعلم؟

تستعمل ثلجات الصدر طاقة أقل بـ 15% من الثلجات العمودية.

#### المطبخ

#### الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

- ✓ اقطع التيار الكهربائي عن كل أجهزة المطبخ من المقبس الكهربائي لتوفير الطاقة.
- ✓ خفّض حرارة الفرن أو اطفئه خلال أوقات الانشغال الأقل لتوفير الطاقة.
- ✓ اختصر وقت التوقف عن العمل واطفيّ قلايات الدعم، حين يكون ذلك ممكناً.
- ✓ تأكد من وجود جدول عمل لتشغيل وإيقاف أجهزة المطبخ.
- ✓ أوقف مروحة العادم عندما يصبح المطبخ خالياً.
- ✓ سخّن الأجهزة فقط مباشرة قبل استعمالها، بدلاً من تشغيل كل شيء في بداية اليوم، قم بتشغيل الأجهزة بناء على وقت استعمالها.
- ✓ خفض مدة تسخين الفرن عن طريق التحقق من دقة منظم الحرارة وتجربة تأخير وقت بدء التشغيل.
- ✓ املاً الفرن قدر الإمكان قبل الخبز، حيثما كان ذلك ممكناً.
- ✓ استخدم الماء البارد لغسالات الصحون التي تسخن الماء كجزء من عملية غسلها. إذا كانت غسالة الصحون لديك تسخن المياه خلال دورة التشغيل لا تقم بتوصيل الجهاز إلى حنفية الماء الساخن.
- ✓ تأكد من استعمال غسالة الصحون عندما تكون ممتلئة، إذا كان ذلك ممكناً.
- ✓ افحص السدادات حول الفرن بصورة منتظمة واستبدل ما هو معطوب لتخفيف خسارة الحرارة من الفرن.

#### الإجراءات ذات الأمد الأطول

- ✓ اشتر تجهيزات طبخ فيها عازل بما في ذلك مقالي جديدة، وأفران، وآلات القهوة ومعدات الطبخ الأخرى.
- ✓ يمكن تحسين أجهزة الطبخ باستخدام الغاز بدلاً من الكهرباء حيث يكون ذلك ممكناً.
- ✓ ركب مهواة متغيرة السرعة لداخون الشفط. هذا يسمح لك بضبط سرعة المروحة الخاصة بك خلال فترات تشغيلها صعوداً خلال فترات الانشغال ونزولاً خلال فترات الهدوء ويمكن أن توفر لك 30-50% من تكاليف طاقة التهوية.
- ✓ ركب الألواح الجانبية لداخين عادم الطبخ. تخفض الألواح الجانبية معدلات التيارات الهوائية المتقاطعة وسحب الهواء من أمام معدات الطبخ، الذي يحتوي على الحرارة والدخان ويقفل من استخدام الطاقة.
- ✓ ركب داخوناً مجاوراً. الأنواع المختلفة من داخين العادم المتوفرة تشمل: الرف الخلفي، وتمرير أكثر من خلال الحاجب أو الداخين. هذه تستخدم طاقة أقل من الداخين المثبتة في الحائط أو تلك على شكل قبة جزيرة لأنها موجودة أقرب إلى معدات الطهي.
- ✓ خذ بعين الاعتبار تركيب داخون عادم أكبر بقياس 30-45 سم ومعلق لالتقاط الهواء الساخن من الأفران والمواقف.

#### الإضاءة

#### الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

- ✓ ادهن الجدران الداكنة بالأوان أفتح لتحسين مستويات الضوء الطبيعي.
- ✓ باستخدام الملصقات والتدريب، تأكد من معرفة موظفيك لمكان وجود مفاتيح الكهرباء وكيفية التحكم بالأضواء كي تطفأ حينما لا تكون مستخدمة.
- ✓ أطفئ الأضواء في صناديق العرض والبرادات بعد الإقفال.
- ✓ نظف النوافذ وتمديدات الضوء والمناور بانتظام.
- ✓ ركب موقّات أو كشافات حركة/انشغال على الأضواء (أي إن الأضواء تضيء عندما يذهب شخص ما إلى منطقة معينة) في الغرف التي لا تستخدم كثيراً.
- ✓ أزل بعض الأضواء في الأماكن التي تكون مضاءة بشدة.

#### الإجراءات ذات الأمد الأطول

- ✓ اعرف ما إذا كان بالإمكان استخدام مفاتيح كهرباء متعددة للتحكم بالأضواء بشكل منفصل بدل استخدام مفتاح كهرباء واحد.
- ✓ بذل الأنابيب الفلورية وأنوار الهالوجين الساقطة للأسفل المستخدمة للطاقة العالية أو القديمة بأضواء مستخدمة للطاقة المنخفضة كالصمامات الثنائية الباعثة للضوء (LEDs).
- ✓ زد كمية الضوء الطبيعي الذي يدخل إلى مؤسستك التجارية من خلال استخدام المناور والنوافذ.

#### التسخين، التهوية،

#### وتكييف الهواء (HVAC)

#### الإجراءات ذات التكلفة المنخفضة (0 – 500 دولار)

- ✓ استخدم نظام تكييف الهواء فقط عندما يكون ذلك ضرورياً.
- ✓ أبق إعدادات الحرارة على 20 درجة مئوية للتدفئة في الشتاء و24 درجة مئوية للتبريد في الصيف. سيزيد تعديل الحرارة بدرجة مئوية واحدة أقل في الصيف أو درجة واحدة أكثر في الشتاء استخدامك للطاقة بنسبة 10 بالمئة.
- ✓ تحقق من معرفة الموظفين لكيفية تغيير أجهزة ضبط مكيف الهواء وفق الظروف.

