

Dicas para reduzir o consumo de energia elétrica em bares e restaurantes

INSTALAÇÕES ELETRICAS

- Realize inspeções periódicas em toda a rede elétrica do estabelecimento.
- Verifique interruptores, tomadas, disjuntores e outros, eles podem estar com fios desencapados ou mal isolados e podem causar desperdício de energia.
- Não sobrecarregue as instalações elétricas, faça a verificação das instalações e busque possíveis pontos de perda de energia.
- Evite sobrecarregar os circuitos de distribuição. Instale sensores de presença em ambientes com pouca movimentação de pessoas como banheiros e corredores.
- Apague as lâmpadas dos ambientes desocupados. Use cartazes educativos para passar as informações e lembretes.
- Substitua lâmpadas incandescentes por modelos mais econômicos. As lâmpadas de LED têm maior durabilidade, consomem muito menos energia para gerar o mesmo fluxo de luminosidade.
- Trocar lâmpadas normais por LED reduz o consumo em até 90%. Invista em lâmpadas de LED.
- Evite acender as lâmpadas, aproveite a luz natural nos ambientes.
- Verifique a incidência solar nos ambientes e opte pela instalação de brises para controlar.
- Reduza o tempo de funcionamento de placas luminosas e um temporizador para programar o desligamento ajuda a economizar energia.
- Utilize a ventilação cruzada que precisa de menos ar condicionado, assim o ambiente fica mais agradável.

2. FREEZERS E GELADEIRAS

- Use equipamentos de refrigeração com nível "A" de eficiência energética e dê preferência com Selo Procel. O selo Procel nível A é uma garantia de que os equipamentos são mais eficientes, chegando a ser até 30% mais econômicos.
- Coloque o equipamento em local bem ventilado, evitando ficar próximo a fogões, aquecedores ou áreas expostas ao sol.
- Verifique se as borrachas de vedação dos equipamentos de refrigeração encontram-se em bom estado de conservação e as portas devem estar bem ajustadas. Um bom teste é prender uma folha de papel na porta. Se a folha não oferecer resistência ao ser puxada, é sinal de que a borracha de vedação precisa ser trocada.
- Evite abrir a porta da geladeira frequentemente ou por um tempo prolongado.
- Não forre as prateleiras dos equipamentos com plásticos ou papéis porque dificultam a circulação interna de ar.
- Não armazene produtos acima da capacidade recomendada para evitar a sobrecarga do equipamento.



3. AR CONDICIONADO

- Procure equipamentos com o selo de eficiência energética da Procel.
 Opte por aparelhos com maior eficiência, avalie a decisão da aquisição através do custo-benefício.
- Verifique as portas de entrada, veja se estão bem vedadas e se não permanecem abertas por muito tempo.
- Em ambientes sem comunicação com a área externa, recomenda-se usar o modelo Split (com selo A do Procel) em substituição do tipo janela.
 O aparelho deve ser instalado, preferencialmente, na parte superior do ambiente, no mínimo a 1,5 m de altura, de forma a garantir uma climatização uniforme e evitar a obstrução da saída de ar.
- Evite instalar os condensadores ao alcance de raios solares ou próximos a quaisquer equipamentos que irradiem calor.
- Procure ligar o equipamento apenas um pouco antes da abertura do estabelecimento e desligue logo quando seja possível.
- Faça a limpeza dos filtros com frequência e verifique periodicamente a carga de fluido dos condicionadores de ar.
- Limpe os dutos de água periodicamente para evitar entupimentos e evitar que o equipamento trabalhe a mais para refrigerar o ar.
- Ajuste a temperatura do equipamento para 23ºC, isso pode gerar uma economia de energia de até 50%.
- OBS: Selo Procel de Economia de Energia é uma medida criada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) para etiquetar produtos que apresentam o melhor desempenho energético em sua categoria.



4 CONSCIENTIZAÇÃO DA EQUIPE

- A conscientização da equipe é uma etapa importante para redução de energia e ter um consumo de forma inteligente e sustentável ajuda a todos.
- Para conseguir o comprometimento e adesão dos colaboradores e ter um melhor controle do consumo de energia elétrica são necessárias campanhas educativas internas constantes com orientações claras e práticas sobre a necessidade de economizar energia.
- Então, antes de sair, apague a luz e desligue os equipamentos!
- Coloque cartazes educativos nos locais de maior acesso de pessoas e conscientize a equipe da importância da economia de energia para todos.

Estilos de lâmpadas:





QUER TER ACESSO A MAIS CONTEÚDOS GRATUITOS COMO ESSE?

Tenha acesso a mais de 100 documentos exclusivos para bares e restaurantes.

Faça seu cadastro no conexão Abrasel, um ambiente que reúne soluções para apoiar os principais desafios de gestão e inovação no setor de alimentação.

CLIQUE AQUI E CADASTRE-SE!

abrasel