



CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN RESTAURANTES

Hay muchos pasos que pueden ayudar a reducir el consumo de energía y controlar gastos. Algunos sin costo o de bajo costo para usted o incluso elegibles para recibir incentivos económicos de Energy Trust.

Iluminación

- Mejore la calidad de la iluminación con focos ahorradores y componentes eléctricos energéticamente eficientes.
- Use controles de atenuación para atenuar la iluminación en interiores y aprovechar la luz natural.
- Use interruptores para las luces exteriores y apáguelas durante el día.
- Instale sensores de movimiento en áreas de poco uso – closets, bodegas, baños–para encender la luz solo cuando se necesita.
- Cambie a letreros y anuncios luminosos LED para ahorrar energía.

Equipo de Refrigeración

- Busque la etiqueta de certificación ENERGY STAR® cuando compre electrodomésticos como hornos de convección de gas, planchas para cocina, gabinetes para comida caliente, freidoras de gas de alta eficiencia, ollas a vapor, máquinas lavaplatos, máquinas de hielo y más.
- Considere usar una cámara frigorífica o de congelación para ahorrar energía la cocina, que es un área con mucha actividad.
- Invierta en una campana de extracción de aire con sistema de recuperación de energía para capturar energía en la cocina y usarla en otra área.
- Instale sensores de ventilación automáticos en la cocina para ajustar la potencia del extractor de aire de acuerdo a la necesidad.

- Reduzca el consumo de agua y ahorre energía para calentar agua usando aireadores en las llaves de agua en la cocina y baños.
- Mantenga los electrodomésticos funcionando y repare fugas y daños en puertas en cuanto ocurran. El desgaste diario va sumando desperdicio de energía y aumentando el pago de su factura.
- Revise los termostatos con regularidad para asegurar que la temperatura y sistemas de control están funcionando en su máximo nivel.
- Apague el equipo de refrigeración cuando no esté en uso para ahorrar energía y dinero.

Sistemas de calefacción y aire acondicionado

- Cambie o limpie con regularidad los filtros HVAC (Calefacción, Ventilación y Aire Acondicionado). Los filtros sucios fuerzan el equipo, usan más energía y disminuyen la calidad del aire en interiores.
- Instale termostatos automáticos para ajustar la calefacción y el aire acondicionado cuando el restaurante esté cerrado.
- Mantenga las puertas exteriores cerradas en las horas de servicio para no desperdiciar aire frío o caliente.



Visite www.energytrust.org/paranegocios o llame al **1.888.777.4479** para obtener más recursos e información sobre cómo puede ahorrar energía en su negocio.

Sirviendo a consumidores de Portland General Electric, Pacific Power, NW Natural, Cascade Natural Gas y Avista.