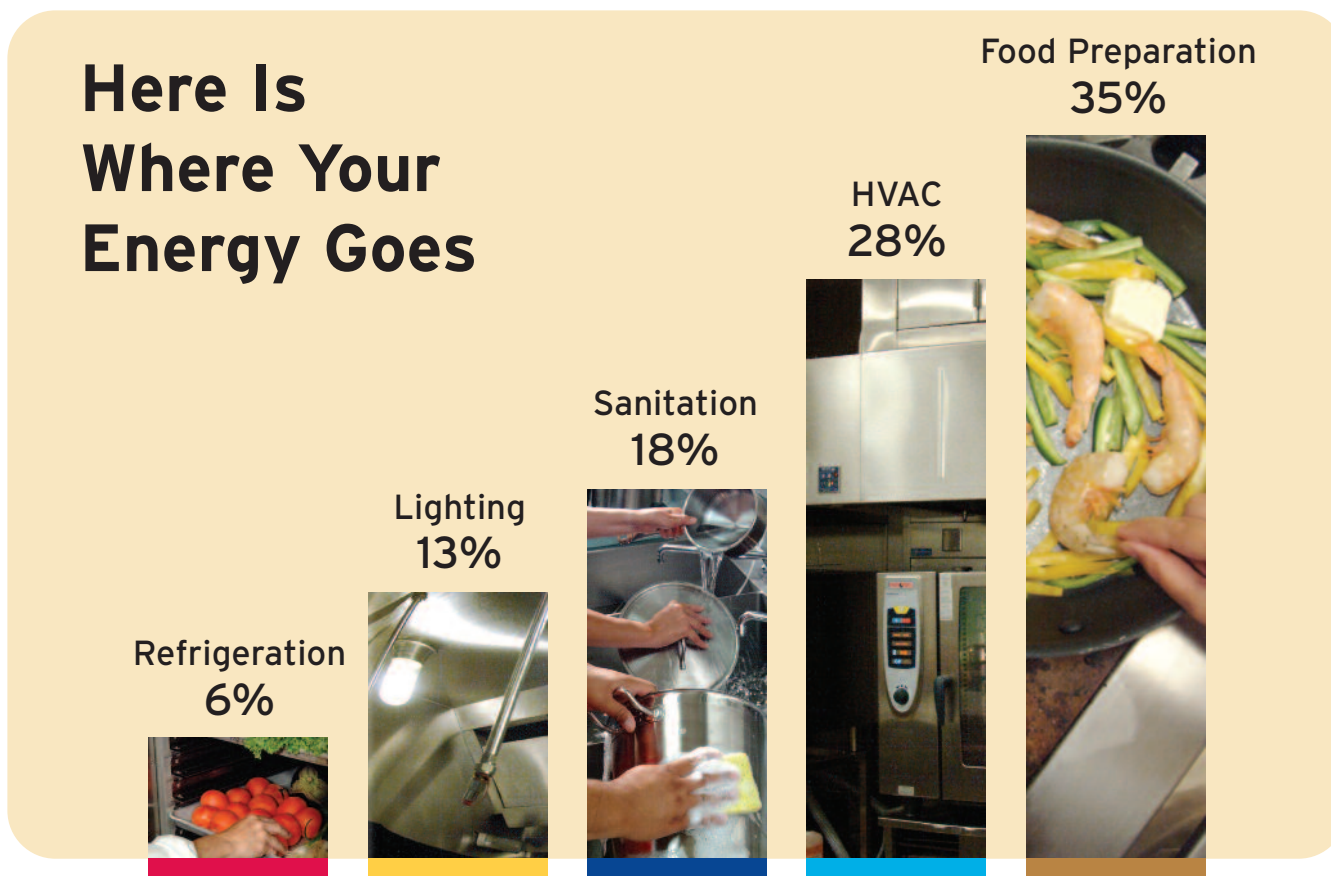


# Foodservice is Energy Intensive...



## Here are NO-COST Operational Tips to Save Energy and Money

### FOOD PREPARATION

**If you lower the lid and cover braising pans and steam kettles, you save up to 40% of the energy used.**

- Implement equipment "start-up" and "shut-down" schedules.
- Reduce excess heat loss by carefully monitoring preheat times and cooking temperatures. Cook food products in the largest amounts possible.
- Heat only to the temperature required; do not turn thermostats on high in an attempt to get equipment to heat-up to cook food faster.
- Turn equipment off when not in use. Most equipment takes less than 15 minutes to preheat.
- Keep equipment clean. Carbon and grease build-up make your cooking equipment work harder and use more energy.
- Establish a regular equipment maintenance program. Schedule safety and adjustment service as needed.

### HVAC

**Cooling your facility to 73°F takes 15% more energy than cooling to 78°F. Every 1° of cooling equals a 3% increase in energy use.**

- Use recommended thermostat set points 78°F for cooling and 68°F for heating. At night, set thermostats to 55°F for heating and 90°F for cooling.
- Turn off all fans when the facility is unoccupied.
- Perform regular cleaning and maintenance of filters, belts, coils and bearings.
- Make sure there are no leaks in the refrigerant lines.
- Turn off exhaust hoods when the equipment below them is turned off.
- Close vents or seal off areas where heating or cooling is not essential.
- Shade sun exposed windows to reduce cooling energy requirements.

### SANITATION

**One leaky faucet can waste up to 2,000 gallons of water per year, sending your savings right down the drain.**

- Reduce hot water use in the kitchen and for facility cleaning.
- Heat dishwasher water only to the temperature required. The standard temperatures are: 140°F for washing 160°F for power rinse 180°F for final rinse
- Remove scale and lime buildup from heat exchanger surfaces, pipes and reservoir.
- Check insulation on hot water tanks and pipes.
- Make sure your dishwasher is fully loaded to get the most value from used water, detergent and energy required to heat the water.
- Turn off tank heaters and hot water recirculation pumps when the facility is closed.

### LIGHTING

**Compact fluorescents (CFL) consume 75%-80% less energy than incandescents.**

- Wherever possible, replace incandescent lights with fluorescent lights that produce the same amount of light while using just 25% of the energy.
- Turn off lights when not needed, especially signs, menu boards, decorative and soffit lights. Also, turn off lights in storage areas, break rooms, walk-ins and restrooms.
- Keep bulbs, lamp fixtures and diffusers clean.
- Reduce or eliminate unnecessary interior, exterior and parking lot lighting when the establishment is closed.
- Make sure lighting controllers are working and properly programmed.
- Turn off exhaust hood lights when the equipment below them is turned off.

### REFRIGERATION

**If you don't have strip curtains on walk-in refrigerators and freezers, you can spend four times more on energy costs to load your boxes.**

- Replace worn door gaskets on walk-in coolers and freezers and make sure automatic door closers are functioning.
- Clean condenser coils monthly and check for the proper amount of refrigerant.
- Check for the need to replace deteriorating or missing insulation on suction lines.
- Keep evaporator fans in walk-in coolers and freezers free and clear of products.
- Make sure strip curtains are in good shape, and keep them down when loading the walk-in cooler.
- Don't defrost while loading the refrigerator or freezer. Check the defrost time clock—make sure it is properly set.

All projected savings figures reflect average calculations based on published information from reputable sources. Individual savings obtained may vary depending on actual facility location, type and condition of equipment, particular operating uses and other factors.



[www.socalgas.com/business](http://www.socalgas.com/business)



[www.sdge.com/foodservice](http://www.sdge.com/foodservice)



[www.sce.com/ctac](http://www.sce.com/ctac)



[www.fishnick.com](http://www.fishnick.com)

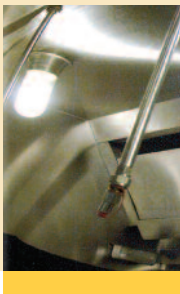
# El Servicio De Alimentación Consume Mucha Energía...

## Así se distribuye la energía

Refrigeración  
6%



Iluminación  
13%



Limpieza  
18%



Calefacción  
y Aire  
Acondicionado  
28%



Preparación de  
Alimentos  
35%



## Consejos Operacionales SIN COSTO Para Ahorrar Energía Y Dinero

### PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Si baja las tapaderas y cubre los sartenes para guisar y calderas para cocinar al vapor (steam kettles), ahorrará hasta un 40% de energía.

- Implemente un programa para encender y apagar todo el equipo.
- Reduzca el exceso de calor que se pierde, vigilando el tiempo de precalentado y temperaturas de cocimiento. Cocine los alimentos en las mayores cantidades posibles.
- Caliente sólo a la temperatura requerida; no ponga los termostatos en alta temperatura tratando de cocinar más rápidamente.
- Apague el equipo cuando no se use. La mayoría de los equipos toman menos de 15 minutos para precalentarse.
- Mantenga limpio el equipo. La acumulación del carbón y la grasa hacen que su equipo cocine con dificultad y use más energía.
- Determine un horario regular de mantenimiento para su equipo. Programe el servicio de seguridad y ajuste según sea necesario.

### CALEFACCIÓN Y AIRE ACONDICIONADO

El enfriar su local a 73°F usa 15% más energía que si se enfría a 78°F. Cada 1° de enfriamiento equivale a 3% de aumento en el uso de energía.

- Use las temperaturas recomendadas. 78°F para enfriar y 68°F para calentar. En la noche, ajuste los termostatos a 55°F para calentar y 90°F para enfriar.
- Apague los ventiladores cuando el establecimiento esté desocupado.
- Limpie y mantenga con regularidad los filtros, bandas, bobinas y soportes.
- Asegúrese de que no hay fugas en las líneas de refrigeración.
- Apague las campanas de escape cuando el equipo debajo de ellas esté apagado.
- Cierre las ventilas o selle las áreas donde no se necesite ni enfriar ni calentar el ambiente.
- Cubra las ventanas donde dé el sol para reducir la energía requerida para enfriar.

### LIMPIEZA

Una llave que gotea puede desperdiciar hasta 2,000 galones de agua al año, echando sus ahorros por el caño.

- Reduzca el uso de agua caliente en la cocina y en la limpieza del local.
- Caliente el agua del lavaplatos justo a la temperatura requerida. Lo estándar es: 140°F para lavar 160°F para enjuagar con fuerza 180°F para el enjuagado final
- Quite la cal y escamas acumuladas en la superficie del quemador que calienta el lavaplatos (heat exchanger), tuberías y depósito.
- Revise el aislamiento de los tanques y tuberías de agua caliente.
- Asegúrese de que el lavaplatos esté totalmente lleno, para aprovechar mejor el uso de agua, el detergente y la energía requerida para calentar el agua.
- Apague los calentadores del tanque y bombas de recirculación de agua caliente cuando no haya nadie en su establecimiento.

### ILUMINACIÓN

Las luces compactas fluorescentes (CFL) consumen de 75% a 80% menos energía que las incandescentes.

- Cuando sea posible reemplace luces incandescentes con fluorescentes que producen la misma cantidad de luz pero usan sólo el 25% de energía.
- Apague las luces cuando no se necesiten, especialmente las luces de letreros, menús y luces decorativas soffits. También apague las luces de bodegas, cuartos de descanso, pasillos y baños.
- Mantenga limpios los focos, accesorios de iluminación y difusores.
- Reduzca o elimine la iluminación innecesaria en interiores, exteriores y estacionamiento cuando su establecimiento esté cerrado.
- Asegúrese de que los controles de luz funcionen y estén programados apropiadamente.
- Apague las luces de las campanas de escape cuando el equipo debajo de ellas esté apagado.

### REFRIGERACIÓN

Si no tiene cortinas de hule en tiras para las entradas de los refrigeradores y congeladores, puede estar gastando cuatro veces más en costos de energía al almacenar las cajas.

- Reemplace las empaquetaduras gastadas en enfriadores y congeladores y asegúrese de que las puertas automáticas funcionen y cierren herméticamente.
- Limpie mensualmente las bobinas de los condensadores para usar la cantidad apropiada de refrigerante.
- Revise si se necesita reemplazar el aislamiento en las líneas de succión, ya sea que falte o esté deteriorado.
- Mantenga libres y sin bloquear los ventiladores de evaporación en los enfriadores y congeladores.
- Asegúrese de que las cortinas de hule estén en buenas condiciones, y manténgalas en su posición mientras surte el enfriador.
- No descongele mientras surte el refrigerador o congelador. Revise el reloj de tiempo del descongelado. Asegúrese de que esté puesto al tiempo apropiado.

Todos los ahorros proyectados reflejan cálculos promedio basados en información publicada por fuentes respetables. Los ahorros que se obtienen individualmente dependen del lugar donde se encuentre el establecimiento, el tipo y condición del equipo, usos particulares de operación y otros factores.



A Sempra Energy utility®

[www.socalgas.com/business](http://www.socalgas.com/business)



A Sempra Energy utility®

[www.sdge.com/foodservice](http://www.sdge.com/foodservice)



[www.sce.com/ctac](http://www.sce.com/ctac)



[www.fishnick.com](http://www.fishnick.com)