

### 3 . 店舗での省エネルギーの進め方

省エネルギーは、エネルギーを使わないということではありません。「限られた資源を有効活用し、創意工夫をもって無駄を省きながら使っていく」ということです。

省エネルギーの実践に向けた体制やポイントについて概要を以下に示します。

#### (1) あなたの店舗のエネルギー消費量を表示してみましょう！

店舗で省エネルギーの推進を継続的に実践する上で、従業員全員が店舗のエネルギー消費状況を把握しながら削減努力をしていくことが大切です。

店舗の月別エネルギー消費量、光熱費支出額をグラフ化し、事務所内に表示（見える化）して従業員の意識を喚起させましょう。



## (2)省エネトプランナー店長への心得

省エネ実践を遂行していくなかで、とくに重要といえる項目をトプランナー店長の心得としてまとめました。

日頃、リーダーとしてお店を引っ張る店長にむけて「トプランナーへの13のノウハウ」として活用してください。

ノウハウ		概要	具体例
1	”ナイトカバー”をきちんと機能させる	ナイトカバーをキッチンと機能させると省エネが確実になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ナイトカバーは、夜間のショーケース庫内の鮮度管理対策であるとともに、冷気漏れを抑制する省エネ対策でもある。</li> <li>・ナイトカバーが壊れている場合は、店長自身によって修理する。</li> </ul>
2	”重点”を決め、計画的に清掃を実施	ショーケース清掃を定期的、計画的に行うと性能が十分に発揮されて省エネとなる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・空調機のフィルター</li> <li>・ショーケースのハニカム</li> <li>・冷凍多段ショーケース庫内の氷塊</li> <li>・リーチイン型アイスクリーム庫内での氷塊</li> </ul>
3	毎月特定日に機器の不具合の有無をチェック	機器の不具合は、余計な電力消費となる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・空調機のフィルター汚れ</li> <li>・ショーケースのハニカム氷塊</li> <li>・冷凍多段ショーケース庫内の氷塊</li> <li>・リーチイン型アイスクリーム庫内での氷塊</li> <li>・プレハブ冷凍・冷蔵庫の扉のバッキン</li> </ul>
4	店内の空調温度をきめ細かく制御する	気象条件の応じて空調の設定温度をきめ細かに設定し、省エネを図る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏季の冷房時、外気状況に応じて空調システムをきめ細かに変更する。</li> <li>・温度センサーの場所とその特徴に注意する。</li> </ul>
5	開店前、閉店後の売場照明の点灯時間を管理する	開店前、閉店後の作業時間の点灯範囲を限定し、さらに店内業務の効率化を行い、点灯時間を短くする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開店前は点灯範囲を最小限とし、開店直前まで全灯しない。</li> <li>・閉店後の売場内での作業を15分で終わらせる。</li> </ul>
6	バックヤードの照明は間引きが基本	バックヤードの照明は、夜間の暗い時をベースに不要な灯具は取り外す。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・通路などに窓がある光が入る場合は、昼間全消灯、夕方以降のみ点灯する。</li> <li>・夜間の暗い時をベースに余計な灯具は間引くようにする。</li> </ul>
7	ひも付きスイッチは場所を絞る	ひも付きスイッチは、消し忘れがちな照明に限り設置する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事務室、会議室など局所的照明で済む場合は、ひも付きスイッチでの点灯とする。</li> <li>・消し忘れがちな照明にはラベルを吊るし、簡明に見分けられるようにする。</li> </ul>
8	待機電力の削減、余計な機器の撤去	バックヤード内の余計な機器は撤去し、待機電力も含めて省エネを図る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用していないときはコンセントから抜く機器を特定する。(ハンドラップバー、食堂の湯沸ポット)</li> <li>・客用トイレの洗浄用便座など、夜間に不要な機器を特定する。</li> </ul>
9	職員全員の”コスト意識”の付与	職員全員へのコスト意識の付与のために、月次の電力消費量等の数量的情報を提示する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水道光熱費の実態を店員に数値を合わせて説明する。</li> <li>・前年、前週など対比して増減を把握し、その原因を議論する場を設ける。</li> </ul>
10	”職員参加型”の省エネ活動の実施	職員参加型の取組を企画・実践し、職員の省エネへの意識を高める。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・省エネに向けた取り組みを店員一人一人に作成させ、それらを提示する。</li> <li>・継続的にエネルギー消費データの実績を提示し、意識を高める。</li> </ul>
11	店長、副店長、部門責任者による率先実行	店長による率先実行に加えて、職員に対して省エネの徹底を言い続ける。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・店員、パートによる省エネの徹底には、店長など責任者が率先して行動することが大切である。</li> </ul>
12	空間演出による見た目の涼しさを工夫	見た目の涼しさの演出に向けて、職員参加型で省エネに取り組む。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏季に空間演出面でも”目”でみる”涼しさ”を演出することで、来店者が暑くないと感じる仕掛けを講ずる。</li> </ul>
13	費用のかからない対策の実行	機器の機能を把握と改良とにより実行可能な省エネ対策を実行する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別な工事も必要ない省エネ策を実行する。</li> <li>-売場照明の作業時点灯範囲の見直し</li> <li>-自動販売機の庫内灯の消灯</li> <li>-ショーケースの結露ヒータの冬季off</li> <li>-ショーケースの霜取時間の変更、分散化</li> </ul>

日本生活協同組合連合会「施設の省エネハンドブック 2005年3月」より抜粋

### (3)省エネのための店舗チェックリスト

「省エネ店舗」とは、エネルギーを削減することと同時にコストを削減する意味から「環境保全と経済性の両立を可能とする」店舗と位置付けられます。あなたのお店では、どの程度、実践されているでしょうか？

<b>売場</b>	
Q01. 開店準備中は、必要最低限の照明だけ点灯している。	YES
Q02. 店内の照明器具やランプを定期的(2週1回以上)に清掃している。	YES
Q03. 営業中は、時間帯により点灯・消灯させる照明器具を決めている。	YES
Q04. 空調機は、その日の気温や天候を考慮して稼働させている。	YES
Q05. 直射日光の入る窓には、遮光スクリーン(ロールブラインド等)を設けている。	YES
Q06. 空調室内機のフィルター清掃は定期的(2週1回以上)に実施している。	YES
Q07. 適正な位置(床から150cm)に温度計を取り付け、室温チェックをしている。	YES
Q08. 店内に隙間風が入ってこない。(排気と吸気のバランスがとれている)	YES
Q09. 閉店と同時に、不必要な照明器具は消灯し、BGMも消している。	YES
Q10. 閉店と同時に、不必要な空調機は停止させている。(その他不要機器もOFF)	YES
Q11. 営業時間以外は、ショーケースの照明を消している。	YES
Q12. ショーケースの送風部に商品を置かないように陳列している。	YES
Q13. ショーケースの清掃を定期的実施している。	YES
Q14. 閉店後ショーケースのナイトカバーを設置している。	YES
Q15. 閉店後に換気扇と空調機を速やかに停止している。	YES
<b>化粧室</b>	
Q16. 水洗トイレや蛇口から漏水していないか点検している。	YES
Q17. 手洗い水栓の水量を適正になるよう調整している。(目安は、10秒1,000cc程度)	YES
Q18. 暖房便座のあるトイレでは、温度設定を季節毎に調整し、閉店後はコンセントを抜いている。	YES
<b>厨房・作業場</b>	
Q19. 開店準備中は、必要最低限の照明だけを点灯している。	YES
Q20. 調理機器の立ち上げは、開店時に必要な温度になるようそれぞれスイッチを入れている。	YES
Q21. 仕込み作業や食材の解凍は、時間帯使用量を計算し、計画的に実施している。	YES
Q22. 調理機器・冷凍冷蔵庫の温度確認(温度チェック)を定期的(約4時間に1回)に実施している。	YES
Q23. 鍋底から炎がはみ出さないように調整している。	YES
Q24. ガス器具の炎の色を点検し、空気口、排気口、バーナーの目詰まりが無いよう清掃している。	YES
Q25. 冷凍冷蔵庫の庫内は、詰め込みすぎず、整理整頓を心掛けている。	YES
Q26. 冷凍冷蔵庫のドアの開閉を少なくし、開けている時間を短くするよう心掛けている。	YES
Q27. 冷凍冷蔵庫等のドアのパッキンのゆるみを点検し、ゆるみがある場合は修理している。	YES
Q28. 給湯器の温度設定をこまめに調整している。	YES
Q29. 調理終了と同時に、不必要な調理機器のスイッチを切っている。	YES
Q30. パットなどの油分は、洗浄前にゴムベラなどで除去してから洗っている。	YES
Q31. グリドル・フライヤーのメンテナンスが終わると、フード換気扇(シロッコファン)を切っている。	YES
Q32. 製氷機・冷凍冷蔵庫・厨房内空調機等のフィルター清掃を定期的(週1回)に実施している。	YES
Q33. コンデンサー(凝縮器)に付着した油汚れやほこりを定期的(ひと月1回)に清掃している。	YES
<b>事務所・バックヤード</b>	
Q34. 人がいない時は、照明をつけっぱなしにしないようにルール化し、実行されている。	YES
Q35. 冷暖房機器は不必要なつけっぱなしをしないようにルール化し、実行されている。	YES
Q36. 空調機のフィルターを定期的(2週1回以上)に清掃している。	YES
Q37. 空調機(家庭用)を使用しない季節は、コンセントからプラグを抜いている。	YES
Q38. 照明は、白熱灯を避け、省エネ型の蛍光灯や電球型蛍光灯を使用している。	YES
Q39. 使用しない電気器具(TVなど)は、電源を切りコンセントからプラグを抜いている。	YES
Q40. 勤務を終えたスタッフが長時間事務所内にいないようにルール化し、実行されている。	YES
<b>店舗外部</b>	
Q41. 看板点灯・消灯の時刻がルール化され、実施されている。	YES
Q42. 看板類は、定期的(半年に1回以上)に清掃メンテナンスを行い、蛍光灯の交換時期を知っている。	YES
Q43. 自店の外部照明や駐車場灯は、時刻・季節・天候の変化に伴う点灯・消灯の時刻がルール化し、実行されている。	YES
Q44. 空調機の室外機の周りに空気の流れが悪くなるような物を置いていない。	YES
Q45. 冷凍機室外機の周りに空気のながれが悪くなるような物をおいていない。	YES

YESが35個以上

よく取組んでいます

YESが25～35個

かなり取組んでいます

YESが15～25個以下

やや取組が  
たまりません

YESが15個以下

もっと省エネ意識  
を持ちましょう

YESの合計