



餐饮行业中的节约用水

水的价值绝不仅仅局限于水费单上的开销。有效管理水资源的确能节省开销，但更重要的是，它有助于实现环境可持续性。致力于可持续发展能够激励员工，打造品牌，改善公众形象。通过可持续用水和废水管理可以帮助我们为大悉尼区的居民创造更好的生活。

承诺节水

为了能够行之有效，请采用可持续的思维方式。想想您的业务决策和行动将产生何种影响。如果您做出表率，也就为员工树立了标准，从而有助于实现可持续节约用水。

您能做什么？

- 致力于实现可持续性。与您的员工进行讨论，在社交媒体上与客户分享您的承诺，解释您将如何实践节约用水（和能源）、如何寻求可持续的原材料，以及如何进行废弃物管理。‘可持续’就是卖点！
- 如果团队里有人对此积极响应，请任命他们为可持续发展领头人，赋予他们能够顺利推进计划的权力和责任。让他们负责引领节水计划，制定节水目标，并向团队汇报节水情况。在社交媒体上展示可持续性相关的进步——无论是节约用水、避免浪费还是有意帮助社区的热心肠。
- 优先实现可持续采购。购买当地的可持续农产品，这也在支持其它本地企业。
- 检查水费单，监控用水情况。如果发现了异常——尝试找出为什么用水变多或变少了。

了解企业的用水情况

如果您不知道自己的用水量是多少，以及用在了何处，那么您就无法管理自己的用水。了解您所连接的供水和废水处理服务，以及您所做出的改变又能带来何种影响。

您能做什么？

- 了解您的水被用在了何处，每处用水量是多少。这包括卫生间、厨房水龙头、洗碗机、喷淋冲洗阀、洗瓶机、制冰机、烹饪活动（如洗菜）和清洁活动（例如，您是用软管冲洗还是清扫擦拭？）
- 了解用水情况对诸如能源或清洁化学品等其它业务成本会产生何种影响。
- 通过对比您和他人的生意来看看您的用水量应该是多少。高效的商业厨房用水量不到35升/顾客。如果您的用水量超过45升，那么您一定有可以省水的地方。
- 我们可以为您提供建议或帮助，实施网上监控，这样您可以通过手机或平板电脑实时跟踪用水情况。我们还有为小企业提供补贴的WaterFix项目。请访问sydneywater.com.au/businessstips了解有关最新项目的详细信息。



使用节水智能冲洗阀是节约用水的可行方式之一。



向员工征求如何节约用水的建议，让他们也参与进来。

找出能够节水的地方并制定目标

一些最简单的想法往往最具成本效益。高效用水不一定必需购置昂贵的设备。小小的改变就可能带来大大的不同。

厨房里能实施什么措施？

- 鼓励员工上报泄漏情况，在出现小问题时就予以修复。
- 如果您需要更换设备，考虑购买高效用水（和能量）的洗碗机和洗瓶机、空冷制冰机、无水洗衣机和节水食品蒸笼。在购买设备前，先了解设备的所有成本。如果您将设备整个使用寿命期间的耗水和耗能成本纳入考量，您会发现那些购买价格最低的设备不一定是真正最便宜的。例如，无水炒锅和节水食品蒸笼能够降低90%的耗水量，缩短烹饪时间，提高生产效率，减少热损失。
- 根据客流量来挑选新设备的尺寸。购买更大的设备也许有优惠，但从长远来看，这样并不省钱。
- 除非满载，尽量少洗碗碟。
- 安装低流量厨房用水龙头。
- 避免开着水龙头用凉水解冻食品。在冰箱、微波炉或烹饪过程中进行解冻。
- 避免开着水龙头冲洗产品。在盆中清洗，必要时再换水漂洗。
- 尽可能干擦碗碟，而不是冲洗。如果确实需要冲

洗，请使用高效的预冲洗喷淋阀，而不是水龙头流水。更换喷雾阀上已有磨损或缺失的喷嘴。

- 如有可能，用扫帚和拖把清洁地板，勿用软管冲洗。

卫生间里可以采取什么措施？

- 安装流量受限的、用传感器激活的水龙头，并进行保养维护。
- 安装双冲水马桶和低流量小便器。张贴海报或贴士，鼓励客户使用半冲水模式。
- 检查小便池冲洗装置，使其不会因为有人路过而误开冲洗功能。
- 在卫生间放置垃圾桶，使顾客不至于将垃圾扔在厕所里。张贴告示，提醒顾客哪些物品可以冲入下水道，哪些应放入垃圾桶。
- 张贴告示，鼓励客户和员工报告管道问题。
- 欲了解有关企业节约用水的更多小贴士，请参阅 sydneywater.com.au/businessstips。



扔哪儿真的不一样
莫使垃圾入水槽