



食品事業での節水

水の価値は、水道料金の請求書に記載された額よりはるかに大きいものです。水を効率的に管理することで、お金を節約できますが、もっと重要なことは、持続可能な環境への貢献です。環境への配慮に熱心に取り組めば、従業員にやる気を与え、御社の企業の評判を高め、世間が抱く御社へのイメージも向上します。環境に優しい水および廃水の管理を通じて、弊社が進めているシドニー都市圏のよりよい生活作りをご支援ください。

節水に努める

実のある成果が出せるように、環境に配慮した考え方を身に付けましょう。御社の事業での決断や行為の影響について考えてみてください。実例を設定するのであれば、環境に配慮した節水を達成するのに役立つ従業員向けの基準を設定してください。

御社ができること

- 環境への配慮を重要な目標にします。環境への配慮について従業員と話し合い、ソーシャルメディアで自分の目標をお客様と分かち合い、水（とエネルギー）を節約し、環境に配慮した農産物を調達し、廃棄物を管理するために何をしようとしているか説明しましょう。環境への配慮は賛同を集めます！
- 環境問題に熱心な従業員が職場にいれば、環境問題への取り組みの責任者として任命し、これをやり遂げるための権限と責任を与えてください。節水への取り組みの指導、節水目標の設定、節水についてのチームへの報告を彼らの責任としてください。節水や廃棄物の削減、あるいは地域社会に貢献することの喜びなど、環境への取り組みの進捗状況をソーシャルメディアで広めましょう。
- 環境に配慮した購買活動を率先して行いましょう。環境に配慮した地元の産品を購入すれば、他の地元の事業者を支援することになります。
- 水道料金の請求書を確認して、水の使用量をチェックしましょう。変化を見つけたら、使用量が増減した理由を解明するように努めましょう。

自分の水の使用について理解する

自分が使用している水の量やどこで水を使用しているかが分からなければ、水の使用を管理することはできません。御社が接続されている水道および下水道サービスについて把握し、自分が起こした変化にどのような効果があるのかを理解してください。

御社ができること

- どこで水を使用しているか、それぞれの場所でどれだけ水を使用しているかを把握しましょう。これには、トイレ、キッチンの蛇口、食器洗浄機、スプレーリンスバルブ、瓶洗浄機、製氷機、調理工程（野菜を洗うなど）、洗浄工程（例えば、水をかけるのか、あるいはさっと掃うのか？）などが含まれます。
- 御社の水の使用が、エネルギーや清掃用化学物質などその他の事業コストにどのような影響を与えるかを把握しましょう。
- 使用すべき量を知るために、御社の事業を他の事業と比較します。効率的な商業用キッチンが給仕1回当たり使用する水は35リットル未満です。45リットルより多くの水を使用している方は、必ず節水することができます。
- 携帯電話やタブレットからリアルタイムで水の使用量を追跡することができるように、弊社では、オンラインモニタリングを装備するための助言やサポートを行っています。また、弊社は、小規模事業者様向けのWaterFix プログラムの監督も行いました。弊社の最新プログラムの詳細につきましては、sydneywater.com.au/businessstips をご覧ください。



節水式の高性能なリンスバルブを使用することも、1つの節水方法です。



従業員も節水に取り組み、節水方法についての意見を求めましょう。

節水の機会を見つけ出し、目標を設定する

最も単純なアイデアが、往々にしてコストパフォーマンスが最も優れていることがあります。水を効率よく使用することは、必ずしも高価な設備を購入することではありません。小さな変化で大きな結果を生み出すことができます。

御社がキッチンでできること

- 従業員に漏れを報告するように促し、問題が小さなうちに漏れを直します。
- 設備を交換する必要がある方は、水（およびエネルギー）効率が高い食器洗浄機や瓶洗浄機、空冷式製氷機、無水式の機器および節水式食品蒸し器の購入を検討してください。購入する前に、設備の全ての費用を確認しましょう。製品の使用寿命を通じた保守管理および水とエネルギーのコストを考慮すれば、最も安価な製品が本当に安いとは限りません。例えば、無水式の機器や節水式の食品蒸し器は水を最大90%節約でき、調理時間もより短く、生産率もより高く、熱損失も軽減します。弊社のホームページには、設備を購入する上でのヒントがたくさん掲載されています。
- 新しい設備は、御社が給仕するお客様の人数に合わせてサイズを決めましょう。より大きな設備には割引があるかもしれませんが、長い目で見ると節約になるとは限りません。
- 満載になるまで、食器洗浄機とグラス洗浄機の使用は控えましょう。
- 低流量のキッチン用蛇口を設置しましょう。
- 冷たい流水で食品を解凍するのは避けましょう。冷蔵庫や電子レンジを使うか、調理中に解凍させてください。

- 農産物を洗うのに流水を使用するのは避けましょう。農産物は鉢に入れて洗い、必要に応じてすぐために水を入れ替えます。
- 可能であれば、皿はすすがずに拭いて水気を取ります。すすぎが必要であれば、水道を流すのではなく効率的なリンス前スプレーバルブを使用します。スプレーバルブのノズルが摩耗したり、紛失した場合には交換してください。
- 可能であれば、ホースではなく、ほうきとモップで床を掃除します。

御社がトイレでできること

- 低流量のセンサー感知式蛇口を設置して、保守管理します。
- 2段階の流量を選択できるトイレや低流量小便器を設置します。ポスターやステッカーを掲示して、お客様に少量の水洗の使用を促してください。
- 誰かが通り過ぎたときに水を流さないように、小便器の水流機構をチェックします。
- お客様がトイレにごみを流さないように、トイレにゴミ箱を設置します。流せるものとゴミ箱に捨てるべきものを記した弊社のポスターを掲示しましょう。
- お客様や従業員に水道設備の問題の報告を促すポスターを掲示しましょう。
- 事業で節水する方法のヒントがさらに記載されていますので、sydneywater.com.au/businessstips をご覧ください。



捨てる場所が大きな差を生みます

