

Eficiência Energética / Boas Práticas:

Descrição:

A maioria dos equipamentos de cozinha e bomboniere funcionam por meio de resistências elétricas, ideais para aquecer rapidamente os diferentes alimentos e produtos que oferecemos em nosso menu, porém, uma das desvantagens é o alto consumo de energia elétrica desse tipo de equipamento.

Alguns equipamentos não precisam ser ligados na mesma hora em que o cinema abre e em determinados dias e horários há equipamentos que nem chegam a ser utilizados.

Benefícios:

A cozinha e a bomboniere juntas são uma das áreas com maior consumo de energia, utilizando **10%** do consumo total do cinema. Dado que na maioria das vezes a demanda por alimentos e bebidas é alta, é importante implementar iniciativas de economia de energia desde que não interfiram no atendimento aos nossos clientes.

Qualquer ação para reduzir o uso de equipamentos que não são necessários trará grandes benefícios em termos de economia de consumo de energia elétrica no cinema.

Operação de equipamentos de cozinha e bomboniere

cinépolis



Eficiência Energética / Boas Práticas:

Operação de equipamentos de cozinha e bomboniere

Ações a realizar / Rotina:

| | Ação / Rotina | Responsável | Frequência | Controle (referência) | Descrição |
|---|--|-------------------|------------|-----------------------|--|
| 1 | Estabelecer horários para ligar e desligar os equipamentos de acordo com a programação das sessões do cinema. | Gerente do cinema | Diário | Nenhum | De acordo com a estação do ano, dia e horário, podem ser estabelecidos horário para ligar os equipamentos com pelo menos 30 minutos de antecedência do início da primeira sessão. |
| 2 | Certifique-se de que no início da última sessão do dia, todos os equipamentos da cozinha e da bomboniere sejam desligados. | Cinepolito | Diário | Nenhum | Ao final do horário de funcionamento do cinema, deve ser feita uma inspeção na cozinha e na bomboniere para garantir que todos os equipamentos estejam desligados, exceto aqueles que precisam ficar ligados 24 horas (por exemplo, geladeiras). |
| 3 | Caso a demanda na bomboniere e cozinha seja baixa, desligue o equipamento que estiver inativo. | Cinepolito | Diário | Nenhum | Se a demanda por alimentos e bebidas for baixa e permitir, desligue os equipamentos que não estão em uso. |
| 4 | Sempre realizar a limpeza e manutenção periódica dos equipamentos. | Manutenção | Mensal | Planilha de controle | O responsável pela manutenção deve garantir o correto funcionamento dos equipamentos para evitar falhas ou redução da capacidade de aquecimento do equipamento. |
| 5 | Garantir que nenhum equipamento de aquecimento esteja próximo a um de refrigeração. | Manutenção | Por evento | Nenhum | Caso identifique que algum equipamento de aquecimento está próximo a um de refrigeração, reposicione-o. É importante determinar se esses equipamentos estão localizados dessa maneira devido a problemas operacionais e, em caso afirmativo, consulte o gerente do cinema. |



Eficiência Energética / Boas Práticas:

Operação de equipamentos de cozinha e bomboniere

Modelo de Planilha de controle a ser utilizado:

cinépolis

GESTÃO DE ENERGIA ELÉTRICA

Selecione seu cinema aqui ->

Operação de equipamentos de cozinha e bomboniere

Planilha de controle mensal de limpeza e manutenção

Competência: ___/20__

| Equipamento | Limpeza | Manutenção | Comentários | Responsável |
|-------------|---------|------------|-------------|-------------|
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |
| | / / | / / | | |

Responsável:

___/___/___

Gerente:

___/___/___

