

控制成本 維持利潤 超滿助您營造現代用餐體驗

香港的餐廳飲食業經營環境越來越困難：舖租高昂、食材價格不斷飆升、最低工資成本上漲及電費加價等，都令餐廳經營成本大幅上升，利潤越來越難維持。

客戶的期望提升，新飲食評級文化出現，亦令餐飲業界競爭更加激烈。

高效節能的照明系統和可靠的配電方案可有效協助餐廳控制成本，同時確保食品質素。今時今日24小時餐廳的模式大行其道，具成本效益營運尤為重要。



適當的光線和室內溫度，可巧妙地影響顧客的用餐心情和體驗。



超滿提供的慳電膽及發光二極體射膽、高效節能配電方案及電力監控系統都能滿足您不同營運需求。



餐廳個案

實例顯示，以進階發光二極體射燈代替舊式燈種，可慳電80%，為餐廳大幅節省電費支出：

基本資料及假設			
每日運作時數	小時		16
每年運作日數	日		365
每年運作總時數	小時		5,840
每度電電費	港元		\$1.0
製冷/空調因數	-		0.3

		Halogen 50W MR16	LED 10W MR16
燈膽數量	個	1,300	30
投資			
燈膽成本	港元	6.0	180.0
燈膽更換費用			
平均壽命	小時	2,000	30,000
每年燈膽成本	港元	22,776.00	45,552.00
每年可節省的更換燈膽成本	港元	-	(22,776.00)
電力損耗			
每個燈膽電力負荷	火數	50	10
燈膽運作全年電力負荷	千瓦	292.00	58.40
空調電力負荷	千瓦	87.60	0
總電力負荷	千瓦	379.60	58.40
預計可節省	千瓦	-	321.20
每年總電力負荷	千瓦	493,480.00	75,920.00
每年電費	港元	493,480.00	75,920.00
預計每年可節省	港元	-	417,560.00
總結			
運作成本	港元	516,256.00	121,472.00
每年節省	港元	-	394,784.00
投資成本	港元	7,800.00	234,000.00
投資成本相差	港元	-	226,200.00
投資回本期	月	-	6.88

超滿代理一系列世界頂級電力及高效節能慳電燈及照明方案，助您達成以上的營運目標。

T (852) 2691 9166
E enquiry@supermoon.hk

F (852) 2693 2927
www.supermoon.hk

