

Normas generales

- **Apaga los aparatos electrónicos al finalizar del día** y también cuando no estén en uso, en lugar de dejarlos en standby.
- **Usa una regleta de alimentación** para cada grupo de componentes electrónicos para que todos los aparatos puedan apagarse al mismo tiempo cuando no estén en uso.
- **Desconecta los “vampiros eléctricos”** (por ejemplo, tu teléfono móvil o tu portátil) para que no consuman más energía.
- **El equipo de cocina** (nevera, microondas, hervidor, etc.) **también debe utilizarse teniendo en cuenta la eficiencia energética:**
- **No pongas las máquinas expendedoras refrigeradas más frías de lo necesario.** En el caso de los dispensadores de agua caliente y fría, reduzca la temperatura de mantenimiento del agua caliente y aumentela para el agua fría.
- **Retira cualquier iluminación innecesaria de las máquinas** y suministra tazas reutilizables para reemplazar las tazas desechables.

OTRO EQUIPO ELÉCTRICO DE OFICINA

Si ya estamos utilizando conscientemente impresoras, fotocopiadoras y ordenadores, hagámoslo también con los demás dispositivos “devoradores de energía” que nos rodean como los reproductores de DVD, proyectores, TV, aparatos de cocina, etc. Haz de la oficina un lugar verdaderamente eficiente en el uso de la energía teniendo en cuenta cada máquina y siguiendo los consejos que se muestran a continuación.



1. **Apaga los aparatos electrónicos al finalizar el día** y también cuando no estén en uso, en lugar de dejarlos en standby.
2. **También puedes usar una regleta de alimentación** para cada grupo de componentes electrónicos. Con el botón de encendido/apagado de la regleta, puedes apagar la alimentación de todos los aparatos cuando no están en uso.



3. **Desconecta los “vampiros eléctricos”** (por ejemplo, tu móvil o tu portátil). Cuando estén completamente cargados, desenchufe el cargador de la toma de corriente para que no consuma más energía.

4. Es bueno tener una cocina para los empleados donde puedan almacenar, recalentar y comer la comida que traen de casa, en lugar de conducir a algún lugar para almorzar. **El equipo de cocina (nevera, microondas, hervidor, etc.) también debe utilizarse teniendo en cuenta la eficiencia energética:**

- p.ej. no hiervas más agua en el hervidor de la que necesitas para tu bebida caliente,
- asegúrate de que la nevera esté configurada correctamente a las temperaturas ideales (*nevera: 5°C, congelador: -18°C*)

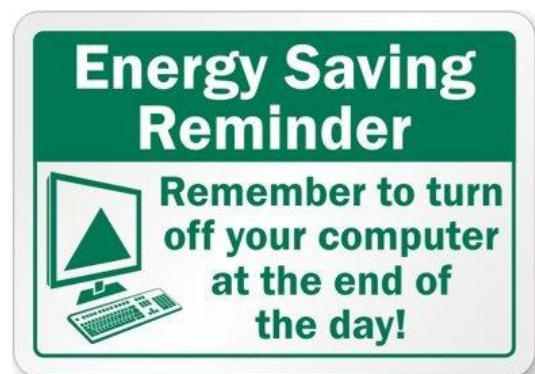


5. **Máquinas expendedoras** – No pongas las máquinas expendedoras de bebidas refrigeradas más frías de lo necesario. En el caso de los dispensadores de agua caliente y fría, reduce la temperatura de mantenimiento para el agua caliente y aumentala para el agua fría.
6. **Considera quitar cualquier iluminación innecesaria** de las máquinas y ponga tazas reutilizables para reemplazar las tazas desechables.
7. **Actualice su equipo por aparatos de bajo consumo.** Hay dos esquemas principales de etiquetado energético que cubren equipos de oficina y aparatos eléctricos: ENERGY STAR y European Ecolabel Scheme. ENERGY STAR es un esquema de etiquetado internacional ampliamente reconocido para equipos de oficina. Los artículos que llevan la etiqueta usan significativamente menos energía que los modelos estándar. La base de datos EU ENERGY STAR le permite elegir los modelos más eficientes energéticamente. Ecolabel es un esquema a nivel europeo que respalda productos y servicios que tienen un impacto reducido en el medio ambiente.

CONSEJOS PARA LOS CAMPEONES

Puede ser útil establecer rutinas para minimizar la cantidad de energía consumida por el equipo de su oficina. Elabora una política de energía de equipos de oficina para formalizar estas rutinas y asegúrese de que todos sigan su ejemplo.

Informa a los empleados sobre las características disponibles de ahorro de energía de los equipos de oficina y cocina y pídeles que utilicen esas funciones para reducir los costos de energía.



TAMBIÉN PUEDES...

Ahorre aún más al configurar un programa de mantenimiento de equipos: ¡los equipos bien mantenidos duran más y funcionan de manera más eficiente!

Deshágase de equipos electrónicos innecesarios, por ejemplo, Verifique si realmente necesita las máquinas expendedoras o se necesitan tantas como hay en la oficina.

¿SABÍAS QUÉ?

Las máquinas expendedoras funcionan 24/7, incluso cuando no hay nadie alrededor. Utilizan 7-14 kWh por día, con un costo promedio de \$ 300-350 para operar anualmente. Las máquinas expendedoras con calificación ENERGY STAR pueden ahorrar más de 1,700 kWh/año.

LECTURAS E IDEAS ADICIONALES

[Energy efficient office buildings - Guidelines](#)

[Top 5 tips for saving energy in your office](#)

[5 ways to green your vending machines](#)

FUENTES

Antal, O., Vadovics E. (2005) Zöld iroda kézikönyv. [Green Office Handbook]. KÖVET-INEM Hungária, HU

<http://www.dummies.com>, <http://www.wikihow.com>, <https://www.nibusinessinfo.co.uk>

IMÁGENES

<https://www.ebay.co.uk>,

<https://www.turbosquid.com>,

<https://www.choice.com.au>,

<https://www.amazon.com>