



**Cámara**  
Madrid



Dirección General de Industria, Energía y Minas  
**CONSEJERÍA DE ECONOMÍA  
E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA**  
**Comunidad de Madrid**



USO RACIONAL  
DE LA

# ENERGÍA

en comercios



## Eficiencia energética.

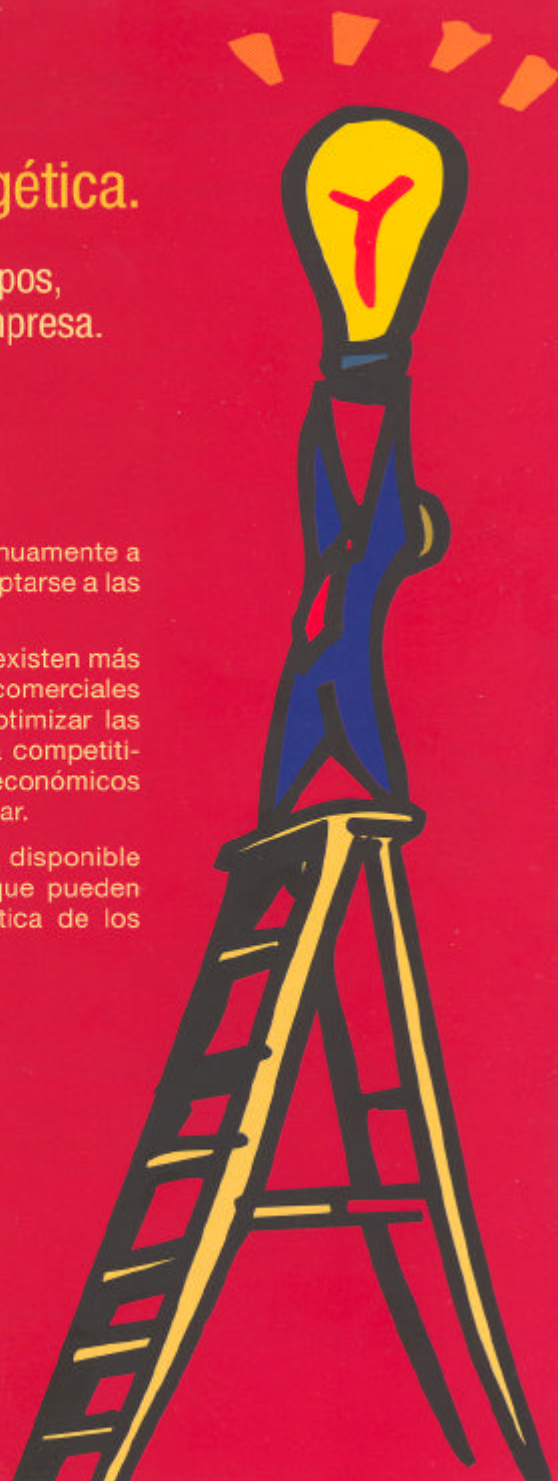
En la salud de tus equipos,  
está el ahorro de tu empresa.

### Introducción

El comercio se enfrenta continuamente a profundos cambios, para adaptarse a las necesidades de los clientes.

En la Comunidad de Madrid existen más de 65.000 establecimientos comerciales en los que es importante optimizar las instalaciones para mejorar la competitividad, tanto en términos económicos como de seguridad y bienestar.

La tecnología actualmente disponible ofrece sistemas y equipos que pueden mejorar la eficiencia energética de los locales comerciales.





## Alumbrado

En un comercio hay que diferenciar distintas zonas en lo que al alumbrado se refiere (atención al público, exterior, escaparates, almacenes, servicios). La cantidad, calidad de luz y programación de uso son diferentes.

### Consejos

- Si existen interruptores múltiples, rotule sobre ellos a qué zona afectan, para evitar encendidos innecesarios.
- El nivel de iluminación debe ser el adecuado dependiendo de las necesidades y de las horas del día. Evite las zonas sobreiluminadas, especialmente los pasillos.
- **Aproveche la luz natural** mediante una correcta colocación de los puestos de trabajo y del mobiliario. Suba las persianas al máximo y mantenga limpias las superficies acristaladas.
- Limpie periódicamente lámparas y luminarias. El polvo y suciedad restan efectividad a la iluminación.
- En lugares poco frecuentados, instale temporizadores de encendido o detectores de presencia.
- Compruebe que la iluminación exterior se apaga cuando no es necesaria.
- **Reemplace las bombillas incandescentes** por lámparas fluorescentes compactas de bajo consumo. Gastan un 80 % menos y duran 10 veces más.
- En instalaciones nuevas, considere la iluminación fluorescente de alta frecuencia. Puede ahorrar hasta un 25 %, además elimina el parpadeo y el zumbido en el arranque.



- Para lograr una correcta iluminación de la zona de trabajo, la luz debe incidir lateralmente sobre la superficie o elemento de trabajo con objeto de evitar deslumbramientos por reflejos.

- En los locales que se utilicen poco, como despensas, sótanos o bodegas y que tienen el interruptor de encendido en el exterior, es conveniente que éste incorpore un piloto de control, indicando que la luz del interior está apagada o encendida.

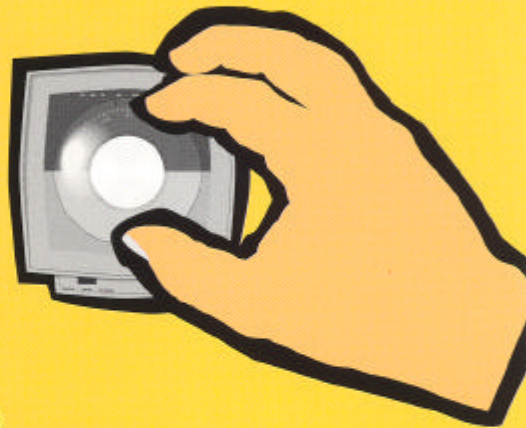


## Climatización

El hecho de disponer de un sistema de calefacción y refrigeración que haga confortable el local comercial no está reñido con la eficiencia energética.

### Consejos

- El empleo de bombas de calor le permitirá utilizar un mismo sistema de climatización para calentar o enfriar el local y además ahorrará espacio.
- **Regule correctamente la temperatura ambiente** (18°C en invierno, y 25°C en verano, o algo menos si tiene productos frescos perecederos) y sitúe los termostatos lejos de los focos de calor y frío.
- Instale sistemas de desconexión de la climatización siempre que las puertas permanezcan abiertas de forma prolongada.
- Desconecte el sistema de climatización un poco antes de finalizar la atención al público. La inercia del local lo mantendrá confortable entre 30 y 60 minutos tras la parada. Instale programadores horarios de encendido y apagado.
- No coloque muebles u objetos delante de radiadores, rejillas y condensadores de frigoríficos, porque interfieren en la transferencia de calor y hacen trabajar innecesariamente a las máquinas.
- Aísle los locales con horno del resto del comercio, especialmente en verano.
- Evite instalar aparatos que produzcan calor en dependencias refrigeradas.
- Limpie periódicamente los filtros del aire acondicionado.





## Equipos eléctricos

Los refrigeradores, hornos, mostradores y vitrinas refrigeradas, son equipos imprescindibles en su establecimiento. **Utilícelos de la forma más racional posible.** Gastarán menos y durarán más tiempo.



### Consejos

- A la hora de comprar tenga en cuenta su consumo energético. Elija aquellos que mejor se adapten a sus necesidades, y no adquiera equipos sobredimensionados.
- Procure que la zona de disposición de los frigoríficos esté ventilada y lejos de focos de calor.
- No renueve el aire más de lo necesario.
- Si tiene tarifa nocturna o doble tarifa, procure desviar consumos eléctricos a las horas en que la electricidad es más barata.



## Agua caliente

En mayor o menor grado, los comercios precisan de agua caliente. Dependiendo de la cantidad y el momento en que se usen, puede ser más adecuado emplear gas o electricidad.

### Consejos

- **No use más agua caliente que la necesaria** ya que no sólo derrochará agua, sino energía.
- Si su consumo de agua caliente es alto, instale un calentador o caldera de gas o gasóleo con acumulación. A la larga será más económico.
- Siempre que sea posible, es recomendable **la utilización de un sistema de energía solar** para la obtención de agua caliente sanitaria. Podrá ahorrar hasta un 60% del consumo energético y están subvencionados por la Comunidad de Madrid.
- **Cierre bien los grifos** una vez que estos han sido utilizados. Un grifo que pierda agua a razón de 10 gotas/minuto puede gastar al mes 170 litros de agua, lo que supone 2.000 litros al año.
- Instale grifos monomando, ya que regulan mejor la temperatura del agua y ahorran hasta un 50 %.



**Cámara**  
Madrid



Dirección General de Industria, Energía y Minas  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA  
E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

**Comunidad de Madrid**



**CECOMA**

Cámara Oficial de Comercio  
e Industria de Madrid

Tel. 91 538 35 00

[www.camaramadrid.es](http://www.camaramadrid.es)

Dirección General de Industria, Energía y Minas  
de la Comunidad de Madrid

Tel. 91 580 21 00

[www.madrid.org](http://www.madrid.org)



**Madrid** innova

