

115年新北市服務業店面能效分級制度建置及示範場域推廣計畫

—「綠店之星 Green Hero」新北市餐飲類服務業店面能效分級徵選活動—

壹、辦理目的

在永續已成企業核心競爭力的當下，新北市政府於114年度推出全台首創之「餐飲類服務業店面能效分級制度」，建立制度化節能分級機制。115年度廣續推動辦理，以餐飲類品牌門市為主體，透過建立能效基準、分級管理與節能輔導機制，引導業者自我盤點能效表現，提升整體營運效率與環境責任。同時，也期待透過評選制度鼓勵企業揭露節能成果，作為 ESG 永續報告之實證內容，進一步鏈結綠色供應鏈，實現「企業、政府、消費者」三方共好的永續願景。

貳、辦理單位

主辦單位：新北市政府經濟發展局（下稱本局）

執行單位：新北市電腦商業同業公會

參、活動對象

本活動涵蓋範圍廣泛，凡於新北市轄內設有實體營業據點，以各門市（營業據點）為報名單位，同一品牌之不同分店得分別報名參與，並依法完成登記之餐飲類服務業者，包括以內用、外帶、外送為主之各類餐飲業態，無論為個體經營、品牌連鎖或複合式經營等形式，皆可報名參與本次徵選活動，惟同一品牌之直營店面以最多報名2家為限。

肆、辦理期程

一、報名收件時間：自公告日起至115年6月30日。請於收件期限截止前至本活動線上報名表單 (<https://forms.gle/hbaSB2P7SXXodBQq7>)，並將報名繳交資料以電子郵件至專案信箱：service@ntca.org.tw，或紙本寄送(以郵戳為憑)/親自送達至新北市電腦商業同業公會(100台北市中正區福州街11-2號3樓)，逾期不予受理。

二、評選審查期程：

(一)初審-書面審查：

由專案團隊進行書面資料審查，確認參賽店家所送文件是否齊全，並依據資料內容進行營業用電績效表現計算，以及節能成效點數彙整與初步點數總計排序。後由專家學者組成評審小組召開會議，檢視各店家提交之佐證文件與節能成效點數總計結果是否相符，據以確認並修正書審之最終點數，擇優選出35家店家進入實地訪審。

(二)初審-實地訪審(預計訪審時間115年7月至8月)：

由專家學者組成評審小組，前往參選店家進行現場複勘（每家店家須有3位以上專家委員複勘），以確認實際狀況與提交之書面資料是否相符。倘若現場情況與書面內容不符，評審小組得依查核結果及專業判斷，提出該店家之分項節能成效點數調整建議，並依所得點數排序前25家店家進入決賽。

(三) 決審-委員綜合評選：

由本局邀請專家學者組成決審評審小組，依據初審(含分項節能成效點數調整建議)之最終節能成效點數總計結果，進行決審，評選出優良店家10名。

同點數規則：

若出現相同節能成效點數總計值，依序比較節能成效點數表中第二大項(40 點)、第一大項(30 點)、第三大項(18 點)、第四大項(12 點)之項目總計點數，點數多者優先；若仍相同者抽籤決定之。

三、頒獎典禮：預計於115年10月辦理，再另行通知。

伍、報名應備資料

參選店家應檢附下列資料（不限格式，可為電子檔、紙本或影本）：

一、基本資料：

- (一) 品牌/店家基本資料表(於線上表單報名填寫)
- (二) 線上表單填寫路徑: <https://forms.gle/hbaSB2P7SXXodBQq7>

二、營業用電紀錄與用電績效表現(於線上表單報名填寫)：

- (一) 店家近一年(12 個月)之電費單據或用電度數紀錄
 - (二) 營業面積(含顧客用餐範圍與後台備餐、倉儲、辦公室等所有範圍)
 - (三) 樓層位置(所在樓層及總計樓層數)
 - (四) 店家正面開口朝向顧客內用/外帶比例
 - (五) 顧客自行烹煮比例
 - (六) 店家烹煮能源類型(瓦斯/電熱/混合使用)
 - (七) 店家近一年之總營業額或總來客數(若無詳細記錄數值可以估算值代替，請注意計算範圍需與用電紀錄時間一致)
- (考量餐飲類店面種類眾多且皆具其用電特性，惟本制度需進行整體比較無依循個別用電特性，故提取各類型餐飲業態共同具備之耗能關鍵因子作為分級評選標準)

三、營運與設備(以紙本或電子檔彙整)：

- (一) 店家完整空間平面圖(若無平面圖亦可依現況繪製簡易圖面)
- (二) 店家立面圖(店家各向外觀照片)
- (三) 用能(電、瓦斯等)之管理紀錄表
- (四) 主要用電/烹煮(含店家及顧客烹煮)設備之規格與數量清單
- (五) 主要用電/烹煮(含店家及顧客烹煮)設備之節能標章或能效等級標示
- (六) 冷凍冷藏設備之規格與數量清單
- (七) 冷凍冷藏設備之節能標章或能效等級標示
- (八) 空調與照明設備之平面配置圖、規格與數量清單

四、空間與營運管理(以紙本或電子檔彙整)：

- (一) 店家正面外觀照片(確認開口設計)
- (二) 店家室內空間現況照片(針對採光及通風、樓層資訊等作為佐證)
- (三) 設備維護與能源稽核紀錄表

五、節能與創新實踐(以紙本或電子檔彙整)：

- (一) 自主節能改善成果證明文件
- (二) 智慧能源管理系統(系統介面、管理紀錄等)

六、綠色永續推動項目(以紙本或電子檔彙整)：

- (一) 其他可佐證節能成效或永續作為之資料(加分項目)

陸、評選架構與節能點數配置說明

本次「服務業店面能效分級制度建置及示範場域推廣計畫」徵選活動評選內容涵蓋五大構面，導入量化數據分析與多元節能管理指標，確保公平性與制度完整性。其中以預測迴歸模型所推導之用電預測值進行用電表現與模型預測差異（30%）作為基礎量化標準，並輔以設備節能、空間管理、永續創新等面向進行整體評核，具體節能成效點數配置與內容如下：

一、營業用電績效表現（30 點）

- A. 用電表現與模型預測差異(30 點)：依據本計畫推導之回歸模型，用實際用電與預測值進行對照。
 - 年度平均用電值 = E
 - 回歸模型用電預測值 = E_c
 - 計算用電差異比 $E_r = (E - E_c) / E_c$

二、營運與設備構面（40 點）

- B. 用能紀錄管理制度(8 點)：是否具備日常用電、瓦斯、能源耗用等紀錄機制。高效能烹調設備(8 點)：是否採用具節能標章或能源效率一級之電磁爐、烤箱等設備。
- C. 高效能冷凍/冷藏設備(8 點)：冷藏櫃、冷凍櫃等是否符合節能標章或一級能效標準。
- D. 空調節能配置(8 點)：是否使用能源效率一級空調設備（參照經濟部能源署標準）。
- E. 照明節能配置(8 點)：是否全面採用 LED 照明設備等節能照明配置。

三、空間與營運管理構面（18 點）

- F. 店家入口之開口設計(5 點)：店家正面是否採全開放（全面開口、無擋板）或半開放設計（設門或空氣簾），評估其對空調能耗之影響。
- G. 採光與通風設計(5 點)：是否採自然採光、自然通風設計，有助於降低白天照明或空調負載。

H. 設備維護與能源稽核(3點)：是否定期進行設備維護（如空調濾網清潔）與節能稽核等行動。

I. 建築與樓層條件(5點)：店家是否位於高耗能位置（如頂樓、西曬、邊間等），影響其冷房需求與能源表現。

四、節能與創新實踐構面（12點）

J. 自主節能成果(10點)：是否有自主進行節能改造（如空調、照明、冷凍冷藏設備）並具節能成效。

K. 智慧能源管理系統(2點)：是否導入IoT、EMS或智慧控制系統進行能耗監控與節能優化。

五、綠色永續推動構面（10點）

L. ESG與綠色行動(0至5點)：是否實施企業永續治理措施（如包材減量、碳盤查、員工節能教育）等行動。

M. 參與節能推動計畫(0至5點)：是否參與政府或業界推動之節能輔導、示範計畫或培訓。

柒、節能成效點數兌換星級制度說明

本制度依據店家參與決審結果取得之節能成效總計點數值，依據總計值分為三個等級，並劃分級距如下：

- 獲得 75 點(含)以上：3 星等級★★★
- 獲得 50 點(含)以上至 74 點：2 星等級★★
- 獲得 40 點(含)以上至 49 點：1 星等級★

捌、獲獎名額與獎勵

獲得40點以上之店家將可獲頒星等獎狀一紙(預計頒發25名)；另依據初審節能成效總計點數結果，再經決審委員遴選出優良店家前10名加頒獎座，其中前3名可額外獲得節能激勵獎金：

- 第一名 | 獎金新臺幣 10 萬元
- 第二名 | 獎金新臺幣 5 萬元
- 第三名 | 獎金新臺幣 3 萬元

(以上得獎者將於頒獎典禮公開表揚，並享有媒體曝光與品牌形象提升機會。)

玖、「綠店之星 Green Hero」新北市餐飲類服務業店面能效分級頒獎典禮

新北市餐飲類服務業店面能效分級徵選活動，預計於115年10月辦理頒獎典禮，再另行通知。屆時將公開表揚獲獎店家，並邀請參與品牌、產官學界及媒體代表共襄盛舉，見證綠色節能成果。

壹拾、參與/獲獎效益

- 榮獲「綠店之星 Green Hero」標章認證，提升綠色永續品牌形象
- 可作為企業 ESG 報告揭露成果，提升品牌信賴度
- 協助累積政策參與經驗，獲取更多政府資源與曝光機會

壹拾壹、聯絡資訊

新北市電腦商業同業公會

電話：02-25987495 (顏小姐#111、吳小姐#110)

Email：service@ntca.org.tw

附錄一、評選架構與節能成效點數說明表

節能構面	項目	說明	節能基準		最高得點
			基準	點數	
一、營業用電績效表現 (30%)	A.用電表現與模型預測差異	對照迴歸模型之用電預測值進行評估 • 年度平均用電值=E • 迴歸模型用電預測值=Ec • $Er=(E-Ec)/Ec$	$Er \leq -20\%$	30 點	30
			$-20\% < Er \leq -10\%$	25 點	
			$-10\% < Er \leq -5\%$	20 點	
			$-5\% < Er \leq 5\%$	15 點	
			$5\% < Er \leq 10\%$	10 點	
			$10\% < Er \leq 20\%$	5 點	
			$Er > 20\%$	0 點	
二、營運與設備構面 (40%)	B.用能紀錄管理制度	是否具備日常用電、瓦斯等紀錄機制	有完整紀錄	8 點	8
			僅部分記錄	1~7 點	
			無記錄	0 點	
	C.高效能烹調設備	設備是否具備節能標章或 1 級能效	80%(含)以上設備具 節能標章或 1 級能效	8 點	8
			部分有(0 < , < 80%)	1~7 點	
			無	0 點	
	D.高效能冷凍/冷藏設備	設備是否具備節能標章或 1 級能效	80%(含)以上設備具 節能標章或 1 級能效	8 點	8
			部分有(0 < , <80%)	1~7 點	
			無	0 點	

節能構面	項目	說明	節能基準		最高得點
			節能基準	最高得點	
三、空間與營運管理構面 (18%)	E.空調節能配置	使用 1 級能效空調設備 (空調設備參照經濟部能源署標準)	全面使用節能設備	8 點	8
			部分採用	1~7 點	
			未採用	0 點	
	F.照明節能配置	使用 LED 照明設備等	全面使用節能設備	8 點	8
			部分採用	1~7 點	
			未採用	0 點	
G.店家入口之開口設計	評估店家正面開口設計是否具備節能考量	設有門片或空氣簾等可減少空調流失之設計	5 點	5	
		部分開口或僅以簡易擋板區隔	1~4 點		
		完全開放式開口，無任何防護設計	0 點		
H.採光與通風設計	是否採自然通風/採光	明顯設計與使用	5 點	5	
		部分使用	1~4 點		
		未採用	0 點		
I.設備維護與能源稽核	是否有空調清洗、節能稽核等紀錄	有定期維護與稽核	3 點	3	
		無紀錄	0 點		

節能構面	項目	說明	節能基準		最高得點
	J. 建築與樓層條件	處於頂層、西曬等耗能環境風險	非處於頂層、西曬等耗能環境風險中	5 點	5
			完整設置隔熱/遮陽	5 點	
			部分設置隔熱/遮陽	1~4 點	
			未設置	0 點	
四、節能與創新實踐構面 (12%)	K. 自主節能成果	有實施照明、空調節能或其他耗能設備之節能改造	五年內新設店家，E 與 F 項目皆獲得 8 點者	10 點	10
			有佐證文件，且升級為節能標章或 1 級能效	10 點	
			有佐證文件，進行效率提升改造	1~9 點	
			無佐證或未改善	0 點	
	L. 智慧能源管理系統	是否導入 IoT、EMS、自動節能控制	有實施	2 點	2
		無實施	0 點		
五、綠色永續推動構面	M. ESG 與綠色行動	是否有環保/減用包材、企業碳足跡盤查、員工節能教育等行動	有具體實施與紀錄	0~5 點	
	N. 參與節能推動計畫	店家是否參與政府或產業節能輔導計畫	有參與 (須有證明)	0~5 點	

附錄二、參選店家自我檢核節能成效點數表(第一大項與第五大項由評審小組予以計算點數)

節能構面	項目	說明	自我檢核(請依實際檢核結果勾選)	
一、營業用電績效表現 (30%)	A.用電表現與模型預測差異	對照迴歸模型之用電預測值進行評估 • 年度平均用電值=E • 迴歸模型用電預測值=Ec • $Er=(E-Ec)/Ec$	$Er \leq -20\%$	
			$-20\% < Er \leq -10\%$	
			$-10\% < Er \leq -5\%$	
			$-5\% < Er \leq 5\%$	
			$5\% < Er \leq 10\%$	
			$10\% < Er \leq 20\%$	
			$Er > 20\%$	
二、營運與設備構面 (40%)	B.用能紀錄管理制度	是否具備日常用電、瓦斯等紀錄機制	有完整紀錄	8 點
			僅部分記錄	1~7 點
			無記錄	0 點
	C.高效能烹調設備	設備是否具備節能標章或 1 級能效	80%(含)以上設備具 節能標章或 1 級能效	8 點
			部分有(0 < ,<80%)	1~7 點
			無	0 點
	D.高效能冷凍/冷藏設備	設備是否具備節能標章或 1 級能效	80%(含)以上設備具 節能標章或 1 級能效	8 點
			部分有(0 < ,< 80%)	1~7 點
			無	0 點

節能構面	項目	說明	自我檢核(請依實際檢核結果勾選)	
	E.空調節能配置	使用 1 級能效空調設備 (空調設備參照經濟部能源署標準)	全面使用節能設備	8 點
			部分採用	1~7 點
			未採用	0 點
	F.照明節能配置	使用 LED 設備等	全面使用節能設備	8 點
			部分採用	1~7 點
			未採用	0 點
三、空間與營運管理構面 (18%)	G.店家入口之開口設計	評估店家正面開口設計是否具備節能考量	設有門片或空氣簾等可減少空調流失之設計	5 點
			部分開口或僅以簡易擋板區隔	1~4 點
			完全開放式開口，無任何防護設計	0 點
	H.採光與通風設計	是否採自然通風/採光	明顯設計與使用	5 點
			部分使用	1~4 點
			未採用	0 點
	I.設備維護與能源稽核	是否有空調清洗、節能稽核等紀錄	有定期維護與稽核	3 點
			無紀錄	0 點

節能構面	項目	說明	自我檢核(請依實際檢核結果勾選)		
	J.建築與樓層條件	處於頂層、西曬等耗能環境風險	非處於頂層、西曬等耗能環境風險中	5 點	
			完整設置隔熱/遮陽	5 點	
			部分設置隔熱/遮陽	1~4 點	
			未設置	0 點	
四、節能與創新實踐構面 (12%)	K.自主節能成果	有實施照明、空調節能或其他耗能設備之節能改造	五年內新設店家，E 與 F 項目皆獲得 8 點者	10 點	
			有佐證文件，且升級為節能標章或 1 級能效	10 點	
			有佐證文件，進行效率提升改造	1~4 點	
			無佐證或未改善	0 點	
	L.智慧能源管理系統	是否導入 IoT、EMS、自動節能控制	有實施	2 點	
			無實施	0 點	
五、綠色永續推動構面	M.ESG 與綠色行動	是否有環保/減用包材、企業碳足跡盤查、員工節能教育等行動	有具體實施與紀錄	0~5 點	
	N.參與節能推動計畫	店家是否參與政府或產業節能輔導計畫	有參與(須有證明)	0~5 點	
第二至四大項總計點數					