



Más sostenibilidad en la cocina:

Cómo la gastronomía también puede contribuir a la protección del medio ambiente.



La protección de los recursos naturales es una prioridad para todos. Los clientes de la gastronomía también lo saben y prestan cada vez más atención a lo que consumen, a dónde consumen, de qué cultivo proceden los ingredientes y en qué condiciones de conservación se producen los alimentos de origen animal. Estos criterios son evidentes. Sin embargo, los restauradores deberían dar un paso más e incluir en su razonamiento el consumo de agua y energía, ya que la creciente espiral de precios exige respuestas rápidas. Con un par de ideas sencillas es posible afrontar estos retos.

El potencial de ahorro supera el 25 % en aire caliente y el 35 % en vapor.



Potencial de ahorro inmediato

La reducción del consumo de energía es, probablemente, el factor más obvio cuando se trata de un posible ahorro. Evidentemente, se necesitan algunas ideas creativas, quizá también inversiones, pero al final merece la pena. Un primer paso es, por ejemplo, el tipo de iluminación. El cambio a la iluminación LED y la instalación de sensores de movimiento en zonas menos frecuentadas del servicio de hostelería son un comienzo.

Según ENGIE Impact, en la gastronomía casi el 80 % de los costes de energía anuales se reflejan en la eficiencia energética de la preparación, conservación y almacenamiento de alimentos. En esos casos, actualizar los equipos de cocina puede tener sentido. Porque, además de los frigoríficos y los lavavajillas, los equipos de cocina son los que más energía consumen. Por lo tanto, vale la pena hacer un análisis exhaustivo y considerar la posibilidad de realizar un cambio. A menudo, el periodo de amortización, teniendo en cuenta el potencial de ahorro, es inferior al que se piensa.

Así, por ejemplo, todos los vaporizadores combinados RATIONAL iCombi Pro están certificados conforme al nuevo estándar Energy Star 3.0, válido desde enero de 2023. Es decir, el consumo de energía en comparación con el modelo introducido en 2020 en el modo de aire caliente se ha podido reducir de nuevo en un 10 %. En el modo de vapor, incluso un 13 %. Estos valores son aún más impresionantes si se utiliza como base un vaporizador combinado de seis años de antigüedad. En ese caso, el potencial de ahorro al cocinar con aire caliente es superior al 25 % y con vapor al 35 %. Por lo tanto, merece la pena considerar la reducción de los costes variables mediante la sustitución de equipos.

Resumen de los valores de consumo de energía

El iCombi Pro se calienta rápidamente y se pone en funcionamiento rápidamente. Una característica que tiene un impacto positivo en la factura de la electricidad. Para hacer visible este ahorro, todos los valores de consumo de energía de la cocción y la limpieza pueden consultarse en cualquier momento en el panel de control de ConnectedCooking. Un primer paso hacia una mayor transparencia en cuanto al consumo de recursos y una reafirmación evidente de la eficiencia del iCombi Pro.

“Gracias a los equipos
RATIONAL, hemos
podido reducir el
consumo de agua
aproximadamente
un 50 %.”

Philip Watson, director de instalaciones,
Royal United Hospitals Bath



* En comparación con un vaporizador
combinado del año 2018

 **Ponte en contacto
con nosotros.**
rational-online.com

Detectar pérdidas de energía con los datos digitales.

Otra ventaja es el uso y el análisis de datos digitales. Con esto, es posible identificar fácilmente las pérdidas de energía. En ConnectedCooking, el sistema de gestión digital gratuita de la cocina de RATIONAL se pueden consultar fácilmente los valores del consumo de energía del iCombi Pro. Se muestra el tiempo de carga, es decir, el tiempo que la puerta de la cámara de cocción permanece abierta para la carga, así como el tiempo de inactividad después del precalentamiento, es decir, el tiempo durante el cual el equipo debe mantener la temperatura de la cámara de cocción durante la carga. Los tiempos de apertura de la puerta y de inactividad se señalan ahora con el valor de pérdida de energía.

Cuestionar de forma crítica el consumo de agua.

Según el Informe Mundial sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos de las Naciones Unidas de 2019, el consumo de agua sigue creciendo en todo el mundo. Al mismo tiempo, la cantidad de agua potable disponible se reduce considerablemente. Esta debería ser la motivación necesaria para tomar medidas contra el desperdicio de agua. Esto afecta en primer lugar a la necesidad de agua para lavar y limpiar, pero también al manejo del agua para la preparación de los platos. Tanto para limpiar verduras y carnes como para cocinar los platos, se suele consumir demasiada agua. Las verduras se pueden cocinar al vapor perfectamente, con un consumo de agua mínimo, en el vaporizador combinado, quedan crujientes y conservan las vitaminas y el color natural. Incluso se ha cuantificado un ahorro de agua del 60 % al cocinar al vapor falda de vacuno o arroz.*

Cuando todo está listo y termina la jornada, comienza la limpieza de los equipos. Otra de las ventajas que ofrece el iCombi Pro de RATIONAL. Por un lado, la cantidad de agua necesaria se ajusta de forma óptima al programa de limpieza y, por otro, el detergente Active Green protege el medio ambiente. No contiene fósforo ni fosfato y reduce considerablemente la cantidad de detergentes sin sacrificar la potencia limpiadora ni la higiene.

Philip Watson, director de instalaciones del Royal United Hospitals Bath (Reino Unido), comenta: “Gracias a los equipos RATIONAL, hemos podido reducir el consumo de agua en nuestra cocina aproximadamente un 50 %; además de conseguir un importante ahorro en el consumo de energía”.

Por supuesto, estas son solo algunas sugerencias que pueden ayudar a contribuir a una mayor sostenibilidad. Hay innumerables posibilidades más, cuya eficacia debe discutirse individualmente en función de la empresa. Con un poco de creatividad y la voluntad de invertir pensando en el medio y largo plazo, la estructura de costes puede verse beneficiada.

Especialistas como los proyectistas de cocinas o los fabricantes de tecnología de cocina moderna estarán encantados de asesorarte.