



**Maggiore sostenibilità in cucina:**

In che modo la ristorazione può contribuire alla tutela dell'ambiente.



La protezione delle risorse naturali riguarda tutti. Anche gli ospiti del settore della ristorazione ne sono consapevoli e prestano sempre più attenzione a cosa mangiano, da quale coltivazione provengono gli ingredienti e in quali condizioni di allevamento vengono prodotti gli alimenti di origine animale. Si tratta di criteri ovvi. Tuttavia, i ristoratori dovrebbero compiere un ulteriore passo avanti e includere nelle loro considerazioni anche il consumo di acqua ed energia, dato che la crescente spirale dei prezzi richiede risposte rapide. Con alcune semplici idee è possibile affrontare queste sfide.

**Il potenziale di risparmio è di oltre il 25% con l'aria calda e di ben il 35% con il vapore.**



### **Potenziale di risparmio immediato**

La riduzione del consumo energetico è probabilmente la scelta più ovvia quando si tratta di possibili risparmi. Naturalmente ci vogliono alcune idee creative, forse anche degli investimenti, ma alla fine i risultati saranno positivi. Un primo passo è, ad esempio, il tipo di illuminazione. Il passaggio all'illuminazione a LED e l'installazione di rilevatori di movimento in aree meno frequentate del ristorante possono essere un buon punto di partenza.

Secondo ENGIE Impact, quasi l'80% dei costi energetici annuali nel settore della ristorazione è dovuto ad attività di preparazione, conservazione e stoccaggio degli alimenti inefficienti dal punto di vista energetico. Il rinnovamento dell'attrezzatura da cucina può sicuramente essere utile. Infatti, dopo il frigorifero e la lavastoviglie, gli apparecchi di cottura sono quelli che consumano più energia. Vale quindi la pena dare un'occhiata più da vicino e prendere in considerazione la possibilità di sostituirli. Spesso il periodo di ammortamento è più breve di quanto si pensi, se si tiene conto dei potenziali risparmi.

Ad esempio, tutti gli iCombi Pro RATIONAL sono certificati secondo il nuovo standard Energy Star 3.0, in vigore da gennaio 2023. Ciò significa che il consumo di energia, nella modalità di cottura aria calda, è stato ridotto di un ulteriore 10% rispetto al modello introdotto nel 2020. In modalità vapore persino del 13%. Questi valori sono ancora più sorprendenti se si utilizza come base un SelfCookingCenter di sei anni. In questo caso, il potenziale di risparmio nella cottura con aria calda è di oltre il 25% e con il vapore di ben il 35%. Vale quindi la pena considerare la possibilità di ridurre i costi variabili sostituendo le apparecchiature.

### **Panoramica dei valori di consumo energetico**

iCombi Pro si riscalda rapidamente ed è subito pronto all'uso. Una caratteristica che si riflette positivamente sulla bolletta elettrica. Per rendere visibili questi risparmi, tutti i valori relativi al consumo energetico derivanti dalla cottura e dal lavaggio possono essere visualizzati in qualsiasi momento nel cockpit di ConnectedCooking. Un primo passo verso una maggiore trasparenza nel consumo delle risorse e una chiara dichiarazione dell'efficienza di iCombi Pro.

“Grazie ai sistemi di  
cottura RATIONAL  
siamo riusciti a ridurre  
il consumo di acqua di  
circa il 50%.”

Philip Watson, Head of Facilities,  
Royal United Hospitals Bath



\* rispetto a un SelfCookingCenter del 2018

➔ **Contattaci.**  
rational-online.com

#### **Identificare le perdite energetiche con i dati digitali.**

Un altro aspetto è l'utilizzo e l'analisi dei dati digitali che consentono di identificare facilmente gli sprechi energetici. In ConnectedCooking, il sistema di gestione digitale della cucina gratuito di RATIONAL, è possibile visualizzare facilmente i valori di consumo energetico di iCombi Pro. Vengono visualizzati il tempo di caricamento, ovvero il tempo in cui la porta della camera di cottura rimane aperta per il carico, e il tempo di inattività al termine del preriscaldamento, ovvero il tempo in cui il sistema di cottura deve mantenere la temperatura in attesa del caricamento. I tempi di apertura della porta e di inattività vengono ora immediatamente contrassegnati con il valore della perdita di energia.

#### **Analizzare criticamente il consumo d'acqua.**

Secondo il World Water Development Report delle Nazioni Unite del 2019, il consumo di acqua continua ad aumentare in tutto il mondo. Allo stesso tempo, la quantità di acqua potabile disponibile si riduce in modo significativo. Ciò dovrebbe costituire una motivazione sufficiente per agire contro gli sprechi d'acqua. Questo vale in primo luogo per l'acqua necessaria per risciacquare e lavare, ma anche per l'uso dell'acqua durante la preparazione dei cibi. Spesso si consuma troppa acqua sia per pulire le verdure e la carne sia per cuocere gli alimenti. Le verdure possono essere cotte al vapore in un iCombi Pro fino a diventare croccanti, senza perdere vitamine e il loro colore naturale, e con un consumo minimo di acqua. Durante la cottura di un arrosto o la cottura a vapore del riso è stato misurato un risparmio di acqua del 60%.\*

Quando tutto è pronto e la cucina è in chiusura, è arrivato il momento di lavare i sistemi di cottura. Ecco un altro vantaggio offerto da iCombi Pro di RATIONAL. Da un lato, la quantità di acqua necessaria viene adattata in modo ottimale al programma di lavaggio, dall'altro il detergente Active Green rispetta l'ambiente. È privo di fosfati e fosforo e riduce significativamente la quantità necessaria senza comprometterne il potere detergente e igienizzante.

Philip Watson, Head of Facilities del Royal United Hospitals Bath (Gran Bretagna), commenta: “Grazie ai sistemi di cottura RATIONAL, siamo riusciti a ridurre il consumo di acqua nella nostra cucina di circa il 50%, oltre a un notevole risparmio di energia.”

Naturalmente, questi sono solo alcuni suggerimenti che possono contribuire a una maggiore sostenibilità. Esistono innumerevoli altre possibilità, la cui efficacia dovrebbe essere discussa individualmente a seconda dell'attività. Con un po' di creatività e la volontà di investire in modo sensato nel medio e lungo termine, si può incidere positivamente sulla struttura dei costi.

Specialisti come i progettisti di cucine o i produttori di moderne tecnologie per cucine saranno lieti di consigliare le soluzioni più adatte.

