



Zrównoważony rozwój w kuchni:

Jak branża gastronomiczna może przyczynić się do ochrony środowiska naturalnego.



Ochrona zasobów naturalnych dotyczy nas wszystkich. Goście w gastronomii również to wiedzą i coraz częściej zwracają uwagę na to, co jedzą, skąd pochodzą poszczególne składniki i w jakich warunkach powstaje żywność pochodzenia zwierzęcego. To są oczywiste kryteria. Gastronomia powinna jednak pójść o krok dalej i wziąć pod uwagę również zużycie wody i energii – w końcu rosnące ceny wymagają szybkich odpowiedzi. Aby sprostać tym wyzwaniom, wystarczy kilka prostych pomysłów.

Potencjał oszczędności
wynosi ponad 25% dla
gorącego powietrza i
35% dla pary.



Oczywisty potencjał oszczędności

Jeśli chodzi o potencjalne oszczędności, najbardziej oczywiste jest ograniczenie zużycia energii. Potrzebujemy kilku kreatywnych pomysłów, być może również inwestycji, ale w końcu będą się one opłacać. Pierwszym krokiem jest rodzaj oświetlenia: Przejście na oświetlenie LED i montaż czujników ruchu w mniej uczęszczanych strefach lokalu gastronomicznego to dobry początek.

Zgodnie z ENGIE Impact w gastronomii prawie 80% rocznych kosztów energii przypada na konto nieefektywnego energetycznie przyrządzenia, przechowywania i magazynowania potraw. Przydatna może się więc okazać modernizacja wyposażenia kuchni. Ponieważ oprócz lodówki i zmywarki największym pożeraczem energii jest sprzęt do gotowania. Dlatego warto przyjrzeć się temu dokładniej i wziąć pod uwagę jego wymianę. Często czas amortyzacji przy uwzględnieniu potencjału oszczędności jest krótszy niż można by się spodziewać.

Przykładowo wszystkie piece konwekcyjno-parowe RATIONAL iCombi Pro posiadają certyfikat zgodności z nowym standardem Energy Star 3.0, który obowiązuje od stycznia 2023 r. Oznacza to, że zużycie energii w porównaniu z modelem wprowadzonym na rynek w 2020 r. w trybie gorącego powietrza zostało zmniejszone o 10%. W trybie pary – nawet o 13%. Wartości te są jeszcze bardziej imponujące, jeżeli podstawę porównania stanowi sześcioletni piec konwekcyjno-parowy. Potencjał oszczędności podczas gotowania z wykorzystaniem gorącego powietrza wynosi ponad 25%, a z pary – 35%. Zdecydowanie warto więc rozważyć obniżenie kosztów zmiennych poprzez wymianę urządzenia.

Przegląd wartości zużycia energii

Urządzenie iCombi Pro błyskawicznie się rozgrzewa i jest szybkie w użyciu. Pozytywnie odbija się to na rachunkach za energię elektryczną. Aby te oszczędności były widoczne, wszystkie wartości zużycia energii podczas gotowania i mycia można w każdej chwili wyświetlić w ConnectedCooking Cockpit. To pierwszy krok do większej przejrzystości zużycia surowców i wyraźnej deklaracji wydajności iCombi Pro.

„Dzięki urządzeniom RATIONAL udało nam się zmniejszyć zużycie wody o około 50%”.

Philip Watson, Head of Facilities,
Royal United Hospitals Bath



* w porównaniu z piecem konwekcyjno-parowym z 2018 r.

➔ **Zapraszamy do kontaktu.**
rational-online.com

Dzięki danym cyfrowym można wykrywać straty energii.

Kolejną zaletą jest wykorzystywanie i analiza danych cyfrowych. Umożliwiają one łatwą identyfikację strat energii. W ConnectedCooking, bezpłatnym, cyfrowym systemie zarządzania kuchnią od RATIONAL, można w prosty sposób sprawdzić zużycie energii przez iCombi Pro. Wyświetlany jest czas załadunku, czyli czas, w którym drzwi komory są otwarte w celu umieszczenia potraw w urządzeniu oraz czas bezczynności po zakończeniu rozgrzewania, czyli czas, w którym urządzenie musi utrzymać temperaturę podczas załadunku. Czasy otwarcia drzwi i czasy bezczynności są teraz oznakowane wartością strat energetycznych.

Krytyczne spojrzenie na zużycie wody.

Zgodnie z raportem ONZ „World Water Development Report” z 2019 r. zużycie wody na całym świecie stale rośnie. Jednocześnie znacznie maleje ilość dostępnej wody pitnej. Powinno to być wystarczająca motywacja, aby zapobiec marnotrawieniu wody. Dotyczy to przede wszystkim zapotrzebowania na wodę do spłukiwania i mycia, ale również na wodę do przyrządzania potraw. Zarówno podczas oczyszczania warzyw i mięsa, jak i podczas przyrządzania potraw często zużywa się zbyt dużo wody. Warzywa można ugotować na parze w piecu konwekcyjno-parowym z wykorzystaniem minimalnej ilości wody, z zachowaniem sprężystej konsystencji i bez utraty witamin i naturalnego koloru. Podczas gotowania szpondra wołowego lub gotowania ryżu na parze zmierzono oszczędności wody w wysokości nawet 60%.*

Gdy wszystko jest gotowe, a kuchnia kończy pracę, rozpoczyna się mycie urządzeń. To kolejna zaleta oferowana przez RATIONAL iCombi Pro. Po pierwsze ilość potrzebnej wody jest optymalnie dostosowana do programu mycia, po drugie środek czyszczący Active Green chroni środowisko naturalne. Nie zawiera fosforanów i fosforu, a dodatkowo znacznie ogranicza ilość preparatów czyszczących bez kompromisów w kwestii wydajności czyszczenia i higieny.

Philip Watson, Head of Facilities w szpitalu Royal United Hospitals Bath (Wielka Brytania), komentuje: „Dzięki urządzeniom RATIONAL udało nam się zmniejszyć zużycie wody w naszej kuchni o około 50%, a dodatkowo znacznie ograniczyć zużycie energii”.

Oczywiście to zaledwie kilka sugestii, które mogą pomóc w zrównoważonym rozwoju. Istnieje wiele innych możliwości, których skuteczność należy omawiać indywidualnie w zależności od firmy. Przy odrobinie kreatywności i chęci dokonywania inwestycji, które mają sens w perspektywie średnio- i długoterminowej, można pozytywnie wpłynąć na strukturę kosztów.

Specjaliści, tacy jak planiści kuchni czy producenci nowoczesnych technologii kuchennych chętnie doradzą w tej kwestii.

