



Mais sustentabilidade na cozinha:

como a gastronomia também pode contribuir para a proteção ambiental.



A proteção dos recursos naturais é uma responsabilidade coletiva. Os clientes da gastronomia também sabem disso e estão cada vez mais atentos ao que e onde consomem, à origem dos ingredientes e às condições nas quais os produtos de origem animal foram produzidos. São critérios bastante compreensíveis. No entanto, os estabelecimentos gastronômicos devem dar um passo além e incluir o consumo de água e energia em suas ponderações. Afinal, os preços crescentes exigem respostas rápidas. É possível lidar com esses desafios usando algumas ideias simples.

O potencial econômico com o ar quente é superior a 25%, com vapor, é de 35%.



Potenciais econômicos evidentes

É provável que a redução do consumo de energia seja a medida mais próxima quando se trata de possíveis economias. É claro que precisamos de algumas ideias criativas e talvez de algum investimento, mas vale a pena no fim. O primeiro passo é, por exemplo, o tipo de iluminação: a mudança para a iluminação de LED e a instalação de sensores de movimento em áreas menos movimentadas da empresa de gastronomia são um começo.

Segundo a ENGIE Impact, quase 80% dos custos anuais da gastronomia com a energia provém da ineficiência no preparo de alimentos, na conservação e no armazenamento. Por isso, faz bastante sentido atualizar os equipamentos da cozinha. Além da geladeira e da máquina de lavar louça, os equipamentos de coção são os maiores consumidores de energia. Portanto, vale a pena dar uma olhada mais atenta e considerar uma troca. Frequentemente o período de amortização é menor do que se imagina, considerando os potenciais econômicos.

Por exemplo, todos os fornos combinados iCombi Pro da RATIONAL são certificados pelo novo padrão Energy Star 3.0, válido a partir de janeiro de 2023. Isso significa que o consumo de energia foi reduzido em 10% em comparação ao modelo de operação com ar quente introduzido em 2020. No modo vapor, a economia chega até a 13%. Estes valores são ainda mais impressionantes quando se utiliza como base um forno combinado de seis anos de idade. Nesse caso, o potencial econômico ao cozinhar com ar quente é superior a 25%, e 35% com o vapor. Assim, vale a pena considerar a redução dos custos variáveis decorrente da troca do equipamento.

Resumo dos valores de consumo de energia

O iCombi Pro aquece rapidamente e logo fica pronto para uso. Uma condição que se reflete positivamente na conta de luz. Para visualizar essas economias, todos os valores de consumo de energia com a cocção e a limpeza podem ser exibidos a qualquer momento no dashboard do ConnectedCooking. Trata-se de um primeiro passo para maior transparência no consumo de recursos e uma afirmação clara da eficiência do iCombi Pro.

“Graças aos sistemas de cocção da RATIONAL, conseguimos reduzir o consumo de água em cerca de 50%.”

Philip Watson, Head of Facilities,
Royal United Hospitals Bath



*Em comparação a um forno combinado de 2018

➔ **Entre em contato conosco.**
rational-online.com

Descobrir perdas de energia com os dados digitais.

Outro fator é o uso e a análise dos dados digitais. Com eles, as perdas de energia podem ser identificadas com facilidade. No ConnectedCooking, o gerenciamento gratuito e digital das cozinhas da RATIONAL, é muito simples visualizar os valores de consumo de energia do iCombi Pro. São exibidos o tempo de carregamento, ou seja, o período no qual a porta da câmara de cocção fica aberta para carregar, e o tempo de inatividade após o final do preaquecimento, ou seja, o período no qual o sistema de cocção deve manter a temperatura da câmara de cocção durante o carregamento. Agora os tempos de abertura da porta e de inatividade são indicados com o valor da perda de energia.

Questionar criticamente o consumo de água.

Segundo o Relatório Mundial das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento de Recursos Hídricos de 2019, o consumo de água tem aumentado cada vez mais em todo o mundo. Ao mesmo tempo, a quantidade de água potável disponível diminuiu significativamente. Isso deve ser motivo suficiente para tomar medidas contra o desperdício de água. Elas se aplicam, em primeiro lugar, à demanda de água para enxaguar e limpar, mas também ao uso desse recurso durante o preparo dos alimentos. Muitas vezes usa-se muita água tanto para lavar legumes e carnes quanto para cozinhar os alimentos. No forno combinado, os legumes podem ser preparados a vapor de forma saborosa e crocante, e com o mínimo de água, sem perder as vitaminas e sua cor natural. Notou-se uma economia de água de 60% no preparo de um peito bovino ou ao cozinhar arroz no vapor.*

Depois que tudo está pronto e a cozinha encerra seu dia de trabalho, começa a limpeza do sistema de cocção. E o iCombi Pro da RATIONAL oferece mais uma vantagem. Por um lado, a quantidade de água necessária está ajustada ao programa de limpeza da forma ideal, por outro, a pastilha de limpeza Active Green protege o meio ambiente. Ela não contém fosfato nem fósforo e reduz significativamente a quantidade de químicos sem comprometer a potência da limpeza e a higiene.

Philip Watson, Head of Facilities do Royal United Hospitals Bath (Grã-Bretanha), afirma: “Graças aos sistemas de cocção da RATIONAL, conseguimos reduzir o consumo de água na nossa cozinha em cerca de 50%; além de vermos uma economia significativa no consumo de energia”.

É claro que essas são apenas algumas sugestões que podem ajudar a contribuir para uma maior sustentabilidade. Existem inúmeras outras possibilidades, cuja eficácia deve ser discutida individualmente de acordo com a operação. A estrutura de custos pode ser influenciada positivamente com um pouco de criatividade e a vontade de investir em algo que faça sentido a médio e longo prazo.

É possível obter informações com especialistas, como projetistas de cozinha ou fabricantes de tecnologias de cocção modernas.

