



Ökad hållbarhet i köket:

Hur även restaurangbranschen kan bidra till en bättre miljö.



Skyddet av naturresurserna angår alla. Även restauranggäster vet det och håller alltmer koll på vad de äter och var, från vilka odlingar ingredienserna kommer och hur djurhållningen ser ut när det gäller animaliska livsmedel. Det är närliggande kriterier. Restauranger bör dock gå ett steg längre och även ta hänsyn till vatten- och energiförbrukningen. Till syvende och sist kräver ju den stigande prisspiralen snabba svar. Med ett par enkla idéer är det möjligt att ta sig an dessa utmaningar.

Besparingspotentialen
är över 25 % för
varmluft och 35 % för
ånga.



Närliggande besparingspotentialer

Minskning av energiförbrukningen är förmodligen det mest uppenbara när det gäller möjliga besparingar. Naturligtvis behöver man lite kreativa idéer, kanske också investeringar, men i slutändan lönar det sig. Ett första steg är till exempel typen av belysning: En början är att gå över till LED-belysning och installera rörelsesensorer i de delar av restaurangen där det sällan är någon som vistas.

Enligt ENGIE Impact kan nästan 80 % av de årliga energikostnaderna hänföras till ineffektiv matlagning, förvaring och lagring. Då kan det definitivt vara bra att uppdatera köksutrustningen. Förutom kylskåp och diskmaskin är matlagningsutrustning nämligen den största energislukaren. Därför lönar det sig att titta närmare på detta och överväga ett byte. När besparingspotentialerna beaktas betalar sig investeringen ofta på kortare tid än man tror.

Till exempel är alla RATIONAL iCombi Pro kombiugnar certifierade enligt den nya standarden Energy Star 3.0, som gäller sedan januari 2023. Det innebär att energiförbrukningen i varmluftsläget har sänkts med ytterligare 10 % jämfört med modellen som infördes 2020. I ångläget handlar det till och med om 13 %. Dessa värden blir ännu mer imponerande om man jämför med en sex år gammal kombiugn. Då är besparingspotentialen vid tillagning med varmluft över 25 % och med ånga hela 35 %. Det är alltså definitivt värt att fundera på ett byte av utrustning för att sänka de rörliga kostnaderna.

Översikt över energiförbrukningsvärden

iCombi Pro värms upp snabbt och arbetar snabbt. Egenskaper som påverkar elräkningen positivt. För att visa dessa besparingar kan alla energiförbrukningsvärden för tillagning och rengöring när som helst visas i ConnectedCooking Cockpit. Ett första steg mot ökad transparens när det gäller resursanvändning och ett tydligt uttryck för effektiviteten hos iCombi Pro.

“Tack vare RATIONAL-
ugnarna har vi
kunnat sänka
vattenförbrukningen
med ca 50 %.”

Philip Watson, Head of Facilities,
Royal United Hospitals Bath



* jämfört med en kombiugn från 2018

Upptäck energiförluster med digitala data.

En annan sak är användning och analys av digitala data. Med hjälp av dessa kan energiförluster enkelt identifieras. I ConnectedCooking, det kostnadsfria, digitala köks- hanteringssystemet från RATIONAL, kan du mycket enkelt se energiförbrukningsvärdena för iCombi Pro. Där visas beskikningstiden, dvs. hur länge ugnsdörren står öppen för beskikning, samt tomgångstiden efter avslutad förvärmning, dvs. den tid då ugnen måste hålla ugnstemperaturen under beskikningen. Dörröppnings- och tomgångstider markeras nu direkt med värdet för energiförlusten.

Granska vattenförbrukningen kritiskt.

Enligt Förenta Nationernas World Water Development Report från 2019 ökar vattenförbrukningen ständigt över hela världen. Samtidigt minskar mängden tillgängligt dricksvatten avsevärt. Det borde vara tillräckliga argument för att man ska vidta åtgärder mot vattenslöseri. Det gäller i första hand vattenbehovet vid diskning och rengöring, men även användningen av vatten vid tillagning av mat. Det går ofta åt för mycket vatten såväl vid rengöring sköljning av grönsaker som vid tillagning av maten. Med en kombiugn kan du – med minimal vattenförbrukning – ångkoka grönsakerna knapriga utan att vitaminerna och den naturliga färgen går förlorade. Vid tillagning av en oxbringa eller ångkokning av ris uppmättes en vattenbesparing på 60 %.*

När allt är klart och köket stänger ner börjar rengöringen av utrustningen. Och ännu en fördel med RATIONAL iCombi Pro. För det första är mängden vatten som behövs optimalt anpassad till rengöringsprogrammet, och för det andra är rengöringsmedlet Active Green skonsamt för miljön. Det är fosfat- och fosforfritt och minskar mängden rengöringsmedel väsentligt, utan att kompromissa med rengöringseffekt och hygien.

Philip Watson, Head of Facilities på Royal United Hospitals Bath i Storbritannien, säger så här: “Tack vare RATIONAL- ugnarna har vi kunnat sänka vattenförbrukningen i vårt kök med ca 50 %. Dessutom har vi gjort en betydande sänkning av energiförbrukningen.”

Naturligtvis är detta bara några förslag som kan bidra till ökad hållbarhet. Det finns ett stort antal andra möjligheter som kan undersökas för att se hur de påverkar företaget. Med lite kreativitet och en vilja att investera på medellång och lång sikt kan kostnadsstrukturen påverkas positivt.

Experter som köksplanerare eller tillverkare av modern köksteknik hjälper gärna till.

➔ **Kontakta oss.**
rational-online.com