



**Більш раціональний підхід на кухні:**

Який внесок у захист довкілля може зробити галузь громадського харчування.



Проблема збереження природних ресурсів стосується всіх. В тому числі гостей закладів громадського харчування, що звертають дедалі більше уваги на те, що вони їдять, де були вирощені інгредієнти і в яких умовах вироблено продукти тваринного походження. Це очевидні критерії. Однак гастрономічні заклади мають бути ще на крок попереду й також уважно аналізувати споживання води та енергії — врешті-решт, стрімке зростання цін вимагає швидкої адаптації. Декілька простих ідей допоможуть вирішити ці проблеми.

Потенціал для економії під час приготування в режимі конвекції становить 25 %, а в режимі приготування на парі — 35%.



#### Очевидний потенціал для економії електроенергії

Коли йдеться про можливу економію, на думку передусім спадає зниження енергоспоживання. Звісно, для цього потрібно кілька креативних ідей, можливо, також певні інвестиції, але згодом все це окупиться. Першим кроком може бути, наприклад, технологія: спочатку потрібен перехід на світлодіодні технології освітлення та встановлення датчиків руху у приміщеннях з меншою інтенсивністю використання.

За даними ENGIE Impact, 80 % витрат на електроенергію у гастрономічній галузі виникають через неефективні процеси приготування страв та зберігання продуктів. Тут доцільним може бути оновлення кухонного обладнання. Адже, окрім холодильника та посудомийної машини, найбільшими споживачами електроенергії є кухонні прилади. Тому тут варто придивитися уважніше й розглянути можливість заміни. Часто період окупності під час реалізації потенціалу для економії коротший, ніж нам здається.

Так, наприклад, всі пароконвектомати RATIONAL iCombi Pro сертифіковано за новим стандартом Energy Star 3.0, що набуває чинності в січні 2023 року. Це означає, що рівень енергоспоживання в режимі конвекції вдалося зменшити ще на 10 %, в порівнянні з впровадженою у 2020 році моделлю. В режимі приготування на парі — на 13 %. Ці цифри вражають ще більше, якщо розглянути пароконвектомат, що знаходиться в експлуатації протягом 6 років. В цьому випадку потенціал для економії під час приготування в режимі конвекції становить 25 %, а в режимі приготування на парі — 35%. Зниження витрат шляхом заміни обладнання, без сумніву, варто обміркувати.

#### Огляд показників енергоспоживання

iCombi Pro швидко розігрівається і швидко працює. Це змінює рахунки за електроенергію у позитивному напрямку. Щоб побачити цю економію, можна в будь-який час завантажити усі показники енергоспоживання за час приготування страв та чищення в системі ConnectedCooking Cockpit. Перший крок до підвищення прозорості споживання ресурсів і чітке підтвердження ефективності iCombi Pro.

«Завдяки апаратам  
RATIONAL нам  
вдалося зменшити  
споживання води  
приблизно на 50%».

Філіп Уотсон, голова  
Royal United Hospitals у Баті (Велика Британія)



\* в порівнянні з пароконвектоматом  
виробництва 2018 року

➔ **Звертайтеся до нас.**  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

#### **Виявлення втрат електроенергії завдяки цифровим даним.**

Подальший етап — використання та аналіз цифрових даних. Вони дозволяють легко виявляти втрати електроенергії. В ConnectedCooking, безкоштовній цифровій системі керування кухнею RATIONAL, можна запросто переглядати показники енергоспоживання iCombi Pro. Система відображає тривалість завантаження, тобто час, коли дверцята робочої камери відкриті для завантаження, а також період холостого ходу після завершення попереднього розігріву, тобто часу, протягом якого апарат мусить підтримувати температуру у робочій камері під час завантаження. Час, коли дверцята відкрито, і період холостого ходу можна вважати показником втрати електроенергії.

#### **Критичний аналіз споживання води.**

Згідно із Звітом Організації об'єднаних націй щодо використання водних ресурсів світу від 2019 року споживання води постійно зростає в усьому світі. Водночас значно скорочується кількість доступної питної води. Це достатня мотивація для вжиття заходів проти неефективних витрат води. Це передусім стосується використання води під час миття посуду та чищення, а також під час приготування страв. Під час миття овочів і м'яса та приготування страв ми часто використовуємо забагато води. Пароконвектомат iCombi дозволяє готувати просто чудові овочі з мінімальною кількістю води — хрусткі і без втрати вітамінів та природного кольору. Під час приготування грудинки або приготування рису на парі було зафіксовано економію 60% води.\*

Коли все готово і робочий день на кухні закінчується, розпочинається мийка апаратів. І тут знову проявляються переваги RATIONAL iCombi Pro. По-перше, це оптимальне коригування потрібної кількості води згідно з програмою чищення, по-друге — засіб для чищення Active Green не шкодить довкіллю. Він не містить фосфатів та фосфору і потрібний у значно меншій кількості для досягнення якісного результату без зниження ефективності чищення та гігієнічності.

Філіп Уотсон, голова Royal United Hospitals у Баті (Велика Британія), каже: «Завдяки апаратам RATIONAL нам вдалося зменшити споживання води на кухні приблизно на 50%, на додачу до суттєвого зниження енергоспоживання».

Звісно, це лише деякі ідеї, які можуть допомогти вам взяти курс на більш раціональний підхід. Є ще безліч інших можливостей, ефективність яких залежить від індивідуальних особливостей підприємства. Творче мислення та готовність до середньо- та довгострокових інвестицій можуть позитивно вплинути на структуру витрат.

Такі спеціалісти, як проєктувальники кухонь та виробники сучасного кухонного обладнання, залюбки нададуть вам консультацію.