

Un 34 % menos de consumo de energía y un 53 % menos de consumo de agua.

Con una oferta culinaria más amplia.

Un proyecto de investigación de la Escuela Universitaria de Zurich, muestra un considerable ahorro gracias al uso de equipos de cocción en la cocina.

Cada vez son más altas las exigencias relacionadas con el uso eficiente de los recursos en la rutina de la cocina. Desde el punto de vista de „sostenibilidad“, se deben diseñar los procesos de cocina de forma más eficiente; esto significa que se tiene que reducir la necesidad de espacio, el consumo de agua, energía y materia prima. A su vez, aumenta la presión sobre los gastos y las exigencias de los clientes. Para poder hacer frente a estos retos, es necesario disponer de una tecnología en la cocina innovadora que, por una parte, minimiza el consumo de agua, energía, materia prima y tiempo y, por otra parte, ofrece la máxima flexibilidad y rendimiento y satisface las exigencias más altas de calidad en la cocción.

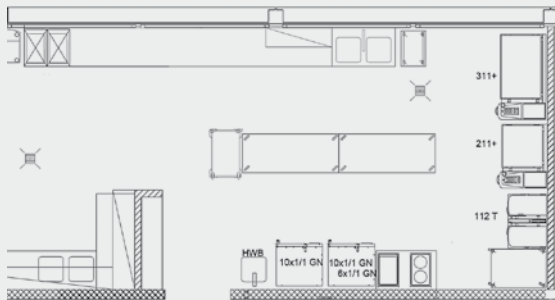
Para que el comprador de equipos de cocina térmica, además de los datos del fabricante, hasta ahora solo hay una norma sobre la eficiencia energética (DIN 18873, <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>). Por ese motivo, muchos clientes no tienen claro hasta qué punto pueden ahorrar recursos en la rutina diaria de la cocina si cambian a la nueva tecnología. Por este motivo, RATIONAL decidió participar en un proyecto práctico en el área de tecnología de cocción multifuncional en cooperación con la Escuela Universitaria de Zurich de Ciencias Aplicadas, dirigido por el Prof. Dr.-Ing. Heinzelmann y el SV Schweiz (Grupo suizo de gestión de hostelería y hotelería). El objetivo del proyecto era medir la eficiencia de recursos de la tecnología de cocina multifuncional en condiciones reales, conforme a una comparación antes-después.

Como proyecto de investigación se eligió el restaurante de empleados operado por SV Schweiz de la ABB Schweiz AG (Fabricante de tecnología energética y automatización), situada en Dättwil-Baden. Allí se prepararon en la primavera de 2014, aproximadamente 380 comidas mediante el método de Cook and Hold (cocinar y mantener). El plan de comidas diario estaba compuesto de cuatro platos diferentes de entre los cuales podían elegir los clientes. Al comenzar el proyecto, en abril de 2014, todavía se trabajaba con la técnica convencional y, en un período de tiempo de 8 semanas, se realizaron mediciones del consumo de energía y agua. Además de esto, se registró el número de comidas principales, el plan de comidas, desechos líquidos y el exceso de producción. Según las mediciones, el consumo resultante por comida principal fue el siguiente: 0,58 kWh de corriente y 2,72 litros de agua. (En este estudio no se tuvo en cuenta la necesidad de lavado.)





Cocina con técnica de cocina **convencional** antes de la remodelación 2014 (para aprox. **450 comidas**)



Cocina con técnica de cocción **moderna** tras la remodelación en 2015 (para aprox. **700 comidas**)

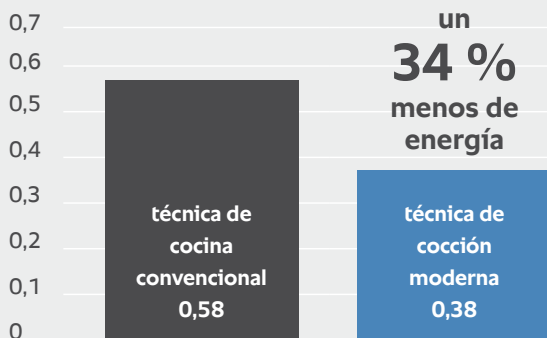
En el verano de 2014, comenzó la remodelación de la cocina y el equipamiento con tecnología de cocina moderna de las empresas RATIONAL. A continuación se midió de nuevo el consumo de energía y agua, para permitir una comparación antes-después. El resultado de la medición fue una reducción significativa del consumo por comida principal. En lo que a la energía se refiere, se necesita un 34 % menos, es decir, 0,38 kWh por comida principal. Esto corresponde a una reducción de 1,8 toneladas en emisiones de CO₂ al año. En el caso del consumo de agua, es de solo 1,28 litros por comida principal, incluso un 53 % menos que antes.

Consumo de recursos por comida principal

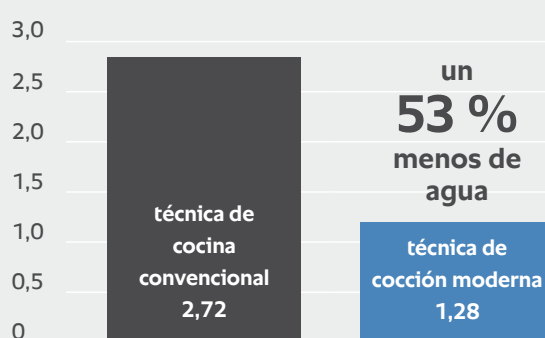
El objetivo es una optimización de los recursos, con el consecuente ahorro de agua y energía. Esto se puede conseguir gracias a la moderna técnica de cocina, con una oferta culinaria más amplia.

“Debido al ahorro de agua y electricidad que esperamos de agua, dentro de nuestro presupuesto, podremos llevar a cabo una remodelación de nuestro establecimiento para ofrecer a nuestros clientes una atractiva zona de cocina en directo con horno para pizzas y máquina y hervidor para pasta”, explica Anton Bucher, Project Manager Planning & Construction SV Schweiz. “Esto crea un ambiente culinario interactivo y un atractivo ambiente para nuestros clientes y los propios empleados del restaurante.”

Consumo de energía [kWh/comida principal]



Consumo de agua [l/comida principal]



Si tiene dudas, las siguientes personas de contacto están a su disposición:

RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

SV (Schweiz) AG
Anton Bucher
Project Manager Planning & Construction
Anton.Bucher@sv-group.ch
sv-group.ch

svgroup