

Consumo de energia 34 % menor e consumo de água 53 % menor.

Para ofertas culinárias maiores.

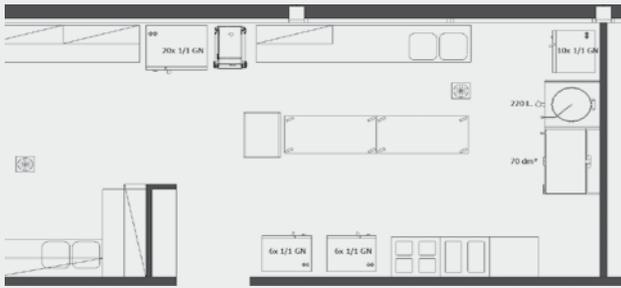
O projeto de pesquisa da universidade de Zurique comprova a significativa economia de recursos com os equipamentos de cocção multifuncionais no uso diário da cozinha.

As exigências para o uso mais eficiente de recursos no cotidiano da cozinha estão cada vez maiores. Do ponto de vista da “sustentabilidade”, os processos da cozinha devem ser estruturados de forma mais eficiente, ou seja, deve-se reduzir a necessidade de espaço, o consumo de água e de energia e o emprego de ingredientes. Simultaneamente, aumentam a pressão em relação aos custos e as demandas dos clientes. Para conseguir dominar esses desafios, é preciso uma tecnologia culinária inovadora que, por um lado, minimize o emprego de água, energia, ingredientes e tempo e, por outro, ofereça flexibilidade e potência máximas, além de conseguir atender às elevadas demandas em relação à qualidade do alimento.

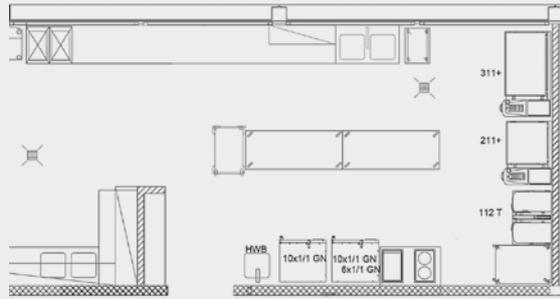
Até o momento, além das informações dos fabricantes havia apenas uma norma sobre eficiência energética disponível para auxiliar a decidir qual equipamento culinário térmico comprar (DIN 18873, <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/de>). Portanto, para muitos clientes, não ficava muito claro quais eram as reais economias de recursos que podiam ser obtidas em seu cotidiano na cozinha com a chegada de uma nova tecnologia culinária. Por esse motivo, a líder de mercado no setor de tecnologia de cocção multifuncional RATIONAL decidiu desenvolver um projeto prático com a Universidade de Ciências Aplicadas de Zurique, sob direção do engenheiro professor doutor Heinzmann, e com o grupo suíço de gerenciamento gastronômico e hoteleiro SV Schweiz. O objetivo desse projeto foi registrar a eficiência de recursos da tecnologia de cocção multifuncional em condições reais com base em uma técnica de medição comparativa entre antes e depois.

O objeto de pesquisa escolhido foi o restaurante dos funcionários da ABB Schweiz AG (fabricante de tecnologia de energia e automação) operado pelo SV Schweiz do vilarejo de Dättwil, na cidade suíça Baden. Lá foram produzidos, na primavera de 2014, aproximadamente 380 almoços seguindo o método Cook and Hold. O cardápio era composto por quatro opções de pratos diferentes todos os dias dentre as quais os clientes podiam escolher. No início do projeto, em abril de 2014, trabalhou-se com a tecnologia convencional e foram realizadas medições do consumo de energia e de água por oito semanas. Além disso, registrou-se a quantidade de refeições principais, o cardápio, os resíduos úmidos e a produção em excesso. As medições revelaram a seguinte necessidade por refeição principal servida: 0,58 kWh de energia e 2,72 litros de água. (A necessidade de enxágue não foi considerada no estudo.)





Cozinha com a tecnologia de cocção **convencional** antes da reforma de 2014 (para aproximadamente **450 refeições**)



Cozinha com tecnologia de cocção **moderna** após a reforma em 2015 (para aproximadamente **700 refeições**)

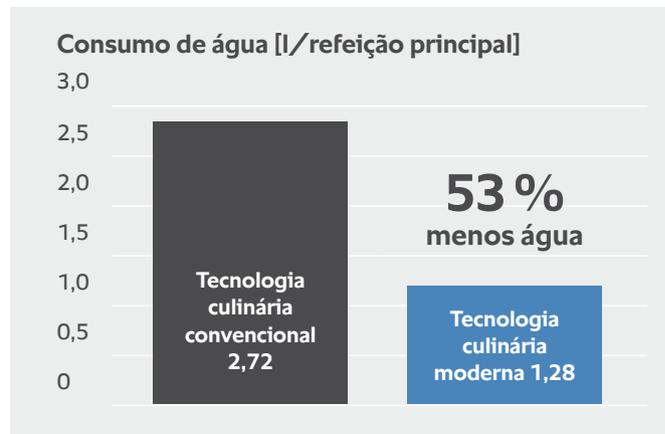
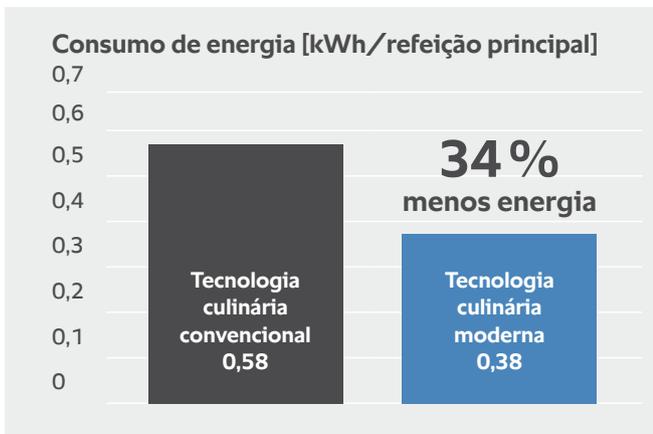
No verão europeu de 2014, iniciou-se a reforma da cozinha e a equipagem com a moderna tecnologia de cocção da empresa RATIONAL. Em seguida, novas medições do consumo de energia e de água foram realizadas para possibilitar a comparação entre antes e depois.

As medições resultaram em uma diminuição significativa no consumo por refeição principal. A energia foi 34% menor, requerendo apenas 0,38 kWh por refeição principal.

Isso corresponde a uma redução anual de 1,8 tonelada nas emissões de CO₂. O consumo de água foi de apenas 1,28 litro por refeição principal diária, ou seja, 53% menos que antes.

Consumo de recursos por refeição principal

O objetivo de otimizar os recursos de energia e água foi alcançado comprovadamente graças à moderna tecnologia da cozinha, inclusive em uma grande oferta culinária. “Devido às economias financeiras previstas com água e energia, pudemos implementar um atraente conceito de Frontcooking com fornos de pizza e máquinas de massas extras, além de empregar mais cozinheiros dentro do orçamento definido para a reforma e a operação do nosso restaurante empresarial”, explica Anton Bucher, Project Manager Planning & Construction do SV Schweiz. “O resultado é um mundo de experiências culinárias e um ambiente atraente não só para os nossos clientes, mas também para os próprios funcionários do restaurante.”



O contato abaixo está disponível para outras dúvidas:

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga,
500 - 1º andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

SV (Schweiz) AG

Anton Bucher
Project Manager Planning & Construction

Anton.Bucher@sv-group.ch
sv-group.ch

svgroup