



Více udržitelnosti v kuchyni.

Jak může i gastronomie přispět k ochraně životního prostředí.



Ochrana přírodních zdrojů se týká všech. Také hosté v oblasti gastronomie to vědí a více dbají na to, co kde konzumují, z jakého typu pěstování suroviny pocházejí a za jakých podmínek se živočišné potraviny vyrábějí. To jsou jasná kritéria. Gastronomové by ale měli jít ještě o krok dále a do svých úvah zahrnout i spotřebu vody a energie – stoupající cenová spirála koneckonců vyžaduje rychlé odpovědi. Pomocí několika jednoduchých nápadů je možné se těmto výzvám postavit.

Potenciál úspor u
horkého vzduchu činí
více než 25 % a u páry
celých 35 %.



Jednoznačný potenciál úspor

Pokud jde o potenciální úspory energie, nejvíce se nabízí snížení spotřeby. Samozřejmě je k tomu zapotřebí pár kreativních nápadů, možná i nějaká investice, ale nakonec se to vyplatí. Prvním krokem je například způsob osvětlení: přechod na LED osvětlení a instalace snímačů pohybu v méně frekventovaných prostorách gastronomického provozu jsou jen začátkem.

Podle společnosti ENGIE Impact jde v gastronomii téměř 80 % ročních nákladů na energii na vrub energeticky neefektivních procesů, jako jsou příprava, uchovávání a skladování pokrmů. Aktualizace kuchyňského vybavení tak může mít obrovský význam. Vedle chladničky a myčky na nádobí jsou totiž největšími žrouty energie kuchyňské spotřebiče. Vyplatí se proto podívat se jim blíže na zoubek a zvážit jejich výměnu. Doba amortizace je totiž s ohledem na potenciál úspor často kratší, než si myslíte.

Například všechny konvektomaty RATIONAL iCombi Pro jsou certifikovány podle nového standardu Energy Star 3.0 platného od ledna 2023. To znamená, že spotřeba energie v horkovzdušném režimu by mohla být snížena o dalších 10 % ve srovnání s modelem představeným v roce 2020. V režimu páry dokonce o 13 %. Tyto hodnoty budou ještě výraznější, když se jako základ použije šestiletý konvektomat. V tom případě činí potenciál úspor při vaření s horkým vzduchem více než 25 % a v páře 35 %. Snížení proměnných nákladů v důsledku výměny zařízení tedy stojí za úvahu.

Přehled hodnot spotřeby energie

iCombi Pro se rychle zahřívá a je rychle provozuschopný, což je okolnost, která se příznivě odráží v účtech za elektřinu. Aby byly tyto úspory na první pohled viditelné, lze všechny hodnoty spotřeby energie při vaření a čištění kdykoli zobrazit ve funkci ConnectedCooking Cockpit. Je to první krok k větší transparentnosti ve spotřebě zdrojů a jasný důkaz efektivity zařízení iCombi Pro.

„Díky zařízením
RATIONAL jsme
snížili spotřebu vody
přibližně o 50 %.”

Philip Watson, Head of Facilities,
Royal United Hospitals Bath



* V porovnání s konvektomatem
vyrobeným v roce 2018

S digitálními daty odhalíte ztráty energie.

Dalším krokem je používání a analýza digitálních dat. Pomocí nich lze ztráty energie snadno identifikovat. V ConnectedCooking, bezplatné digitální správě kuchyně společnosti RATIONAL, je možné snadno zobrazit hodnoty spotřeby energie zařízení iCombi Pro. Zobrazí se doba plnění, tedy doba, po kterou jsou otevřena dvířka varné komory k naložení, a doba chodu naprázdno po konci přehřívání, tedy doba, po kterou musí zařízení během nakládky udržovat teplotu varné komory. Otevírací doby dvířek a doby chodu naprázdno jsou nyní označeny hodnotou ztráty energie.

Kriticky se zajímejte o spotřebu vody.

Podle Světové zprávy o rozvoji vody (World Water Development Report) Organizace spojených národů z roku 2019 spotřeba vody po celém světě neustále roste. Současně se výrazně snižuje množství dostupné pitné vody. To by mělo být dostatečně motivující, aby se podnikla opatření proti plýtvání vodou. To se týká především spotřeby vody při mytí a čištění, ale také zacházení s vodou při přípravě pokrmů. Jak při čištění zeleniny a masa, tak i při vaření pokrmů se často spotřebovává příliš mnoho vody. Zeleninu lze báječně – s minimální spotřebou vody – v konvektomatu uvařit v páře křupavou a bez ztráty vitamínů a přirozené barvy. Při přípravě hovězího hrudí nebo při vaření rýže v páře se dokonce naměřila úspora vody až 60 %.*

Když je vše hotové a v kuchyni nastává pauza v přípravě pokrmů, spustí se čištění zařízení. A máme tu další výhodu, kterou zařízení RATIONAL iCombi Pro nabízí. Za prvé je množství potřebné vody optimálně přizpůsobeno čisticímu programu, za druhé je čistící prostředek Active Green šetrný k životnímu prostředí. Je bez fosfátů a fosforu a je ho zapotřebí výrazně menší množství, aniž by přitom utrpěla účinnost čištění a hygiena.

Philip Watson, Head of Facilities des Royal United Hospitals Bath (Velká Británie) k tomu dodává: „Díky zařízením RATIONAL jsme dokázali snížit spotřebu vody v naší kuchyni přibližně o 50 % a k tomu jsme navíc docílili i významné úspory energie.”

Je to samozřejmě jen několik podnětů, které mohou pomoci přispět k větší udržitelnosti. Existuje nespočet dalších možností, jejichž účinnost je třeba prodiskutovat individuálně v závislosti na podniku. I s trochou kreativity a vůle k investicím, které dávají smysl ve střednědobém a dlouhodobém horizontu, lze strukturu nákladů pozitivně ovlivnit.

V tomto ohledu vám rádi poradí odborníci, jako jsou plánovači kuchyní nebo výrobci moderní kuchyňské technologie.

➔ **Obratťe se na nás.**
rational-online.com