

Consumi ridotti del 34% di energia e del 53% di acqua con una maggiore offerta culinaria

Il progetto di ricerca del Politecnico di Zurigo dimostra un chiaro risparmio di risorse grazie all'uso di apparecchi di cottura multifunzionali in cucina.

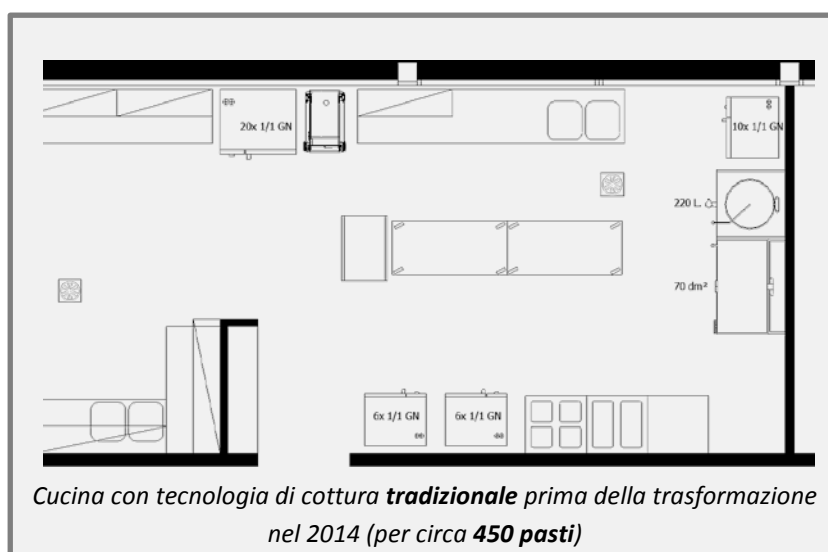


I requisiti per un utilizzo più efficiente delle risorse nell'attività quotidiana in cucina sono sempre più numerosi. In termini di "sostenibilità", i processi in cucina devono essere resi più efficienti, ovvero si devono ridurre il fabbisogno di spazio, il consumo di acqua ed energia e l'impiego di materie prime. Parallelamente, aumentano la pressione sui costi e le esigenze degli ospiti. Per poter superare queste sfide, occorre una tecnologia innovativa in cucina, che da una parte riduca al minimo l'impiego delle risorse (acqua, energia, materie prime e tempo) e, dall'altra, offra la massima flessibilità e prestazioni in modo da soddisfare le esigenze elevate della qualità di cottura.



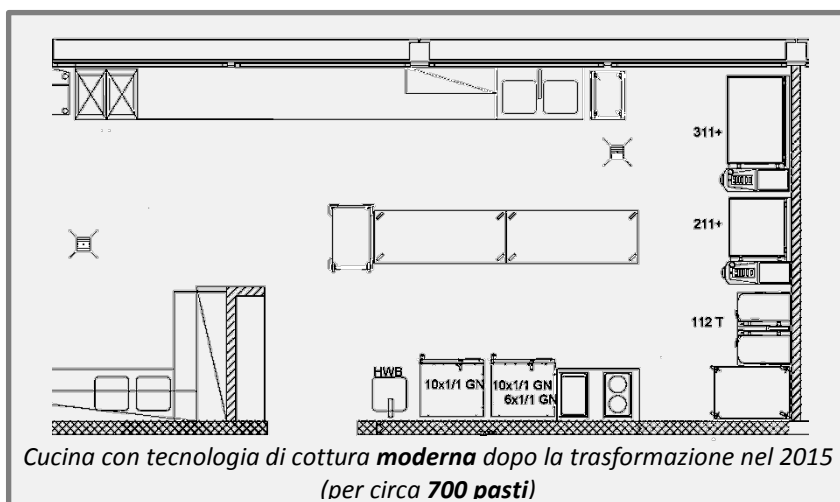
Come strumento per aiutare l'acquirente di apparecchi di cottura a decidere, oltre alle indicazioni del produttore, finora esisteva un'unica norma relativa all'efficienza energetica (DIN 18873, <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/it>). Molti clienti non hanno dunque chiaro quante risorse sia concretamente possibile risparmiare tutti i giorni in cucina passando ad una nuova tecnologia. Per questo motivo, FRIMA International AG ha deciso, nel suo ruolo di leader di mercato nel settore della tecnologia di cottura multifunzione, di redigere un progetto pratico in collaborazione con il Politecnico di Zurigo di scienze applicate sotto la direzione del Prof. Dr.-Ing. Heinzelmann e di SV Svizzera (gruppo svizzero di gastronomia e gestione alberghiera). L'obiettivo del progetto era di rilevare, mediante la tecnica di misura, l'efficienza in termini di risorse della tecnologia di cottura multifunzione in condizioni reali sulla base di un confronto prima-dopo.

Oggetto della ricerca è stato il ristorante aziendale della ABB Schweiz AG (azienda di produzione di tecnologie energetiche e di automazione) di Dättwil-Baden gestito da SV Svizzera, in cui, nella primavera del 2014, venivano prodotti circa 380 pasti con il metodo "cook and hold". Il menu comprendeva quotidianamente quattro piatti diversi da scegliere. All'inizio del progetto, nell'aprile 2014, il ristorante



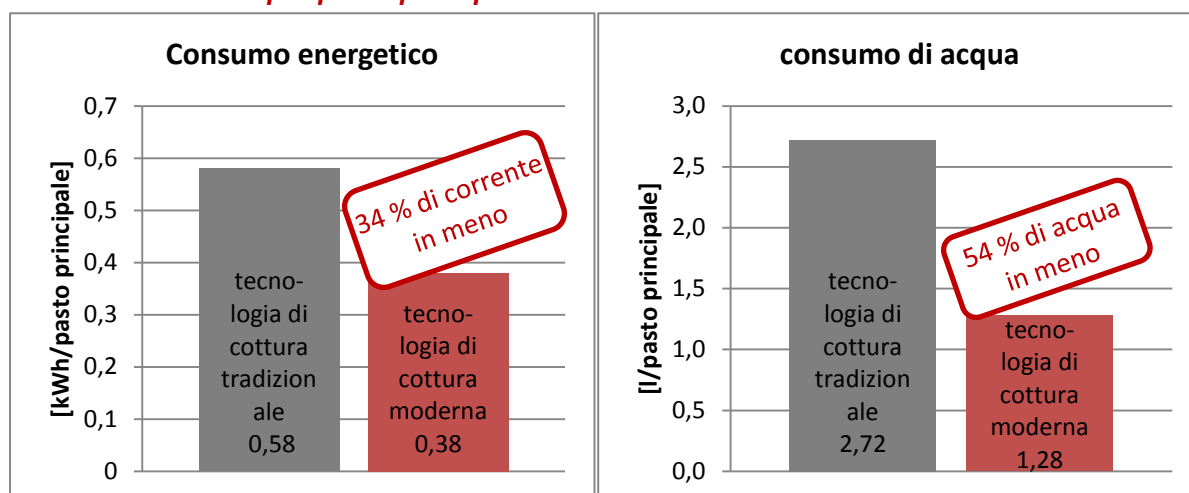
lavorava ancora con la tecnologia tradizionale e sono state eseguite delle misure del consumo di acqua ed energia per un periodo di otto settimane. Sono stati rilevati anche il numero di pasti principali, di menu, di rifiuti umidi e di sovrapproduzione. Le misure hanno dato il seguente fabbisogno per ogni pasto principale somministrato: 0,58 kWh di corrente e 2,72 litri d'acqua. (Questo studio non considerava l'acqua necessaria per il lavaggio.)

Nell'estate 2014, iniziò la trasformazione della cucina e l'equipaggiamento con la moderna tecnologia di cottura delle ditte FRIMA e RATIONAL. Infine, furono eseguite nuove misure del consumo di acqua ed energia per consentire un confronto prima-dopo. Dai rilevamenti risultò un'evidente diminuzione del consumo per ogni pasto principale. Per quanto concerne l'energia, è



ora necessario il 34 % in meno e quindi appena 0,38 kWh per pasto principale. Ciò corrisponde ad una riduzione delle emissioni annue di CO₂ di 1,8 tonnellate. Nel caso dell'acqua, ora sono sufficienti solo 1,28 litri per pasto principale, addirittura il 53 % in meno rispetto a prima.

Consumo di risorse per pasto principale



Grazie alla moderna tecnologia di cottura, l'obiettivo di un'ottimizzazione delle risorse in termini di risparmio di acqua ed energia è stato raggiunto in modo documentato a fronte di una maggiore offerta culinaria.

"Bastandoci sui risparmi previsti sulla bolletta elettrica e dell'acqua, abbiamo potuto realizzare una soluzione di front cooking allettante, incluso anche il forno per la pizza, la macchina per la pasta e il bollitore, rimanendo nel budget complessivo stanziato per la trasformazione e la gestione del nostro nuovo ristorante aziendale", spiega Anton Bucher, Project Manager Planning & Construction di SV Svizzera. "Ciò crea un'esperienza culinaria e un ambiente invitante non solo per i nostri ospiti, ma anche per i dipendenti stessi del ristorante."

Per ulteriori domande, potete rivolgervi ai seguenti interlocutori:

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

FRIMA International AG www.frima-online.com
Gestione prodotto
Meike Stelljes (m.stelljes@frima-online.com)