

15 consigli per il risparmio energetico sul tema «Cucina e ristorante»



Con le misure di risparmio nel settore cucina e ristorante è possibile ridurre il consumo energetico dal 5 al 50 per cento. Inizi oggi stesso ad attuare le misure. In questo modo, contribuirà a evitare una penuria di energia, perché l'unione fa la forza. Allo stesso tempo risparmierà sui costi nella sua azienda.

Nella sua azienda il risparmio energetico è importante anche nel settore cucina e ristorante. Attuando le misure volontarie attualmente in vigore, aiuterà anche lei l'intero settore a contrastare in modo proattivo la penuria energetica. I consigli presentati sono stati elaborati in collaborazione con gli esperti dell'Agenzia dell'energia per l'economia (AEnEC) e tengono conto delle caratteristiche specifiche delle strutture ricettive.

Abbiamo creato questa panoramica per riassumere i punti principali, più frequentemente trattati, da osservare nei settori cucina e ristorante. Alla pagina successiva troverà una checklist sul tema. Di seguito vengono spiegati in modo più dettagliato i singoli punti.

Ultimo aggiornamento: 28 settembre 2022

1. Settori: cucina e ristorante

- Usare coperchi per friggitori e pentole di acqua calda
- Corretto lavaggio delle stoviglie
- Ridurre il funzionamento di attrezzature elettriche e apparecchi
- Chiudere l'esercizio, limitare gli orari di apertura/funzionamento di outlet F&B
- Cuocere al vapore anziché bollire
- Usare coperchi sulle pentole
- Spegnerla macchina del ghiaccio/tritaghiaccio
- Utilizzare gli apparecchi in modo mirato
- Uso della lavastoviglie
- Abbassare/spegnere il riscaldamento
- Utilizzo di frigoriferi
- Non raffreddare troppo le celle frigorifere
- Regolare la ventilazione
- Usare pentole della misura giusta
- Acqua calda dal rubinetto o dal bollitore

1. Settori: cucina e ristorante

Usare coperchi per friggitori e pentole di acqua calda

- Per evitare la dispersione di calore, utilizzi coperchi per friggitori e pentole di acqua calda.

Corretto lavaggio delle stoviglie

- Accenda la lavastoviglie solo a inizio lavoro.
- Tenga la macchina chiusa durante le pause.
- Spenga la lavastoviglie a fine lavoro.
- Pulisca la macchina quotidianamente secondo le istruzioni per l'uso.
- Decalcificazione: i depositi di calcare sulle serpentine hanno un forte effetto isolante e quindi aumentano il consumo di energia.

Ridurre il funzionamento di attrezzature elettriche e apparecchi

- Riduca al minimo l'uso di scaldapiatti, bagnomaria, buffet refrigeranti ecc.

Chiudere l'esercizio, limitare gli orari di apertura/funzionamento di outlet F&B

- Verifichi eventualmente se è possibile modificare orari/giorni di apertura/funzionamento di outlet F&B.

Cuocere al vapore anziché bollire

- La cottura a vapore è più efficiente a livello energetico e richiede meno acqua rispetto alla cottura, garantendo al contempo un aroma e un aspetto migliori.

Usare coperchi sulle pentole

- Coperchi su padelle e pentole riducono la dispersione di calore. Una pentola senza coperchio richiede quasi quattro volte più energia di una pentola con coperchio per portare l'acqua a ebollizione.
- Anche per pentole e brasiere a caldaia va utilizzato un coperchio per limitare la dispersione termica.

Spegnere la macchina del ghiaccio/tritaggiaccio

- Limiti l'uso di queste macchine in base alle effettive esigenze. Consulti i suoi ospiti e verifichi se si tratta di una necessità.

Apparecchi

- Grossi apparecchi, come griglie, piastre, pentole ribaltabili e brasiere a caldaia vanno utilizzati solo in modo molto mirato, in quanto molto energivori.

- Le pietanze «à la carte» possono essere preparate anche nella padella.

Uso della lavastoviglie

- La lavastoviglie va accesa solo quand'è completamente piena.
- Di notte sfrutti le tariffe elettriche più convenienti.
- Utilizzi anche i programmi Eco e Risparmio della macchina, che consentono di risparmiare fino al 30% di energia.

Abbassare/spegnere il riscaldamento

- In cucina è spesso possibile abbassare o spegnere completamente il riscaldamento, poiché durante la cottura si genera calore sufficiente.

Utilizzo di frigoriferi

- Se possibile, collochi frigoriferi e congelatori in un locale non riscaldato e ben ventilato.
- Per il posizionamento dei frigoriferi, eviti fonti di calore come stufe, riscaldamento o l'esposizione diretta al sole.
- Gli apparecchi non devono essere appoggiati direttamente sul muro, ma a una distanza di almeno 5 cm.
- Al di fuori degli orari di apertura, i frigoriferi devono rimanere sempre chiusi. Utilizzi avvolgibili isolanti per la notte, coperture o sportelli in vetro. Così il freddo rimane all'interno e si evitano sbalzi di temperatura indesiderati.
- Si accerti che tutti i frigoriferi e i congelatori, tra cui vetrine, scaffali, espositori, pozzetti, siano chiusi al di fuori degli orari di apertura (di notte, nei fine settimana).

Non raffreddare troppo le celle frigorifere

- I frigoriferi non devono essere troppo freddi. Sono sufficienti 7 °C per il frigorifero (a seconda degli alimenti da conservare) e meno 18 °C per il congelatore. Ogni grado al di sotto di tale limite consuma energia inutilmente.
- Verifichi a tal fine l'Ordinanza sulle derrate alimentari per i valori dei diversi alimenti.

Regolare la ventilazione

- In cucina eviti una ventilazione costante e la regoli invece in base agli orari di cottura (ventilazione minore al di fuori degli orari di lavoro).
- Informi il personale in merito alla regolazione della ventilazione.

Usare pentole della misura giusta

- Si accerti che le dimensioni di padelle, pentole e casseruole utilizzate corrispondano alla quantità di pietanza da preparare.
- In mancanza di un piano cottura a induzione, si assicuri che le dimensioni di padelle, pentole e casseruole corrispondano alle dimensioni delle relative piastre di cottura.

Acqua calda dal rubinetto o dal bollitore

- Per bollire l'acqua prenda quella calda dal rubinetto solo se i tubi sono già caldi.
- Per piccole quantità d'acqua, un bollitore richiede meno energia. Se i tubi sono freddi, è preferibile prelevarne piccole quantità dal bollitore.