Piatti puliti, ma occhio ai consumi. Il lavaggio delle stoviglie

lavastoviglie1-21febd63

Nella ristorazione professionale il lavaggio delle stoviglie è un’operazione forse un po’ negletta, ma è comunque indispensabile per offrire alla clientela un servizio di qualità. Eppure quando ci si confronta con i ristoratori sul tema dal lavaggio stoviglie sembrano valere tutto e il contrario di tutto. «I problemi dei ristoratori – spiega Sara Nebiolo di Noval - si possono riassumere in due aspetti opposti: il tempo e lo spazio. Nel senso che vorrebbero lavastoviglie poco ingombranti, perché lo spazio in cucina e nei locali tecnici è preziosissimo, ma che allo stesso tempo abbiano una grande capacità di lavaggio, per ridurre i tempi e non aver bisogno di grandi scorte di piatti». Sono pochi, invece, i ristoratori che si pongono il problema dei consumi energetici. «I più – spiega – si fermano al costo di acquisto, senza considerare quelli legati alla gestione della macchina, che però alla fine dell’anno non sono certo trascurabili. Le lavastoviglie più evolute adottano sistemi di risparmio energetico, per esempio caricano direttamente l’acqua calda, ma non sono molti i ristoratori disposti a pagare in più per questi accorgimenti». Invece i produttori sono molto attenti a questo aspetto. «Al di là del rispetto delle normative e dei criteri di sicurezza, che un costruttore come noi deve garantire assolutamente e che, quindi, dà per assodati – afferma Giorgio Annovazzi, Responsabile Vendite Italia Comenda Ali - direi che la problematica più sentita nel nostro ambito è riassunta nel concetto ‘massimo risultato, minimi consumi’. Per questo Comenda è impegnata da sempre in un continuo percorso di ricerca e innovazione tecnologica che, conil marchio ECO2, sta raggiungendo importanti risultati nello sviluppo di macchine a basso impatto ambientale che comportano, quindi, meno consumo d’acqua ma anche riduzione dell’utilizzo di detergenti e di energia. Comenda costruisce le macchine con i consumi più bassi di acqua in commercio (un risultato documentato dai pannelli di controllo elettronici). Fiore all’occhiello dell’azienda in questo campo è Multirinse, sistema di risciacquo brevettato da Comenda che permette un risparmio di acqua pari al 50%, di prodotti ed energia». Ma è dal confronto con i ristoratori che nascono le proposte migliori. «Un professionista – prosegue - deve conoscere bene il settore specifico dell’utilizzatore finale cui è destinata la macchina, poi analizzare le componenti

“ambientali” (qualità e pressione dell’acqua) e formulare una proposta mirata. Le reali esigenze del cliente sono, infatti, il punto di partenza di Comenda che si distingue da sempre per la sua capacità di proporre soluzioni customizzate e ideali per ogni necessità. I parametri da considerare sono molteplici, dalla potenzialità di cui si necessita, allo spazio a disposizione, dalla potenza sfruttabile, al tempo a disposizione per effettuare le operazioni e il numero stesso di operatori».Cattura di schermata (131)

Una zona di lavaggio sicura ed affidabile è fondamentale per garantire un alto livello di servizio e igiene all’interno della cucina. «La scelta dell’impianto di lavaggio – spiega Giacomo Spampinato, Marketing Manger di Angelo Po Grandi Cucine - deve avvenire analizzando i flussi di lavoro e tenendo conto di eventuali picchi. Da non sottovalutare gli aspetti legati all’economia ed ecologia del prodotto scelto, visto l’intensivo e continuativo uso che viene fatto della lavastoviglie e delle importanti quantità di energia necessarie. Altri elementi importanti sono la rumorosità, l’ergonomia e il rispetto della normativa HACCP. Angelo Po presenta prodotti innovativi ed efficienti anche in questo segmento, che spesso viene a torto sottovalutato e considerato di minore rilevanza all’interno della attività ristorativa, proponendo diverse soluzioni per migliorare il risparmio e l’efficacia dell’impianto. Il tutto garantendo sempre massima affidabilità, sicurezza e supporto nel post-vendita». Sono tante le tipologie di impianti lavaggio Angelo Po che consentono il miglior adattamento alle esigenze della cucina, sia per quanto concerne il flusso di lavoro sia per gli spazi a disposizione, dal piccolo punto di ristoro al grande centro di cottura pasti. Si va dalla lavabicchieri a cesto fisso alle lavastoviglie frontali, a quelle a capote che offrono ottime prestazioni di lavaggio, fino ad arrivare a sistemi a tunnel, oltre che macchine speciali per il lavaggio pentole.

«Per raggiungere risultati di lavaggio impeccabili - afferma Daniele Muzzin, Dishwashing Country Category Manager di Electrolux Professional - i detergenti non sono l’unica cosa su cui fare affidamento, bisogna prima di tutto agire sull’elemento principale: l’acqua. Il problema della durezza viene risolto con un corretto trattamento dell’acqua, in abbinata alla tecnologia della lavastoviglie e ai prodotti detergenti e igienizzanti utilizzati. Il risultato è un lavaggio impeccabile, la lucidatura manuale diventa superflua e si riduce la percentuale di bicchieri rotti. Inoltre l’acqua trattata correttamente non lascia incrostazioni calcaree sulle parti importanti della lavastoviglie. In questo modo se ne riduce notevolmentel’usura e gli eventuali interventi di assistenza e relativi costi. Bisogna poi individuare la lavastoviglie che meglio risponde alle esigenze del cliente in termini di capacità e risultati di lavaggio (piatti/ora e sanitizzazione), ergonomia, facilità di utilizzo, contenimento dei costi di gestione (minor consumo di acqua, energia elettrica, detergente e brillantante), rispetto dell’ambiente...». La capottina Green&Clean di Electrolux Professional è in grado di soddisfare contemporaneamente questi bisogni con risparmi fino al 40% sui costi di gestione grazie al minor consumo di acqua pulita per il risciacquo

(solo 2 litri/ciclo) e a un minor utilizzo di energia, reso possibile dal dispositivo di risparmio energetico che recupera il vapore generato dal riscaldamento del ciclo di lavaggio. In aggiunta, il ciclo anti-calcare automatico, Zero Lime, permette di mantenere libere dal calcare le parti della macchina a contatto con l'acqua aumentandone l'efficienza e portando i costi di manutenzione vicino allo zero. Non da ultimo, il sistema Clear Blue assicura i più elevati standard di pulizia in quanto mantiene l'acqua di lavaggio sempre libera dai residui di cibo migliorando così l'efficacia del detergente per un risultato ottimale. «Per tutti questi motivi - prosegue Daniele Muzzin - la capottina green&clean è stata scelta per allestire la "Lavapiatti mobile", progetto innovativo per sagre e feste a impatto zero, voluto e ideato da Legambiente Basilicata, in collaborazione con il Parco dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese. Si tratta di un rimorchio furgonato adibito al 100% ad area di lavaggio, che permette di dire addio a piatti, bicchieri e posate in plastica, da sempre causa di una produzione enorme di rifiuti in occasione di sagre e manifestazioni pubbliche».

Le linee guida per la scelta

- La lavastoviglie va scelta in funzione del numero di coperti, considerando anche i picchi di lavoro. Deve essere semplice da usare e facile da pulire e manutenere
- Poiché la durezza dell'acqua influenza la qualità del lavaggio, è possibile optare per modelli che prevedano sistemi tali da incidere su questo parametro
- Non bisogna fermarsi alla valutazione del costo di acquisto: modelli meno economici, ma a ridotto consumo idrico ed elettrico garantiscono risparmi significativi nel lungo periodo