

Estos dos centros de producción son grandes consumidores de agua y energía. Sus ratios de consumo varían mucho de uno a otro hotel, en función de su equipamiento, horario de operación y, principalmente, procedimientos de trabajo.

Así, renunciando a cuantificar con una cierta aproximación, la repercusión que podría tener cada medida, a continuación se detallan algunas de las que resulta más conveniente revisar.

5.1. Lavandería

- ❁ Conectar los ventiladores de aire exterior y de extracción dos horas antes de iniciar la jornada de trabajo, a fin de obtener un pre-enfriamiento nocturno gratuito, que reduzca la posterior demanda de refrigeración.



- ✿ Adaptar el funcionamiento de la iluminación y equipos auxiliares al periodo real de trabajo, con desconexión durante el tiempo de comidas y descansos.
- ✿ Ajustar la presión de vapor a las necesidades de los equipos, produciéndolo respecto a la mayor de las demandas, pero alimentando al resto de equipos con presiones de operación menores, mediante válvulas reductoras de presión.
- ✿ Adicionalmente a la reducción de presión, es muy recomendable reducir la temperatura del condensado de vapor por debajo de 85 °C (precalentando A.C.S.) a fin de eliminar las pérdidas por revaporización en el depósito de condensados.
- ✿ Asegurar que la programación del trabajo permite que todos los equipos (lavadoras, secadoras, calandra, etc.) operen con el 100 % de carga.
- ✿ Dotar la lavandería con los pequeños equipos auxiliares necesarios (lavadora, plancha, etc.) para poder atender los periodos de baja demanda (ropa de cliente) sin operar grandes máquinas con carga parcial.

La puesta en práctica de estas medidas puede aportar una reducción del consumo de energía y agua en lavandería superior al 20 %.

5.2. Cocina

- ✿ Verificar que al inicio de la jornada durante el invierno no se utilizan los fuegos de cocina como sistema de calefacción.
- ✿ Seguimiento continuado para que se desconecte cada fuego que no esté en uso.



- ✿ Reforzar la formación para que se utilice el tamaño y tipo de fuegos y recipientes, adecuados a la elaboración en cada caso.
- ✿ Dejar enfriar los alimentos cocinados (siempre que sus características lo permitan) antes de introducirlos en la cámara frigorífica.
- ✿ Utilizar los abatidores de temperatura (refrigeración ultrarrápida) sólo cuando resulten imprescindibles.
- ✿ Asegurar la disposición de ante-cámaras en todas las cámaras frigoríficas. Imprescindible para las cámaras de temperatura negativa.
- ✿ Para reforzar los procedimientos de no mantener las puertas de las cámaras abiertas, resulta muy eficaz la instalación de luces estroboscópicas accionadas por un contacto magnético en cada puerta.

Esta forma de llamar la atención de que la puerta está abierta, resulta tan efectiva como la señalización acústica y es menos molesta para el personal.

- ✿ Revisar y ajustar los ciclos de desescarche y su duración a los requerimientos reales.

Las observaciones de estos procedimientos recorta los costes energéticos de cocina en más del 15 %.