Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Chef'eco adapta un *software* a sus muebles para analizar automáticamente el desperdicio

19-03-2019

Chef'eco, la marca francesa especializada en muebles para separar residuos, ha lanzado un nuevo diseño que permite controlar y monitorizar los restos orgánicos. Hasta el momento, las mesas de residuos llevaban incluida una balanza digital que permitía conocer el peso de los alimentos despilfarrados después del servicio. Con la nueva innovación de Chef'eco, se puede optar por incorporar una pantalla táctil, y un *software* que visualiza y analiza los resultados mensuales. El *software* integrado proporciona datos cuantitativos que permitirá crear estrategias de prevención del despilfarro adaptadas a la realidad del servicio.

Cada mueble dispone de dos a cinco contenedores en función de las necesidades del comedor (número de comensales, flujo y tipo de servicio). Al inicio del servicio, el responsable del comedor configura cada terminal según el tipo de residuos que quiere analizar y la proporción de restos orgánicos inevitables (huesos, pieles, conchas, etc.) estimados. De esta forma, *"cada vez que se detecte un peso superior al generado por residuos inevitables, la balanza irá sumando el peso y obtendremos la cantidad total de alimentos viables desperdiciados"*, tal como comenta **Bruno Houppermans**, fundador y CEO de Chef'eco.

Uno de los principales retos ambientales del sector de la restauración colectiva es, sin duda, la gestión de residuos. Tiramos mucha comida viable y en general, se recicla mal. Desperdiciar comida de forma sistemática perjudica a nuestro medio ambiente y evidencia falta de eficiencia del servicio.

Más allá del nuevo lanzamiento, Chef'eco ofrece un amplio abanico de mobiliario y utillaje para reducir y controlar los residuos generados de una forma lúdica e intutitiva para el comensal (tanto adulto como infantil). Así mismo, ofrece servicios de asesoramiento y comunicación para mejorar el compromiso ambiental de los centros.

Además de la innovación tecnológica que se acaba de incorporar a las mesas separadoras, las características del mobiliario de la firma y las ventajas genéricas para el cliente son:

Características del mobiliario

– Módulos personalizables según volumen y tipo de residuo.
– Se trata de equipamientos robustos, móviles y prácticos.
– Diseños atractivos, multilingües y adaptables a los distintos sectores (escolar, hospitalario, empresa, etc).
– Posibilidad de diseñar cartelería y materiales de comunicación a medida.

Ventajas para el cliente

– Aumenta la autonomía de los comensales.
– Reduce la huella ambiental de la gestión del comedor.
– Mejora la imagen de marca.
– Permite adaptarse a la obligación legal de separar y gestionar los residuos.
– Facilita el proceso de desbarase del *office*.
– Permite reducir costes operativos (reducción de tasas de residuos).

La empresa francesa ha vendido más de 1.000 muebles y cuenta con más de 600 clientes por todo el mundo. Sin duda, un referente en mobiliario para la separación de residuos que ofrece herramientas útiles para la prevención del despilfarro de alimentos.

Contacta con **Chef’eco** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- ‘Eco +’, la nueva gama de la francesa Chef’eco para separar residuos en comedores colectivos
- Llega a España Chef’eco, el líder francés en mobiliario para la gestión de residuos

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. Página 2