



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

La hostelería reclama al Gobierno un 'Plan Renove' para el equipamiento

De izquierda a derecha, **José M. Rubio**, presidente de la Fehr; **Jordi Roure**, presidente de la Felac y de Hostelco; e **Isabel Piñol**, directora de Hostelco.

La hostelería reclama al Gobierno un 'Plan Renove' para el equipamiento

Miércoles, 22 de octubre 2014

La Federación Española de la Hostelería (Fehr) y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac) han reivindicado, en el marco de Hostelco, la necesidad de que la hostelería cuente con un programa similar al 'Plan Renove', para impulsar la modernización, el ahorro y la eficacia de la maquinaria, equipamiento e instalaciones del sector.

La propuesta, que ya ha sido planteada al Ministerio de Industria, Energía y Turismo, se centra en la creación de un programa de ayudas y subvenciones que permitan a hosteleros y restauradores modernizar sus instalaciones para mejorar su eficiencia. Con la renovación de maquinaria, de los sistemas de climatización y la implementación de tecnologías más eficientes se lograría un ahorro en el consumo y el gasto energético y una reducción del impacto medioambiental.

Según los datos de la Fehr el consumo eléctrico de los más de 300 mil establecimientos registrados oscila entre los 1.200 y los 30.000 kw/mes lo que comporta un gasto de entre 300 y 4.000 euros al mes. La renovación de equipos supondría una reducción del 15% del consumo eléctrico total del negocio, generando así un ahorro en electricidad para los hosteleros que se situaría en unos 2.000 € al año de media, pudiendo alcanzar los 7.200 euros.

Y es que según los cálculos de Felac, la modernización de equipamientos permite reducir el consumo de energía de cada máquina entre el 23 y el 62% según su tipo y antigüedad mientras que el ahorro en el consumo de agua de los sistemas de lavandería industrial alcanzaría el 60%.

Para el presidente de la Fehr, **José María Rubio**, *"durante los años de crisis, se ha generado un problema en la modernización de equipamiento. La difícil situación de las empresas y la falta de financiación no han permitido al sector renovarse adecuadamente y ello nos preocupa ahora de manera especial por los altos consumos y el coste que la energía supone"*.

Por su parte el presidente de la Felac y de Hostelco, **Jordi Roure**, ha asegurado que *"la renovación de equipos de refrigeración, de lavado de vajilla, de lavandería o de cocción no solo comporta crear un sector más competitivo, sino también más eficiente energéticamente y responsable medioambientalmente"*.

Plan para la sostenibilidad y eficiencia energética en el sector de la hostelería

Para apoyar sus argumentos, el sector ha elaborado un estudio ([Plan para la sostenibilidad y eficiencia energética en el sector de la hostelería](#)) en el que se ratifica que la renovación de maquinaria, climatización y la puesta en marcha de tecnologías más eficientes conseguiría un ahorro importante en el consumo y el gasto energético, además de tener beneficios para el medio ambiente. En otro sentido el documento observa una *"voluntad a favor de la renovación pero poca capacidad del sector para proceder a ella"*.

Antes de hablar de los objetivos económicos y técnicos de la hostelería y calcular los ahorros energéticos que supondría la renovación de los equipos obsoletos, el estudio hace una fotografía del sector ahondando en las razones por las cuales se puede considerar la hostelería como un sector tractor de la economía nacional.

En la actualidad el sector de la hostelería se ha convertido en una actividad significativa y necesaria, pues en términos de PIB ya supera el 7% del total de la riqueza española. En 2013 la producción hostelera fue de 120.739 millones de euros que supone un incremento de un 0,7% respecto a la alcanzada el año anterior.

Si se calcula en términos de empleo, para el caso de la población activa, la hostelería se convertirá en una de las ramas más creadoras de empleo directo e indirecto, aproximándose sólo en el directo a un porcentaje superior al 7,3%. El número de trabajadores ocupados en el conjunto de la hostelería fue de 1,3 millones de personas, de los que 1.019.400 corresponden a restauración y 313.200 a establecimientos de alojamiento.

Según el estudio, *"puede afirmarse que la primera aportación de la incorporación de un 'Plan Renove' al sector, pudiera ser una cierta*

inyección de estabilidad y permanencia. El sector de la hostelería de la misma manera y con la misma necesidad que otros sectores, requiere ayudas importantes, en estos momentos de cambio de estrategias, y de búsqueda de una mayor eficiencia. Por otra parte, es un hecho declarado, que uno de los más graves problemas del sector es el coste de la energía al que se somete por causa –en muchas ocasiones– de instalaciones envejecidas y obsoletas, que deben de ser modernizadas”.

Los siete retos a los que se enfrenta la hostelería

Según el estudio, la hostelería se enfrenta actualmente a importantes retos entre los que destaca siete:

- 1 – Reducción del coste de la energía, en cualquiera de las alternativas que pueda incorporar (ahorro, generación, eficiencia, contratación, etc.).
- 2 – Tratamiento y depuración del agua, con objetivos económicos, ambientales y de seguridad y confirmación de abastecimientos, cumpliendo así con principios de Responsabilidad Social Empresarial.
- 3 – Avances en la aplicación de los más inteligentes y eficientes sistemas de domótica para las instalaciones hosteleras, en donde se desee automatizar los procesos.
- 4 – Progreso en la incorporación de procesos y técnicas de climatización (frío y calor) que proporcionen además de confort, mayor ahorro y eficiencia.
- 5 – Innovación en tecnologías de producción, comunicación, gestión, almacenamiento, calidad, etc., mejorando el rendimiento no solo económico sino también técnico.
- 6 – Transformación de viejos y caducos sistemas de preparación y desarrollo de cocina y otras labores hosteleras, con base a la utilización de las técnicas más actualizadas.
- 7 – Creación de nuevos servicios y productos dotados de los elementos más característicos del momento, lo que les caracteriza de creativos, oportunos e innovadores.