



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Seminario sobre mantenimiento y eficiencia energética en restauración colectiva

Seminario sobre mantenimiento y eficiencia energética en restauración colectiva

Miércoles, 05 de febrero 2014

El pasado 19 de febrero se celebró en Madrid un seminario titulado *Mantenimiento y eficiencia energética, palancas de rentabilidad en la restauración colectiva*. La jornada ha sido organizada por el grupo de trabajo DSE2 de la asociación Anta y a ella acudieron una veintena de profesionales de la restauración colectiva.

Dado el crecimiento constante del gasto en consumo energético en las empresas de restauración colectiva, el grupo de trabajo DSE2 de la asociación [Anta](#), ha organizado un seminario de trabajo, para el análisis de dicha problemática y la gama de soluciones que se pueden implementar para frenar el gasto y caminar hacia la eficiencia energética.

Asimismo y directamente relacionado con la eficiencia energética, la jornada abordó también el tema del mantenimiento desde el punto de vista de la gestión y la optimización del gasto, resultando ambas actividades en su conjunto una fuente de oportunidades para el ahorro y, en definitiva, una inexcusable palanca de rentabilidad para mejorar la competitividad de cualquier empresa.

Intervinieron como ponentes: **Juan Romera** (director general de CostOut Consulting), **Francisco Espinosa** (socio director de ACE, Asociación de Consumidores de Electricidad), **Antonio Blanco** (responsable del departamento de Ingeniería de Chillida Compendia, S.L., empresa especializada en eficiencia energética y tecnologías de telegestión) y **Sergio Fernández de Sevilla** (director de Marketing e I+D, de Retailgas, S.A.).

Al seminario asistieron una veintena de responsables de las áreas de Eficiencia energética, Mantenimiento, Operaciones y Administración, de empresas de restauración colectiva, cocinas centrales y colectividades con autogestión de los servicios de restauración.

Entre un 10 y un 20% de ahorro en electricidad; y entre un 10 y un 15% en mantenimiento

En el seminario se hizo hincapié y se cuestionaron temas tales como:

- ¿Está seguro de tener las mejores condiciones contractuales con su actual comercializadora de energía o por el contrario piensa que puede ser optimizable?
- ¿Está seguro de utilizar eficientemente sus equipos de producción e instalaciones desde un punto de vista energético?
- ¿Despilfarra energía y no sabe cómo controlarla?
- ¿Dispone de medios de control y medición para evaluar el impacto del suministro eléctrico/gas en sus escandallos de producción?
- ¿Necesita reducir/eliminar riesgos por una incorrecta manipulación de los equipos de producción y/o instalaciones?
- ¿Gestiona correctamente y de una forma equilibrada su mantenimiento preventivo y correctivo?
- ¿Gestiona de manera eficiente sus activos controlando el coste de reparaciones vs costes de adquisición?
- ¿Necesita aumentar la disponibilidad de sus equipos de producción y evitar tiempos muertos?
- ¿Está seguro de controlar correctamente las garantías de compra y/o reparación? ¿Dispone de un sistema de evaluación/control de sus recursos externos (proveedores de Mantenimiento) e internos (personal Mantenimiento propio)?

Según Romera y los miembros del panel de empresas proveedoras de soluciones y recursos en mantenimiento, *“un correcto control y gestión de la energía puede contribuir a una reducción del consumo eléctrico entre un 10% y un 20% de promedio; mientras que la correcta y eficiente gestión del mantenimiento, puede reducir los costes entre un 10% y un 15% de promedio en un plazo de dos años”*.

Ante el interés demostrado por los asistentes en estos contenidos y materias, la directiva de Anta ha pedido al grupo de trabajo DSE2 que prepare un nuevo seminario para finales del mes de junio, en esta ocasión junto a jefes de mantenimiento y directores de cocinas centrales que den cumplida cuenta de los pasos que han dado, en materia de definir una política *ad-hoc* de mantenimiento.

Por último recordar que DSE2 (acrónimo desarrollado a partir de Desarrollo Sostenible y Eficiencia Energética -E2=EE-), es un servicio creado por Anta para ofrecer información y asesoría a las empresas y profesionales interesados en aplicar los recursos disponibles en el mercado en materia de eficiencia energética.

Más información sobre el tema en el artículo [Mantenimiento y eficiencia energética, palanca de la rentabilidad en restauración](#), escrito por Juan Romera y publicado en este mismo portal.