



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serhs Food refuerza su compromiso sostenible con una estación fotovoltaica en Mataró

Serhs Food refuerza su compromiso sostenible con una estación fotovoltaica en Mataró

Martes, 25 de octubre 2022

La Cocina de Alto Rendimiento (CAR) de Serhs Food, situada en Mataró (Barcelona), consolida su apuesta por la sostenibilidad, invirtiendo en una nueva estación fotovoltaica de autoconsumo. Este verano han empezado las obras de instalación de 435 placas solares en la cubierta de la nave con una potencia de 200 kWp, que permitirán generar unos 250.000 kWh anuales, un alto porcentaje del total de la necesidad energética de la CAR y las oficinas, así como evitar la emisión de 61 toneladas de CO₂ cada año.

La empresa Solar Tradex ubicada en el Tecnocampus de Mataró ha sido la encargada de realizar la actuación. A nivel técnico, los módulos solares monocristalinos son de alta eficiencia y pueden producir una potencia pico de 460 Wp.

El equipamiento de la estación cuenta con inversores solares, estructura de aluminio autoportante con 10% inclinación, un equipo de monitorización con una app para controlar los principales indicadores solares, así como una tv que mostrará estos datos en la recepción de la CAR y una estación meteorológica, entre otros elementos. Esta nueva inversión se prevé amortizar en tres años y tiene una vida útil de 30 años.

Toda la instalación de la CAR ha sido pensada y equipada siguiendo criterios de minimización del impacto medioambiental y de los consumos energéticos a la que ahora se suma esta nueva estación fotovoltaica. La CAR cuenta con:

- Depuradora propia físico química con decantador de fangos.
- Caldera de vapor con depósito recuperador de condensados.
- Luces leds.
- Autoclave con torre de refrigeración.
- Instalación frigorífica con agua glicolada.
- Compactación del cartón.
- Limpieza con centrales de limpieza a baja presión.
- Equipamientos de frío altamente eficientes.
- Máximo aprovechamiento de la comida (no foodwaste).
- Proyecto de Ecodiseño de envases para comida rápida. Mención especial en el '*Catalonia Ecodesign Award 2017*'.

Asimismo, la cocina de alto rendimiento se sitúa como la opción más sostenible a nivel de elaboración de platos cocinados, si la comparamos con una cocina convencional en base a ocho indicadores ambientales analizados por la consultora Inèdit, de reconocido prestigio en el sector: consumo de energía, huella de carbono, distribución logística, proveedores locales, *packaging* circular, reducción del desperdicio alimentario, residuos y productos de limpieza.

A nivel energético la electricidad que se consume en la CAR es el 100% de origen renovable y comparativamente tiene un gasto de 2,15 kWh/kg comida, que es 3,85 veces menor que la que puede utilizar un restaurante para kg de comida (8,30 kWh/kg) o un 25% menor de una cocina escolar (2,88 kWh/kg).

Ahora, además, con esta nueva estación fotovoltaica también la energía será de proximidad, verde y km0, lo que supone un mayor alineamiento con los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) adoptados por Naciones Unidas y aplicados a la política de Serhs Food.

Contacta con [Serhs-Food](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Serhs Food colabora con Heura en el desarrollo de menús plant based para sus centros](#)
- [Serhs Food entra en el servicio de alimentación del CIS Cotxeres de Borbó de Bcn, con SINC](#)
- [Serhs Food renueva el contrato del servicio de comedor laboral del SEM de la Generalitat](#)

- [Serhs Food elabora, junto a los hospitales que gestiona en Lleida, una 'Dieta Covid-19'](#)