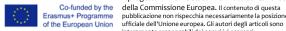




#### **Progetto ReKuK**

Formazione professionale dedicata a cuochi responsabili di mense pubbliche 2016-1-AT01-KA202-016677











## Modulo Energia

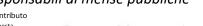
**OBIETTIVO GENERALE** 

La conoscenza del consumo energetico nelle refezioni collettive e la capacità d individuare misure individuali per la sua riduzione

## Obiettivi specifici per l'apprendimento

- \* Conoscenza del consumo di energia nelle refezioni collettive
- \* Principali categorie responsabili del consumo di energia (riscaldamento / ventilazione / raffreddamento, processo di cottura, ...)
- \* Conoscenza del consumo energetico principale per ogni principale categoria
- \* Tempistica del consumo di energia in cucina
- \* Organizzazione delle fasi di lavoro in cucina per ridurre al minimo il consumo energetico





Ressourcen Management Agentus



lihočeská univerzita

in České Budějovice

Českých Budějovicích





# Capitoli - Modulo Energia

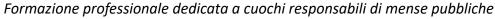
- 1) Apparecchi e attrezzature
- 2) Processi di cottura
- 3) Specificità per tipologia di cucina e per il clima











## Apparecchi e attrezzature

- Consumo totale dell'energia
- Rilevanza
- Sistemi energetici e definizioni
- Raccolta dei dati sui consumi energetici
- Strutturazione delle voci di costo dei consumi elettrici





Ressourcen Management Agentus



lihočeská univerzita

Českých Budějovicích



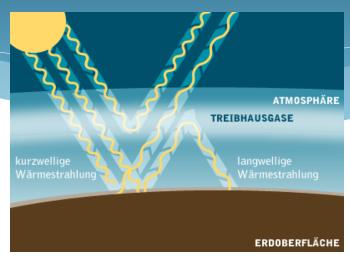


of the European Union

## Introduzione

Combustione dell'energia fossile

Aumento dell'irraggiamento solare e dell'effetto serra



Fonte: Greenpeace



Il consumo di energia fossile è strettamente legato al cambiamento climatico!

Photo: wholetravel

Formazione professionale dedicata a cuochi responsabili di mense pubbliche



Re

kuk









## Metodologia per la raccolta dei dati sui Consumi di Energia

## Struttura della raccolta e della valutazione dei dati Convalida, Corrispondenza

Elenco delle attrezzature per KSt

(indice di deflagrazione per le polveri)

Suddivisione in aree e categorie

Selezione di: Prestazione e Durata operativa

Re

kuk

Ispezioni del sito (illuminazione, elettrodomestici ecc. in aree dedicate)

Consumo energetico per area, per categoria nei settori selezionati Misura del consumo di energia elettrica nei settori selezionati

Estrapolazione fino al consumo annuo

Numero, tipo, prestazioni dei dispositivi di illuminazione

Formazione professionale dedicata a cuochi responsabili di mense pubbliche















## Approccio

#### 1. Situazione attuale:

a. Contabilizzazione del consumo totale di energia

b. Classificazione degli apparecchi utilizzati

## 2. Identificazione delle aree ad alta intensità energetica







Foto: RMA















## Approccio per la raccolta dei dati del consumo energetico

#### 3. Misurazione dei consumi elettrici

- a. Controllo e miglioramento delle stime del consumo di energia
  - b. Calcolo dei consumi di energia elettrica durante le attività operative
- Creazione di una struttura die dati del consumo di energia elettricità





Foto: RMA















# Verifica della situzione corrente: possibili dispositivi di misurazione Approccio per la raccolta dei Consumi energetici

## Dispositivo di misura trifase PCE-UT232





€349,- escl. IVA



€1250,- escl. IVA

Dispositivo di misura trifase TES 3600



Formazione professionale dedicata a cuochi responsabili di mense pubbliche













## Misurazioni per il consumo energetico

#### Criticità:

- Valore negativo di potenza
- Potenza effettiva molto bassa
- Alta potenza apparente
- Potenza reattiva molto elevata

#### Possibili motivi:

- La direzione di collegamento dei morsetti di corrente è errata
- Compensatore di potenza reattiva non corrispondente alla capacità
- Il misuratore di potenza è difettoso

I tre input vengono nuovamente misurati per una verifica







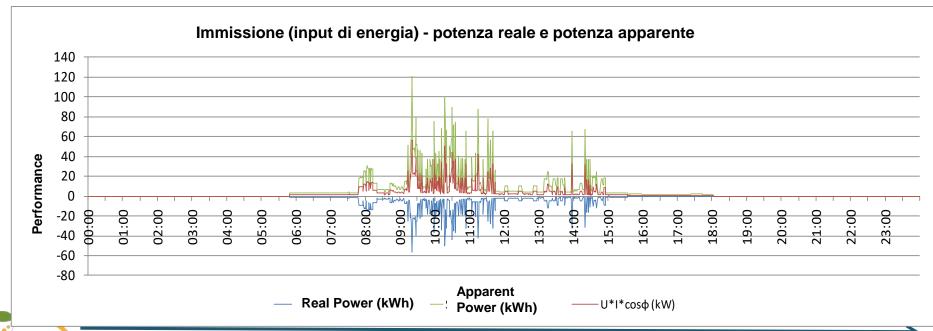




# Misurazioni per il consumo energetico RO Curve di prestazione in Cucina "AV"

(Dispositivo di misurazione della potenza PCE360)

- Energia consumata (P): 57 kWh
- Energia consumata (S): 133 kVAh





Re

kuk



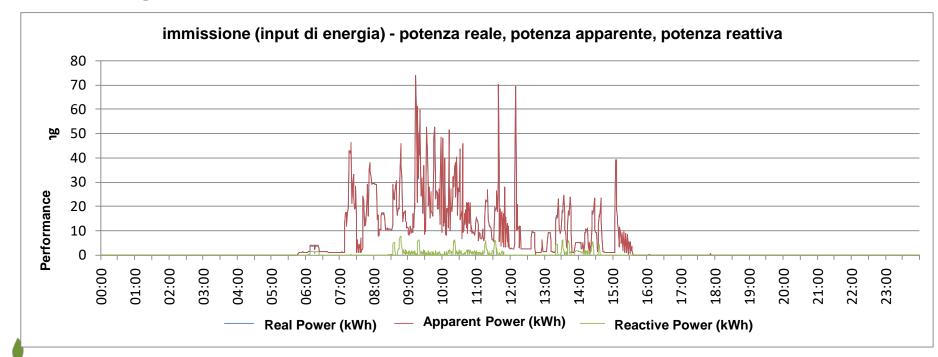




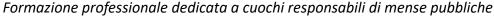
## Misurazioni per il consumo energetico RO Curve di prestazione in Cucina "AV"

(Dispositivo di misurazione della potenza Energytest 2020E Amprobe)

- Energia consumata (P): 126,9 kWh
- Energy consumata (S): 127,7 kVAh











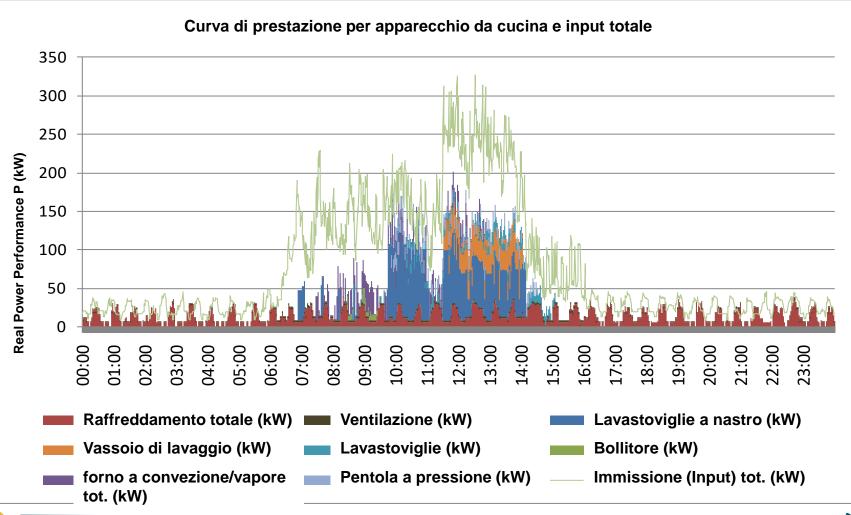








## Curva delle performance energetiche in cucina "LI"











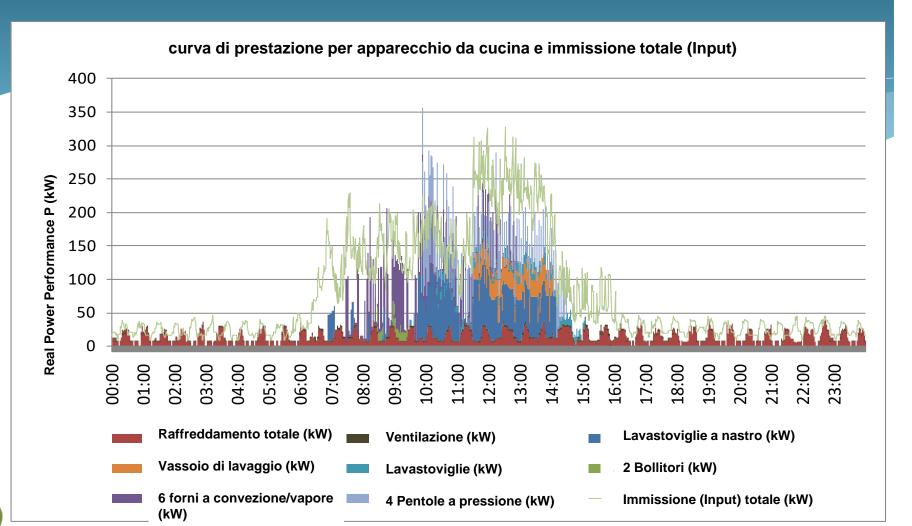




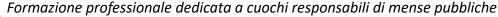




## Curva di potenza



















## Situazione attuale: elaborazione dei dati

## Parametri - Consumo di energia:

- Nome della cucina
- Vettori energetici
- Ubicazione
- Consumo elettrico
- Costi
- Modalità operativa
- Giorni di produzione all'anno
- N° pasti al giorno
- Parametri relativi al trasporto

#### Parametri - Elettrodomestici:

- Nome della cucina
- Ubicazione
- Identificazione delle apparecchiature
- Produttore
- Tipologia
- Vettore energetico
- Uscita nominale
- Durata operativa
- Grado di efficienza
- Indicatore del consumo di energia
- Consumo energetico misurato













## Situazione attuale: elaborazione dei dati

## **Parametri** Sommario dei Consumi energetici:

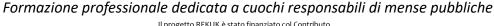
- Consumo energetico totale
- Consumo energetico per area
- Consumo energetico per pasto
- Valore di riferimento del consumo di energia
- Emissioni totali di CO2
- Emissioni di CO2 per vettore di energia

#### **Parametri**

## Riepilogo per gli elettrodomestici:

- Assorbimento totale
- Valori elettrici per area
- Valori elettrici per gruppo di apparecchi
- Consumo energetico calcolati per area
- Consumi energetici misurati per area





pubblicazione non rispecchia necessariamente la posizione ufficiale dell'Unione europea. Gli autori degli articoli sono











## Situazione attuale: elaborazione dei dati

- Tabella Excel per i dati sui consumi di energia nella cucina
- Tabella Excel per i dati sui consumi per utensili da cucina
- Tabella riassuntiva Excel sui consumi energetici
- Tabella riassuntiva di Excel per elettrodomestici da cucina di grandi dimensioni















## Misurazioni per i consumi energetici

#### **Fattori**



Nastro trasportatore alimentare

Lavastoviglie

Lavastoviglie con nastro trasportatore

Unità di ventilazione

Unità di raffreddamento

Forno elettrico

Forni a convezione a gas

Bollitore ribaltabile (inclinabile)

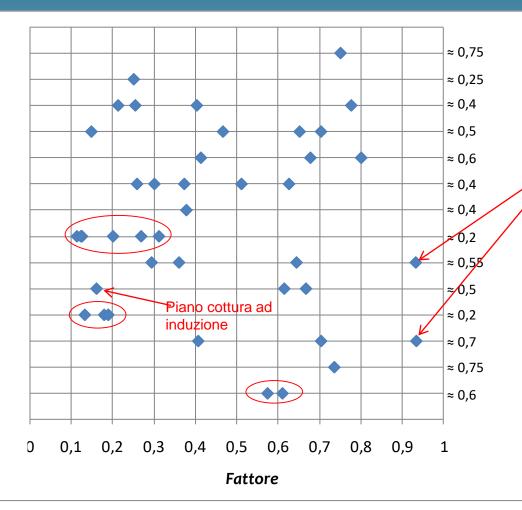
Fornello

Bollitore a pressione

Forno basculante

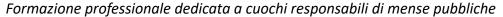
Distributore di piatti

Sistema di cottura a bagno-maria



Ciclo operativo 12 cicli, 22 minuti

















## Conclusioni

I fattori non sono raggruppati in modo inequivocabile

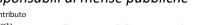
## Possibile spiegazione:

- L'utilizzo e il grado di parametri di utilizzo non vengono registrati
- La raccolta dei dati all'interno di un ciclo di esecuzione è troppo breve
- Numero esiguo di apparecchi misurati
- Diversi tempi operativi

#### Ulteriori azioni:

confronto del totale di immissione (input) con i totali giornalieri degli elettrodomestici da cucina di grandi dimensioni





Ressourcen Management Agentus



lihočeská univerzita

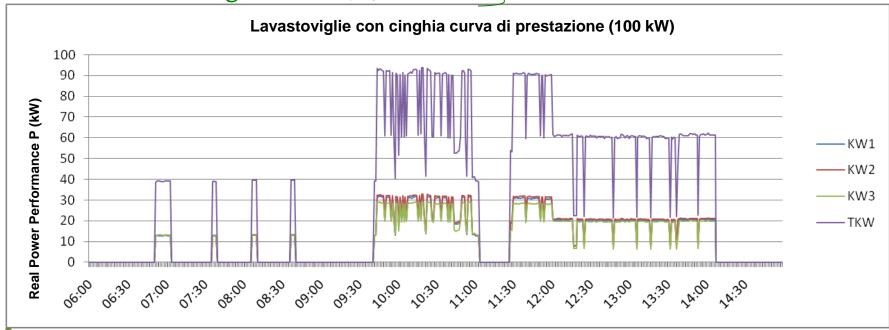




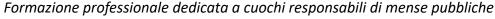
## Curva delle Performance – Lavastoviglie a nastro

- Potenza nominale: 100 kW
- Tempo di lavoro: 3h/t 4,43 h/t
- Consumo energetico: 288,65 kWh

Fattore: 0,65













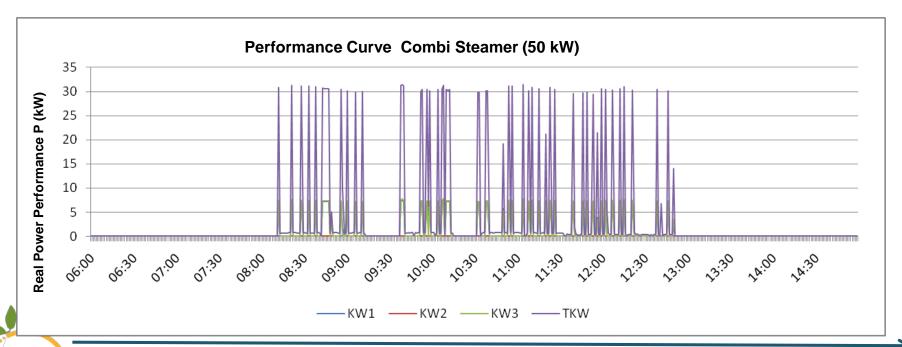


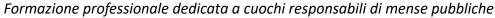


## Curva delle Performance – forno a convezione/vapore

- Potenza nominale: 50 kW
- Tempi di lavoro: 4 h / t 4,6 h / t
- Consumo energetico: 29,5 kWh

Fattore: 0,13







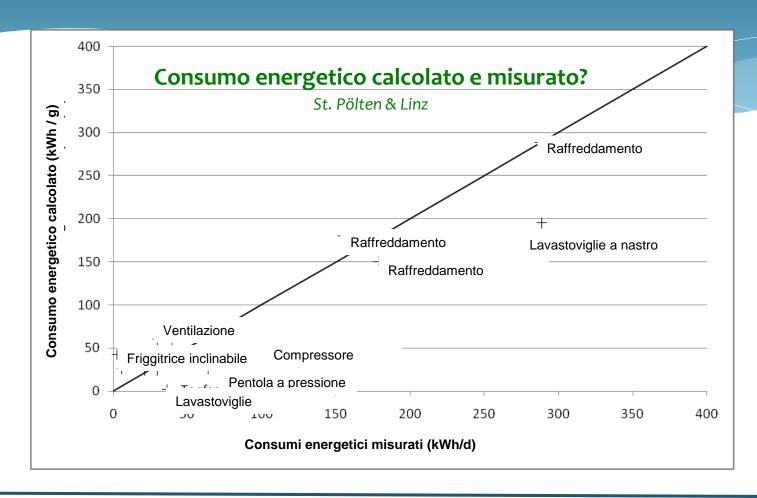
Re

kuk

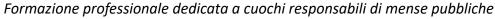














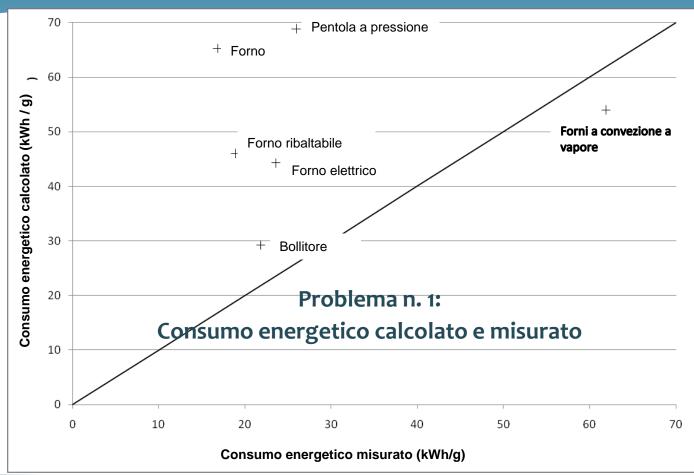




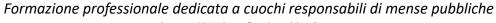














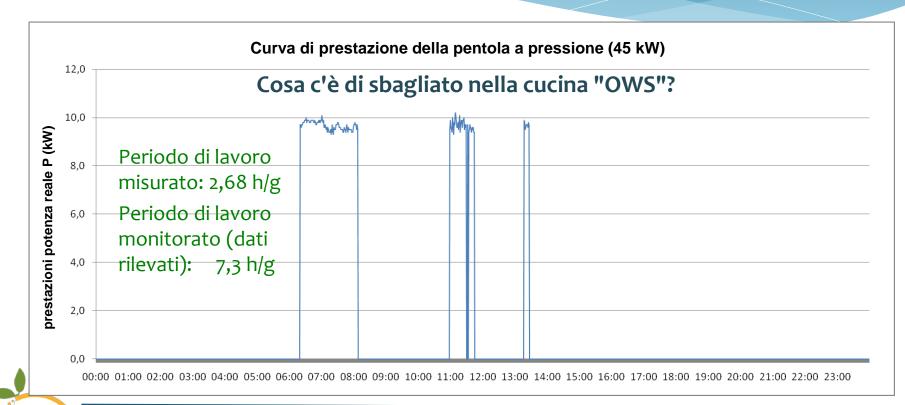


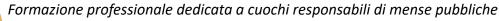












interamente responsabili dei pareri ivi espressi.



Re

kuk







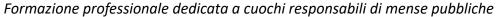




## Tendenza dei tempi di lavoro nella cucina "OW"?

Elettrodomestici	Tempi di lavoro (h/g)			Consumi energetici (kWh/g)			
	Prima delle misurazioni	Dopo l'indagine	p.	Misurati	Calcolati	p.	
Lavastoviglie a nastro	4,43	7,0		81,6			
Pentola a pressione	2,69	7,3	2,71	25,9	68,9	2,65	1,021
Bollitore	3,68	5,0	1,36	21,8	29,3	1,34	1,014
Forno elettrico	1,5	2,9	1,90	23,6	44,3	1,88	1,015
Forno a convezione a vapore	3,63	4,3	1,18	61,9	54,0	0,87	1,353
Fornelli	1,87	7,3	3,90	16,8	65,3	3,88	1,004
Forno basculante	2,97	7,3	2,45	18,9	46,0	2,44	1,006





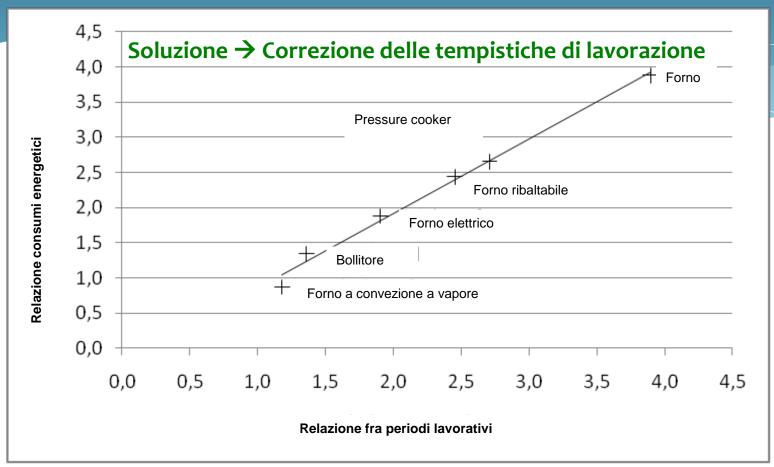




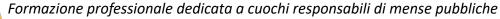
















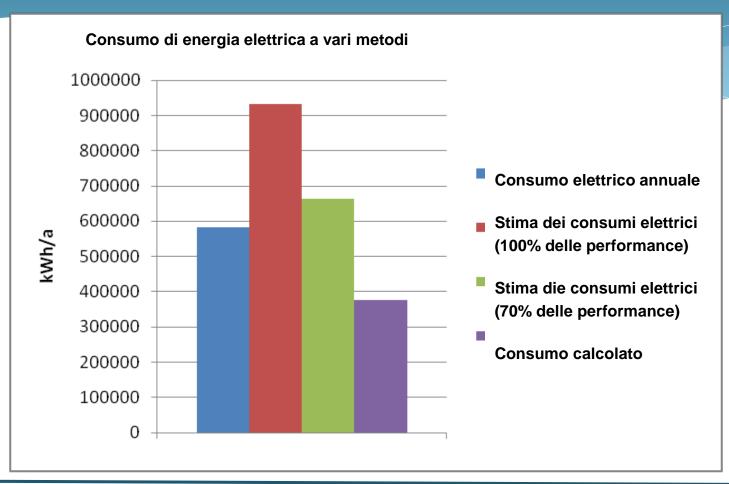




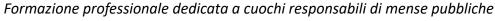




Problema n.2 – Fattori Esempio prodotto presso la refezione di Linz (Austria)

















## Problema 2 - Facttori

- Numero di apparecchi misurati: 41
- \* Numero di tipologie di apparecchi misurati: 28
- \* Numero totale di apparecchi singoli: 473
- \* Numero totale di tipologie di apparecchi: 129
- \* Fattore ipotizzato,7 ② Medio ≈ 0,35
- Affinamento del modello di calcolo sulla base di ulteriori necessarie misurazioni!





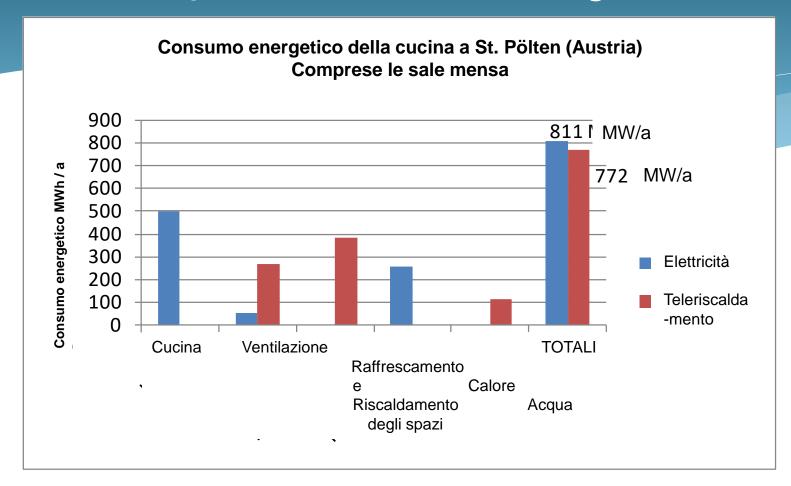
Ressourcen Management Agentu







# Situazione attuale: esempi del consumo totale di energia











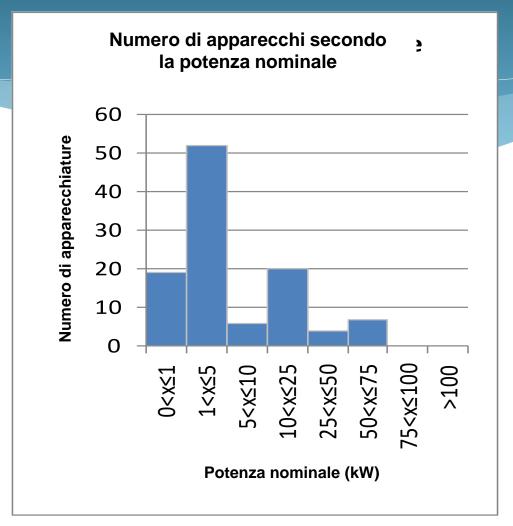


## Numero di elettrodomestici da cucina all'uscita stimata

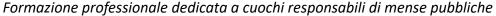
± 110 apparecchi sono utilizzati nella refezione di St. Pölten (Austria)

Circa il 65% degli apparecchi ha una potenza nominale inferiore a 5 kW

Il 10% dei dispositivi ha una potenza nominale superiore a 25 kW: Lavastoviglie a nastro (60-70 kW) Vapore combinato (60 kW) Pentola a pressione / bollitore (40-45kW)









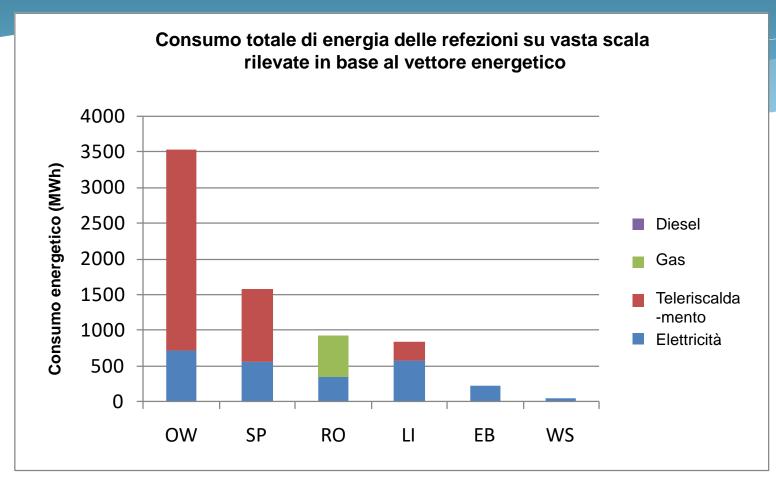




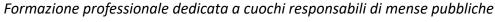




## Totale dell'energia consumata









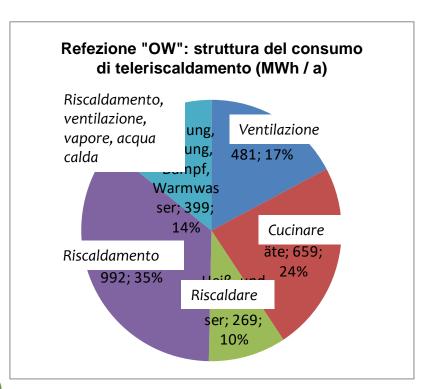


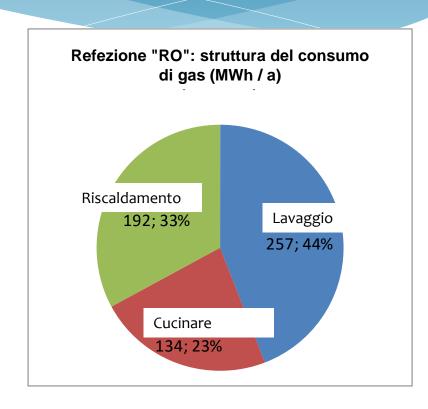




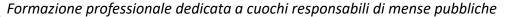


## Struttura del consumo di energia - Teleriscaldamento e gas













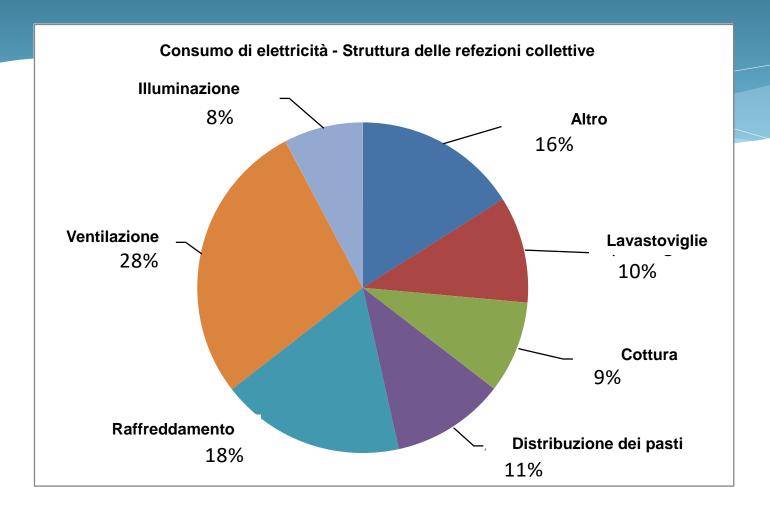




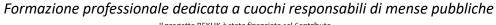




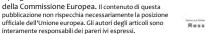
## Struttura del consumo di energia - Elettricità













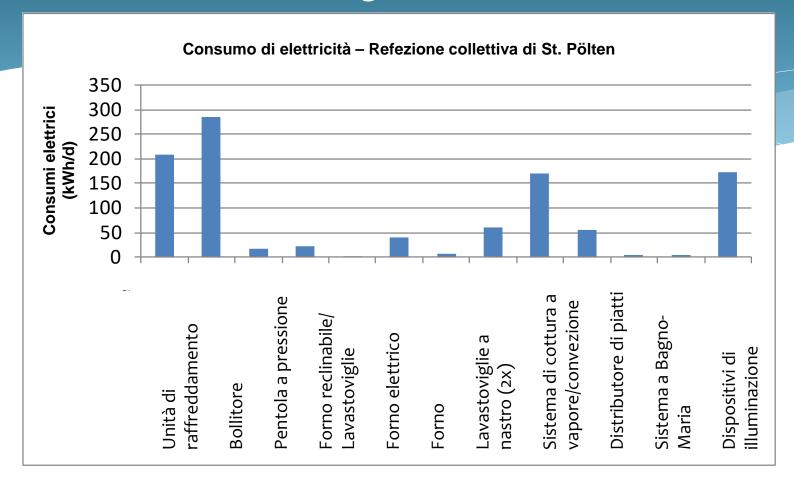








## Apparecchiature / aree più rilevanti in termini di consumo energetico







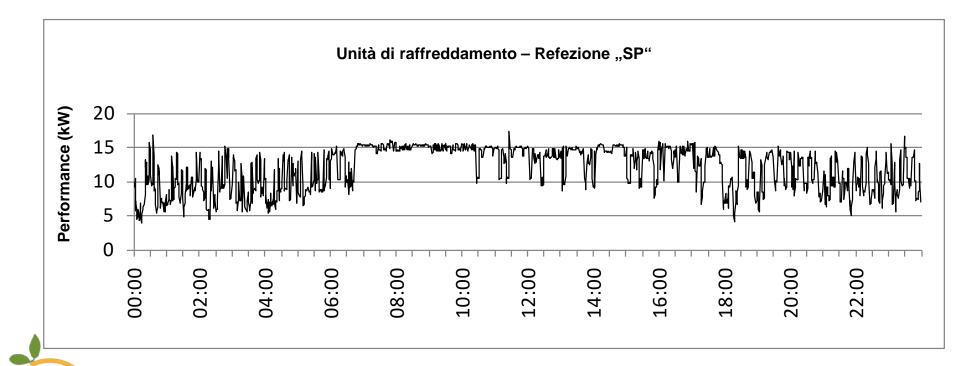


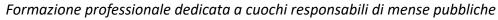




ufficiale dell'Unione europea. Gli autori degli articoli sono

## Raffreddamento – Curva di carico (1 Giorno)







Re

kuk



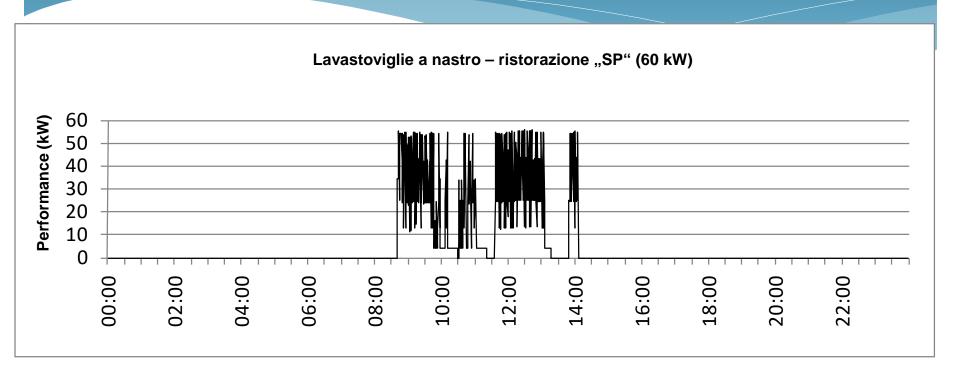








## Lavastoviglie a nastro – Curva di carico (1 giorno)







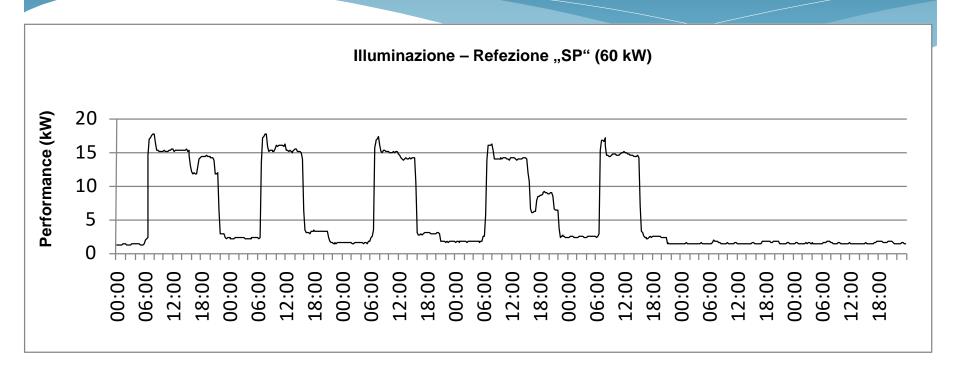








#### Illuminazione – Curva di carico (una settimana)







ufficiale dell'Unione europea. Gli autori degli articoli sono





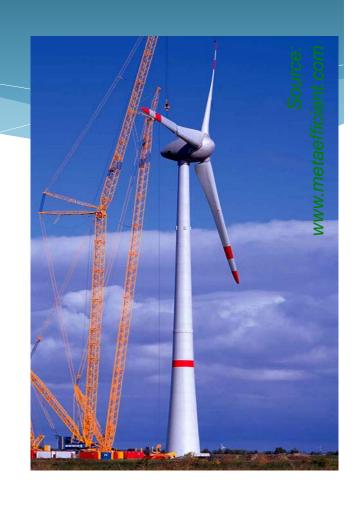


### Consumo energetico a confronto

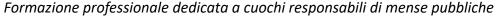
1.580 MWh sono sufficienti per: Fornitura di elettricità per circa 360 famiglie medie per un anno

Un camion per guidare oltre 100 volte da Vienna ad Almeria in Spagna e viceversa

Una macchina da guidare 55 volte in tutto il mondo - se fosse possibile prendere una via diretta.



















### Emissioni di CO2 delle refezioni di grandi dimensioni

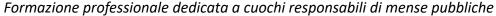
210.000 kg CO<sub>2</sub>



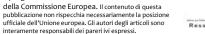
33 volte intorno all'equatore in auto (1,3 milioni di km)













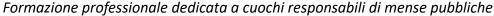






### 2) Processo di cottura

- Consumo energetico durante il processo di cottura
  - Consumo energetico considerato
  - Picchi di consumo di energia
  - Esempi per il Raffreddamento, area di servizio a flusso libero
  - Esempi di Buone prassi
  - Possibili misure di ottimizzazione
  - Prevenzione dei picchi della domanda di energia
  - Misure organizzative
  - Risparmio energetico senza investimenti
  - Contratto di energia
  - Gestione del carico energetico
  - Recupero di calore
  - Cogenerazione per il calore e la potenza



pubblicazione non rispecchia necessariamente la posizione ufficiale dell'Unione europea. Gli autori degli articoli sono

interamente responsabili dei pareri ivi espressi.



Re

kuk







#### Indicatori

Gli indicatori sono usati per indicare numeri assoluti relativi ad es. alla produzione I seguenti indicatori sono consigliati per refezioni di grandi dimensioni:

- Consumo energetico per pasto,
- Emissione di CO2 per kg di pasto:

Gli indicatori preliminari si basano sull'energia diretta immessa (feed-in):

Indicatore energetico: 4 kWh / pasto

Emissioni di CO2: 1,4 kg di CO2 / pasto





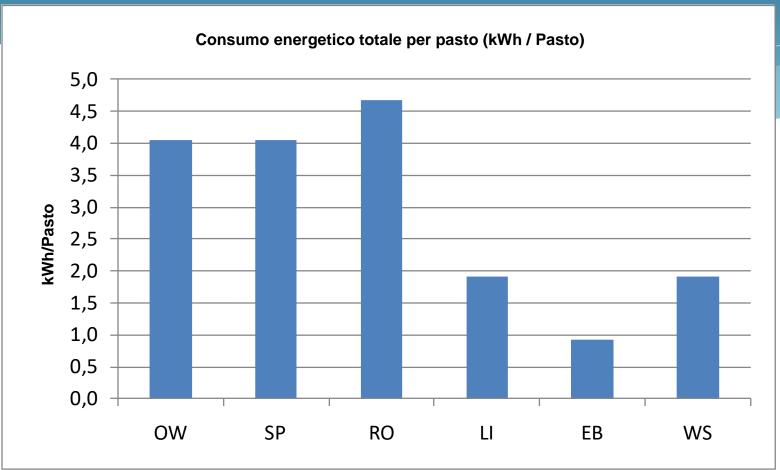
Ressourcen Management Agentu



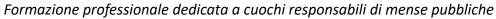




### Consumo energetico per pasto (kWh/Pasto)













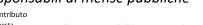




### Misure di Ottimizzazione (1) - Generale

- \* Cosa è già stato fatto per il risparmio energetico?
- \* Con quali attrezzature o spazi lavoriamo?
- \* Dove posso esercitare direttamente la mia influenza per ridurre il consumo di energia?
- \* Come può essere misurato e valutato il successo della mia iniziativa?
- \* Cosa fanno i miei colleghi in altre aree e altre refezioni?





Ressourcen Management Agentu



lihočeská univerzita

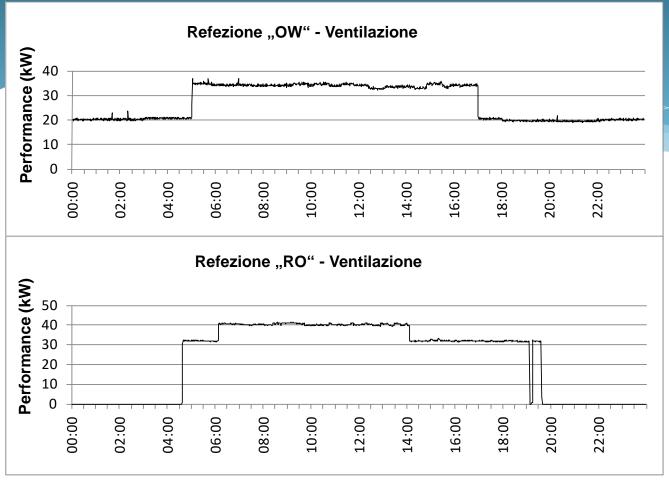
in České Budějovice

Českých Budějovicích





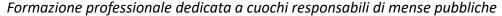
### Misure di ottimizazione (1) - Ventilazione



#### per esempio.:

- adeguare i tempi di lavorazione
- tempo di ventilazione (ad esempio 3 minuti spento, dal terzo minuto in poi...)
- Recupero di calore









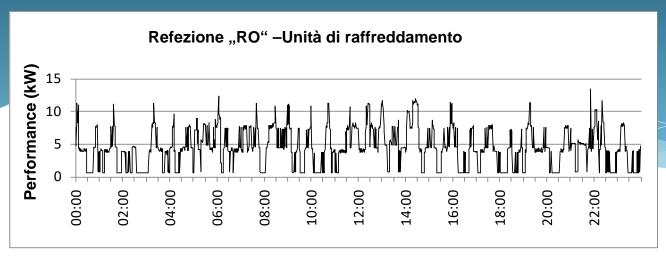


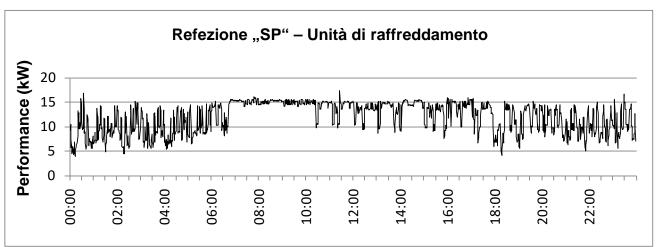






#### Misure di ottimizzzazione (2) - Raffreddamento

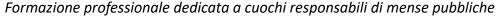




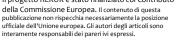
#### per esempio.:

- Installare le tende di protezione contro il freddo e i sistemi di porte a lama d'aria
- Raffreddare solo quanto necessario (eseguire regolarmente il controllo della temperatura)









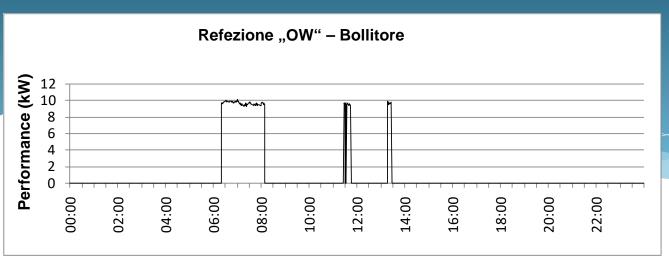








### Misure di ottimizzazione (3) - cucinando

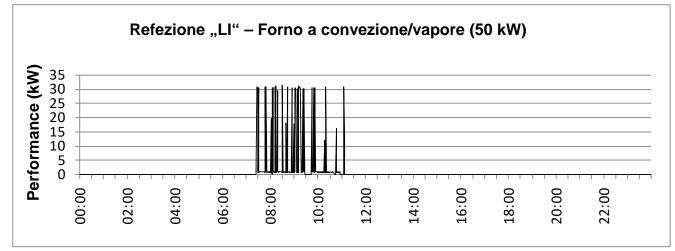


Periodo di funzionamento: 2,2h Consumo elettrico: 21 kWh

Consumo di energia del bollitore è più alto rispetto al forno a convezione/vapore.

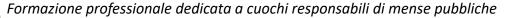
Perido di funzionamento: 3,2h

Consumo elettrico: 21 kWh

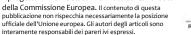


Il forno a convezione/vapore è efficiente dal punto di vista energetico e può sostituire alcune apparecchiature per processi specifici.









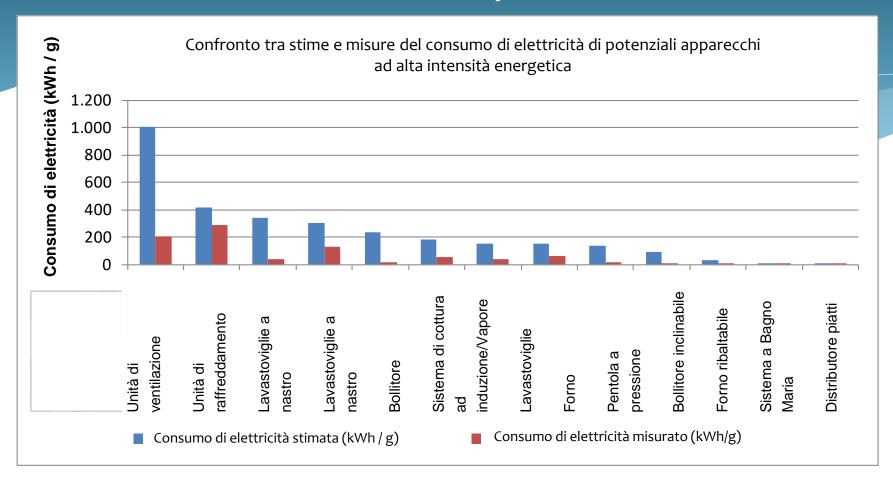








### Apparecchiature ad alta intensità energetica – confronto fra stime e misure per consumi di elettricità







Ressourcen Management Agentus

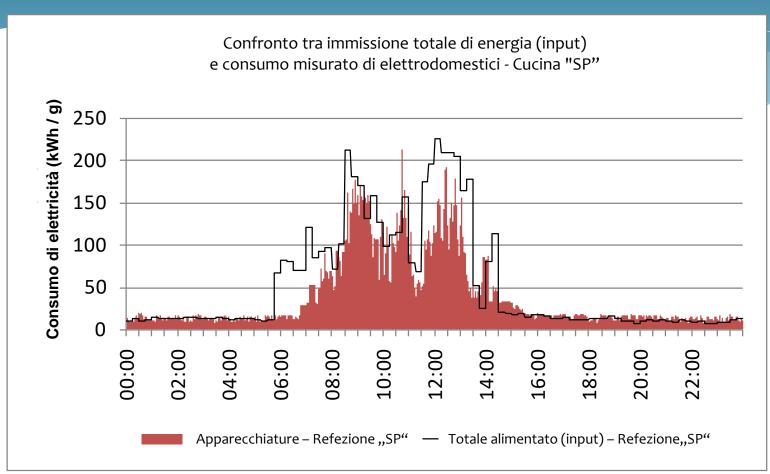


Českých Budějovicích





# Confronto tra immissione totale di energia (input) e consumo misurato delle apparecchiature



















### 3) Specifics of Kitchen Types, Kitchen & Climate

- Tipologia di refezione collettiva e loro specifiche
- Comparazione tra diversi tipi di refezione
- Esempio di refezione ospedaliera
- Esempio di refezione in collegio
- Esempio di refezione aziendale
- Caso particolare per Lavastoviglie con nastro trasportatore
- Confronto fra refezioni per quanto riguarda la loro efficienza energetica
- Consumo energetico per pasto





Ressourcen Management Agentu



lihočeská univerzita

in České Budějovice

Českých Budějovicích





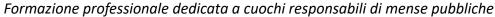
### 3) Capitolo sulle specifiche della tipologia di cucina e del clima

#### Tipologia di refezione collettiva

- Cook & Chill (Metodo di cottura refrigerato)
- mensa aziendale
- Refezione ospedaliera
- Refezione nelle case per gli anziani, ...

#### <u>Tipologia di refezione collettiva</u>

- Cucina espressa (fresh cooking) vs. Metodo di cottura refrigerato
- periodo accettabile di utilizzo in servizio (service life) vs. consumi energetici
- Attrezzature e consumi energetici
- Rilevanza: diverse attrezzature, diverse quantità di cibo trasformato, ... Principali gruppi d'interesse: cuochi e responsabili delle refezioni





Re

kuk



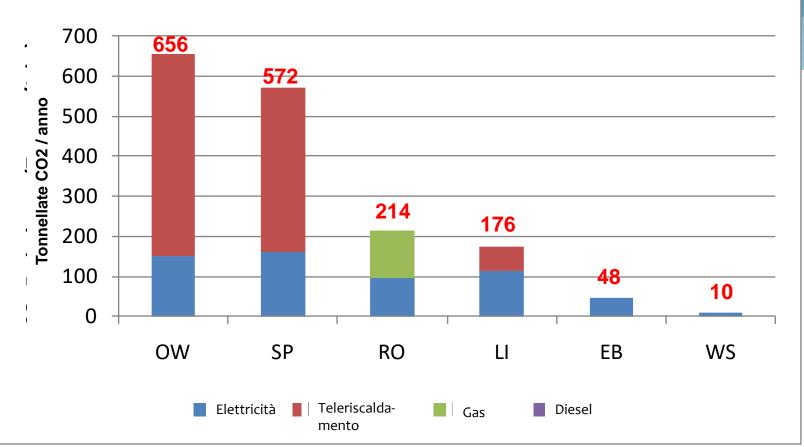




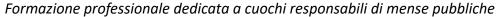


### Emissioni di CO<sub>2</sub> delle refezioni collettive

Emissioni di CO2 delle refezioni collettive secondo vettore energetico









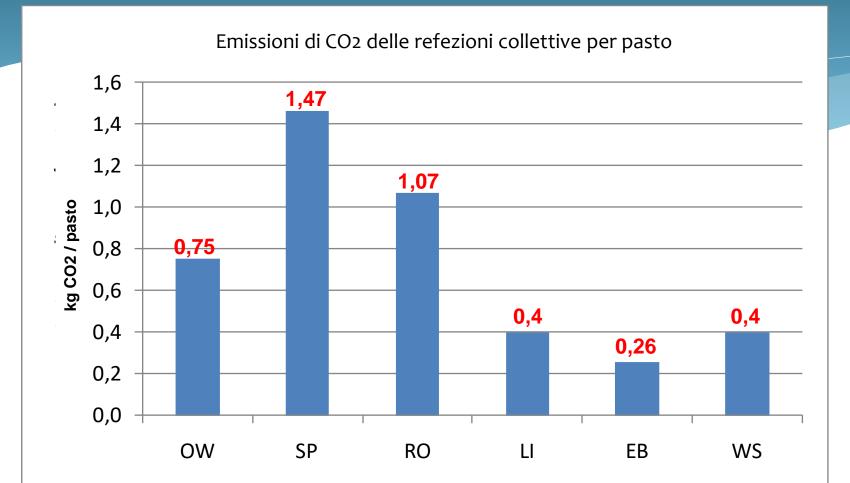




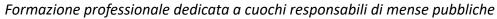




### Emissioni CO<sub>2</sub> per pasto











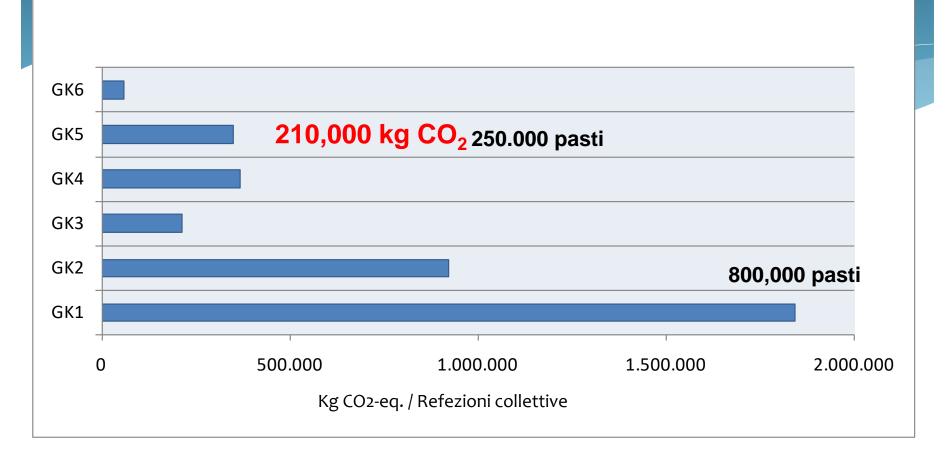




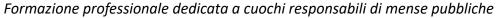




#### Emissioni di CO2 delle refezioni collettive









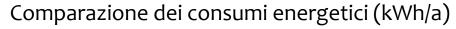


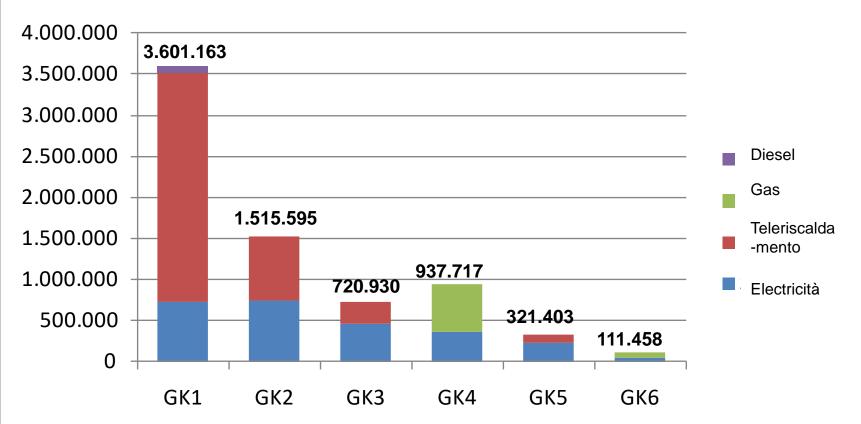




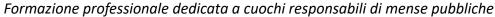


#### Emissioni di CO<sub>2</sub> - ENERGIA



















## Autorità e proprietà intellettuale di:

#### Coordinatore di progetto:

#### Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinierstr. 48/2<sup>nd</sup> floor, 1040 Vienna, Austria, www.rma.at Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

#### Partner di progetto (in ordine alfabetico):

#### Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italia, www.aiabliguria.it/ Alessandro Triantafyllidis, Francesca Coppola, Giorgio Scavino

#### Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05, Repubblica Ceca, www.jcu.cz/?set language=cs Prof. Jan Moudry Sr, Dr. Jan Moudry Jr.

#### Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germania, <u>www.oekoherz.de</u> Sara Flügel, Franziska Galander

