

[Invertir en pro de ahorrar energía](#)

Índice de Artículos

[Invertir en pro de ahorrar energía](#)

[Página 2](#)

[Todas las páginas](#)

Innovación en equipo para la industria de alimentos y bebidas

Por: Alimentaria México 2010*

Según datos de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), en 2008 la industria de la restauración contaba con 250 mil establecimientos, generadores de 900 mil empleos directos y dos millones 300 mil indirectos, constituyéndose como un importante pilar de la economía de México.



El año pasado la industria participó con el 2,3% del PIB nacional y 23% del PIB turístico, obteniendo ingresos por \$154 mil millones de pesos, 2,5% menos que el estimado a principios de 2008. A pesar de las afectaciones por la crisis mundial, la inseguridad pública y las leyes antitabaco que durante el año anterior entraron en vigor, la industria salió adelante.

Para este año 2009, la industria previó un nulo crecimiento del sector e incluso vaticinó una severa caída de cerca del 10%, a causa del la crisis financiera internacional. Sin embargo, en el primer trimestre se superaron las expectativas al registrar una caída del 15% en el ámbito nacional.

La actual emergencia sanitaria que vive México a causa del virus AH1N1, afectó severamente al sector. Según datos de Canirac, la afluencia a los restaurantes capitalinos disminuyó 50% los primeros días de la contingencia, conforme los días pasaron se llegaron a registrar bajas de hasta 80% en los restaurantes de la ciudad, así pues las ventas en la industria cayeron prácticamente 70% ante la falta de comensales, por el virus.

Ante esta situación, la industria de la restauración debe encontrar soluciones que le permita ahorrar y eficientar sus negocios con la finalidad de no seguir incrementado sus pérdidas. El consumo de energía constituye uno de los factores de mayor peso en cuanto a costos totales en el sector de alimentos y bebidas. Un consumo eficiente de la misma permite a las empresas alcanzar una mayor productividad y calidad en su actividad. De ahí que las posibles mejoras que se logren implementar para disminuir el costo energético son fundamentales en la optimización económica y productiva del sector.

Las políticas públicas y el acelerado cambio tecnológico han aumentado los potenciales económicamente viables de eficiencia energética y de aprovechamiento de la energía renovable en el país, debido a que los equipos y sistemas consumidores de energía que existen actualmente en el mercado son energéticamente más eficientes.

Un consumo inteligente

En México se desperdicia del 30 al 40% de la energía generada, con impacto directo en los elevados costos de los recibos que se tienen que pagar. Si se hace un gasto energético eficiente mediante un consumo inteligente, empresarios dedicados a este sector podrían beneficiarse de importantes ahorros en las facturas de electricidad.

En este sentido, el principal reto para la industria es el de continuar y consolidar los proyectos, programas y acciones de ahorro de energía y energía renovable que actualmente se encuentran en desarrollo, así como formular nuevas estrategias y líneas de acción a través de la planeación e implementación de equipos que fomenten el ahorro.

Una gran parte del consumo de energía esta industria se debe al equipamiento para la exposición y conservación de sus productos, y el primer paso para conseguir ahorros es la selección del equipo que favorezca la eficiencia energética.

Según datos de la Canirac, el consumo energético de restaurantes asciende a 3.900 GWh/año, este podría reducirse considerablemente si dejan de utilizar aparatos que no operan bajo el estándar de eficiencia energética.

Los equipos que más energía utilizan en restaurantes y centros de consumo son los relacionados con la iluminación, la refrigeración y el aire acondicionado, sobre todo en ciudades con clima cálido, en donde si se cambian estos por los adecuados, los ahorros podrían llegar hasta el 80%, de acuerdo con el Fideicomiso para el Ahorro de Energía Eléctrica.

"Las empresas mexicanas deben asegurarse de contar con la infraestructura necesaria que las haga competitivas. A pesar del difícil entorno económico mundial, un importante número continúa invirtiendo tanto en productos como en equipos, procesos y operación, con el fin de ampliar su capacidad competitiva y de innovación", menciona Rodrigo Vázquez-Bracho, Director Comercial de Alimentaria México.

Esa es la apuesta que se plantea en Alimentaria México, una feria que se ha convertido en el punto de encuentro dirigido a los profesionales de alimentos y bebidas del país, que presenta una oferta nacional y mundial de primer nivel con equipos innovadores, y se proyecta como una oportunidad para que los empresarios del sector encuentren el equipo que requieren para el funcionamiento óptimo de sus

empresas.

Por ello, uno de los espacios que ofrece es Restaurama - el Pabellón Equipo, que en su cuarta convocatoria contará con todo lo necesario para el sector food service, y en el que participan empresas fabricantes y comercializadoras de equipos y accesorios para la preparación, conservación y presentación de alimentos y bebidas para el sector restauranero.

Es en foros como este, en los que el industrial especializado en el sector puede encontrar equipos innovadores, enfocados al ahorro de energía y reducción de emisiones contaminantes, productos que además de mantener la temperatura de los alimentos dentro de los márgenes que permiten controlar la pérdida de calidad de los mismos, son respetuosos con el medio ambiente, ya que están fabricados con materiales ecológicos, fácilmente recuperables y reciclables al final de su vida útil.


Además de la exhibición de las últimas tendencias en equipo, Alimentaria México pone al alcance de los profesionales del ramo una interesante gama de actividades paralelas para su formación y deleite, como son el Seminario de Logística y Distribución, el Congreso Mexicano de Gastronomía "Tendencias", el Concurso Nacional de Sommeliers, así como las Catas de Vino, el Pabellón y Premio Innoval.

*Alimentaria México 2010. Exposición internacional Mexicana del sector de alimentos y bebidas.

[Enviar email](#) [Compartir](#)

Comentarios (0) 

Para dejar un comentario...

 [Mostrar/Ocultar formulario de comentario](#)

Encuentre información actualizada

Escriba la empresa o producto

Buscar productos...

[Buscar](#)

**¡Suscríbese GRATIS
a los Info-Boletines!**



Su Email

[Suscribirse](#)

Powered by [EncuestaDatos.com](#)



Patrocinadores

Infinova  **LG**
Life's Good

SYSCOM 
INSPIRE DESIGN
BY WORLD HENRI CENTER LAS VEGAS