

Jordi Montañés

ARQUITECTO ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

“Ser sostenible proporciona al gestor un reconocimiento insospechado”

Diseñar una instalación de alto rendimiento y eficiente es ya una obligación para la cocina moderna. Los profesionales lo saben, pero existe cierto escepticismo a la hora de aplicar los conceptos sostenibles en sus cocinas. El arquitecto especializado en este tipo de equipamientos, Jordi Montañés, repasa con INFOHORECA cuáles son los pasos a seguir para lograr resultados.



La creciente sensibilidad por el cuidado al medio ambiente llega a los fogones afectando a la forma de concebir la preparación y consumo de los alimentos, pero también atañe a la tecnología y el diseño. Las nuevas cocinas hablan de ecología, eficacia y eficiencia energética, pero el desconocimiento sobre la repercusiones que pueden tener en la realidad diaria de sus instalaciones supone un freno a la toma de decisiones. No obstante, el problema a la hora de desarrollar un ‘restaurante verde’ en todos sus sentidos viene de un esquema de diseño de las instalaciones obsoleto en el que no se tienen en cuenta estos conceptos. “El punto a considerar es el orden de intervención de los agentes que intervienen: promotor, equipo técnico especialista en restauración y empresas constructoras e instaladoras. Se da la costumbre de pedir directamente a las instaladoras especializadas presupuestos comple-

tos”, señala Jordi Montañés. El resultado: distintas propuestas con soluciones válidas, pero que suelen ser contradictorias unas con otras. “El promotor no puede comparar y no siempre se ajusta

“Las instaladoras deben basarse en las prescripciones del equipo técnico. Así se obtiene el mejor precio para una solución ajustada a la demanda”.

a su programa de necesidades, de ahí que tantas y tantas instalaciones nuevas tienen que ser remodeladas inmediatamente después de su inauguración”,

explica el arquitecto ‘ecoespecialista’ en diseño de instalaciones de restauración colectiva. Dejar que el equipo técnico recoja la idea inicial y elabore el proyecto es la solución que propone: “las empresas instaladoras que quieren licitar la obra deben basarse en las mismas prescripciones técnicas. La instalación no es entonces más costosa sino que se obtiene el mejor precio para una solución ajustada a la demanda del cliente, con menos imprevistos y, al final, más rentable”. Establecido el orden adecuado entre los agentes, el siguiente paso es crear el esquema general del proyecto.

IH. ¿Qué conceptos hay que tener en cuenta en el inicio del diseño?

JM. Durante los últimos años, las empresas de restauración deben dar respuesta al cambio de usos y costumbres de la población con la adopción de nuevos objetivos que se ajusten al incremento del interés y preocupación por los



Restaurante Celler de Can Roca, Girona

temas nutricionales y de salud, además de una creciente concienciación por la sostenibilidad y el medio ambiente. Tal es la importancia de estos factores en la sociedad que deben ser considerados como criterios de partida del plan director de cualquier instalación colectiva de restauración comercial o social.

IH. ¿Hasta dónde influye la ubicación del local?

JM. Es fundamental, ya no solo desde el punto de vista de medio ambiente, sino de los posibles recursos energéticos y de higiene. La gestión, producción y distribución pueden verse muy afectadas según esté ubicado el restaurante. No solo el área de marketing tiene que involucrarse en la elección del lugar.

IH. ¿Qué otros aspectos arquitectónicos y técnicos hay que tener en cuenta para emprender un negocio de estas características?

JM. Los arquitectos especialistas en restauración deben formar parte del equipo. Su función es esencial: son los encargados de traducir el lenguaje del ámbito de la restauración al propio de los documentos contractuales que conforman un proyecto global, tales como memorias, planos, mediciones, pliegos de condiciones, etc. De este modo, los sistemas definidos de gestión, producción y distribución quedarán implantados desde un inicio, así como los programas de control de calidad, estudios de la higiene de los alimentos y del aire, etc.

Además, aportan valores añadidos de control medioambiental, sostenibilidad y eficacia energética, con soluciones que aporten criterios constructivos, económicos y estéticos, todo ello adaptado a cada caso concreto.

Con actitud ecológica

Reducir la demanda energética y mejorar la eficiencia de las instalaciones son los objetivos. Pero este propósito no puede tener más protagonismo que el de formar parte de un plan global que refleje la disposición del proyecto por ser sostenible. Una actitud ecológica que “ha dejado de ser una etiqueta para transformarse, en manos de algunas empresas y profesionales, en una conducta firme, responsable y muy activa”.

Familiarizado con este tipo de restaurantes, Jordi Montañés expone que el compromiso de sostenibilidad de un restaurante es un concepto amplio que abarca desde las instalaciones de la cocina hasta el interiorismo y la obra civil. El contenido (restaurante) y el contenedor (local) deben contribuir al objetivo de optimizar los recursos y mini-

Ahorrar ‘A 90 cm sobre el suelo’

‘A 90 cm sobre el suelo. Arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alta cocina’, editado por el Instituto Silestone, en colaboración con el grupo Consentino, es un manual que recoge las últimas tendencias en instalaciones en la cocina mundial, a partir de la experiencia de algunos de los pesos pesados de la gastronomía mundial. Carles Abellán, Andoni Aduriz, José Andrés, Alex Atala, Dan Barber, Massimo Botura, Ferran Jubany, Dani García, Sergi de Meià, Joan Roca, Carme Ruscalleda así como Javier y Sergio Torres cuentan su experiencia tras los fogones en un texto que recoge soluciones enfocadas a cubrir las necesidades de un proyecto de restauración desde un enfoque ergonómico, sostenible y de eficiencia energética. Han participado en la elaboración del libro el arquitecto Jordi Montañés, la dietista nutricionista Yolanda Sala y los centros de formación Basque Culinary Center y Fundación Alicia. A partir de un completo estudio de los factores técnicos, arquitectónicos, de diseño, ‘management’, económicos y gastronómicos, los expertos dan las claves que deben estar presentes en cualquier cocina moderna.

“Un equipo pluridisciplinar es esencial para combinar todos los ingredientes necesarios para el diseño de una cocina sostenible de alto rendimiento. Se necesitan nuevas técnicas de organización, gestión, producción y distribución de alimentos”, sostienen en el Instituto Silestone.

La publicación, presentada en las últimas ediciones de las ferias Madrid Fusion y Construmat, responde a ese vacío existente en el sector de la restauración comercial. En su versión inglesa, catalogada en el Royal Institute of British Architects, RBA, el Instituto Silestone ha contado con la contribución de “Best 50 Restaurants”, siendo entregada durante la gala del pasado abril entre los asistentes.



Fórmulas eficientes para un alto rendimiento

Equilibrar menú y equipamientos es una forma de optimizar los recursos y aumentar la eficiencia global. En el libro 'A 90 cm sobre el suelo', Jordi Montañés recoge una serie de métodos a seguir para alcanzar esa meta. Además de la utilización de lámparas eficientes de bajo consumo, grifos con dispositivos de ahorro de agua o muebles y encimeras fabricados con materiales sostenibles, se deben cuidar otros ámbitos como el circuito de personal: se puede mejorar la productividad y la eficiencia, con lo que se obtiene una mayor rentabilidad económica. Esta actuación es de gran utilidad en cocinas de alta gastronomía, dado el mayor número de tareas que se realizan. Las soluciones actuales permiten, por ejemplo, integrar en la encimera, además de fregaderas o la placas de inducción, equipamientos como salamandras, wok de inducción o grill barbacoa, lo que también facilita la gestión de la cocina. Por otro lado, también han de tenerse en cuenta la estética del local y la imagen. Todo tiende a ser ecológico.



Restaurante Mugaritz, Errenteria (Guipúzcoa)

"Evaluar la huella de carbono desde la adquisición de la materia prima hasta su gestión como residuo, ayudará a identificar oportunidades de ahorro".

mizar los impactos medioambientales. "La eficacia energética forma parte de un proyecto integral de sostenibilidad, y se puede actuar tanto sobre los elementos activos energéticos como con los elementos pasivos arquitectónicos", recalca el experto. El primer paso, por tanto, debe ser considerar el ahorro energético dentro de un ámbito de mayor alcance, y realizar un estudio global de todo el restaurante, en todos aquellos conceptos que conforman la oferta gastronómica propia de cada caso.

IH. Una de las alternativas para lograr esa eficiencia es el uso de las energías renovables, ¿cuándo es útil su uso en un negocio de hostelería?

JM. El uso de las renovables es, hoy en

día, un complemento a las energías convencionales. De su uso adecuado y establecido desde el inicio del diseño de la instalación se consigue reducir el coste energético de explotación. Dentro de este apartado se debe incluir la posibilidad de la recuperación interna de las energías producidas o la reutilización del agua de lluvia. El conocer, controlar y evaluar la huella de carbono de la actividad, desde la adquisición de la materia prima hasta su gestión como residuo, ayudará a identificar oportunidades de ahorro de costes, además de contribuir en la preservación del cambio climático.

IH. El desembolso económico que supone la implantación de medidas energéticas es uno de los mayores frenos a la hora de montar una cocina de este tipo, ¿qué esfuerzo económico suponen estas instalaciones en la inversión total?

JM. Dentro del proyecto total de la instalación existen dos conceptos económicos básicos: el coste de implanta-

ción y el coste de explotación. Hablar únicamente de esfuerzo económico de implantación es solo una parte del proyecto, y esta parcialidad trae consigo errores tales como considerar que su inclusión es un gasto inasumible. Hay que tratar el tema en su globalidad, es decir, calcular el tiempo de amortización y la vida útil de las instalaciones propuestas. Por término medio, se cifra un periodo de 5 años, aunque dependerá de las previsiones que se realicen y del desarrollo previsible del negocio. Hoy en día la agilización de la recuperación de inversión ha de ser un punto vital en la definición de la idea de realización de la instalación.

IH. En cuanto a plantearse certificar la gestión energética de un negocio, ¿cuáles son los beneficios que se puede alcanzar al obtener una acreditación de este tipo?

JM. El que la sostenibilidad no sea un mero argumento de marketing, proporciona desde la sociedad un reconocimiento insospechado al gestor. **IH**