



Realizzazione pratica

Burghy a Milano

La catena italiana di fast food diminuisce i costi energetici del 17%

I costi dell'elettricità e del combustibile nel primo locale di un nuovo gruppo di "hamburger restaurants" sono stati ridotti di un buon 17% in seguito all'installazione di un sistema W7000 per la gestione dei consumi energetici.

Appena questi risultati furono noti, un W7000 venne ordinato per ciascuno degli altri 11 ristoranti della catena Burghy, che è una società italiana appartenente alla Inalca di Modena.

Burghy, la prima società a promuovere il fast food in Italia, assicura di portare avanti un discorso di qualità. Questo vale sia che si tratti di una questione di gestione finanziaria, che di uno dei numerosi altri aspetti che intervengono nella conduzione aziendale di una catena di ristoranti: controllo energetico, ad esempio, ma anche arredamento delle sale da pranzo e scelta dell'ubicazione.

L'ubicazione del ristorante "ammiraglia della flotta" Burghy è eccezionale: si trova nella principale piazza di Milano, la centralissima Piazza del Duomo, di fronte all'imponente facciata gotica della cattedrale - la terza in Europa per dimensioni.

Gusto e qualità

Il ristorante è stato arredato con ottimo gusto. I pavimenti sono in cotto di buona qualità; i tavoli e le sedie in legno massiccio di bella fattura. Ci sono eccellenti impianti di illuminazione in ottone e abbondano le piante (vere, non imitazioni in plastica!).

Un ulteriore "sapore" di solido è dato da una autentica colonna antica di granito, ricordo dell'edificio che si trovava precedentemente sul posto.

La colonna è vicina alla zona dove vengono serviti i pasti: il Burghy di Milano è senza alcun dubbio l'unico



"hamburger restaurant" in Europa con una zona di servizio così raffinata.

Vi sono inoltre belle scale del 19° secolo in marmo ed in ferro battuto, probabilmente un'altra eredità del passato che avrebbe potuto andare facilmente perduta nelle ristrutturazioni eseguite in molti altri paesi meno rispettosi del passato che l'Italia.

Dietro le quinte

La gestione di quanto avviene "dietro le quinte" è altrettanto accurata e non c'è da stupirsi, ad esempio, che sia stata fatta un'analisi completa di come viene speso il denaro per l'elettricità ed il combustibile.

Le attrezzature che consumano

maggiormente energia sono: cinque friggitorie (21kW a piena intensità), tre griglie (15kW l'una, cioè 45kW), l'illuminazione (40kW a piena intensità), l'aria condizionata (50kW), i compressori (2kW), e cinque scaldacqua domestici (7kW).

Paragone

Come è stato confermato dal Sig. Gianfranco Re, tecnico della catena Burghy, subito dopo l'installazione del sistema W7000 le bollette dell'energia diminuirono percentualmente di circa il 17%.

Questo corrisponde ad un incremento di profitto apparentemente irrisorio, che però deve essere preso in seria considerazione. Il motivo è che si tratta

Riduzione della punta di assorbimento di potenza e risparmi energetici

di un guadagno che si traduce immediatamente in utile ... in altre parole è un margine che si nota direttamente nella contabilità della società.

Le riduzioni dei costi si ottengono usando le varie funzioni del sistema W7000. Il più evidente è il controllo dell'illuminazione - oggi tenuta ad un livello dimezzato dall'ora di arrivo del personale, la mattina, fino a prima dell'apertura al pubblico alle 10.30.

Riduzione della punta di assorbimento di potenza

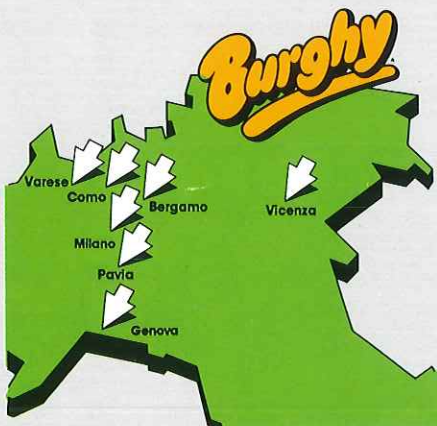
Un altro modo in cui il W7000 aiuta a risparmiare sui costi, consiste nella riduzione della punta di assorbimento di potenza. La punta è stata diminuita in misura considerevole, da 165kW a 125kW.

Il signor Aurelio Rigamonti, della Honeywell di Milano, ammette che in un primo tempo questa forma di diminuzione della punta di assorbimento, ha richiesto notevole impegno per la scelta del giusto compromesso tra riduzione e produzione.

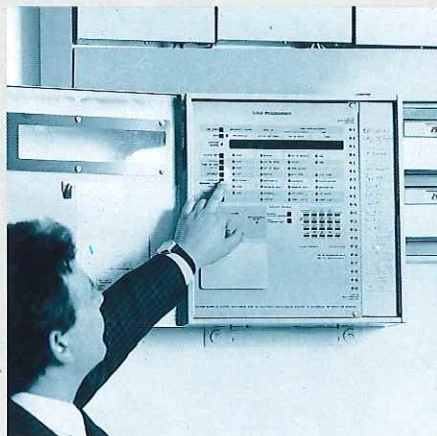
"Comunque, scoprimmo in fretta che da questo punto di vista non c'erano problemi, in quanto tutto ciò non danneggiava la qualità degli hamburgers, ma consentiva di aumentare rapidamente il risparmio", dice il signor Rigamonti.

Ottimizzazione

Il riscaldamento ed il raffreddamento sono necessari soltanto quando il ristorante è aperto al pubblico o è



In tutti i ristoranti Burghy è stato installato un sistema W7000 per la gestione dei consumi energetici



Sig. Gianfranco Re, tecnico della Burghy, con il W7000 nel primo ristorante italiano della Burghy

presente il personale. Il sistema W7000 è in grado di programmare esattamente le condizioni di comfort ambientale per l'ora di inizio di occupazione, evitando gli sprechi dovuti ad avviamenti prematuri dell'impianto di condizionamento.

L'avviamento al mattino è programmato tenendo conto della temperatura esterna, della temperatura ambiente e delle caratteristiche termiche e di isolamento dell'edificio. Pertanto l'orario di avviamento dell'impianto in funzione cambia delle ampie variazioni della temperatura esterna durante i periodi di non occupazione.

20 carichi elettrici

Dapprima il W7000 controllava 20 carichi: unità di condizionamento d'aria, friggitorici, griglie, scaldacqua del riscaldamento, illuminazione parziale e totale.

Dopo che furono misurati e confermati i primi dati di risparmio, la società Burghy accettò di installare due unità periferiche T7400, che da allora hanno assunto cinque funzioni di controllo per le unità di condizionamento dell'aria. Di conseguenza, altri carichi sono stati posti sotto controllo automatico ed è possibile distinguere tra le necessità di riscaldamento del ristorante principale al piano terra con 118 posti a sedere e il nuovo ampliamento al piano superiore con 70 posti a sedere.

Altri ristoranti della catena Burghy, tutti nell'Italia settentrionale, si trovano a Genova, Pavia, Bergamo, Como, Varese e Vicenza.

Honeywell Europe S.A.

14 av. Henri Matisse
1140 Bruxelles
Belgio
Tel : 02-243 16 11
Telex : 24535

IT3R/0616
0287 HE-RO

Conoscere e risolvere insieme.

Honeywell

Honeywell S.p.A.

Via Vittor Pisani, 13
20124 Milano
Italia
Tel : 02-6773.1
Telex : 311092