

# Informe de Eficiencia Energética



## MASTERCHEF ENERGY

### DATOS PERSONALES

restaurante Sentidos

Paco  
Madrid  
paco@restaurante.es

### RESTAURANTE EFICIENTE

Las 3 Claves de la eficiencia energética:



Ahorro



Control



Mejorar

Conoce la **eficiencia energética** y los **ahorros** de tu restaurante

Los restaurantes son empresas con gran consumo energético, debido a sus múltiples procesos; Cocina, Refrigeración, Comedor.

Pero hay potencial de ahorro implementando medidas de eficiencia energética:

#### ¿Cómo es un restaurante eficiente?

Hablamos de un restaurante eficiente cuando los costes de energía son mínimos para llevar a cabo los servicios de comida:

- Costes mínimos en cocina y cámaras.
- Comedor confortable sin derrochar.
- Precios de acceso a la energía adecuados.

### CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA DEL RESTAURANTE

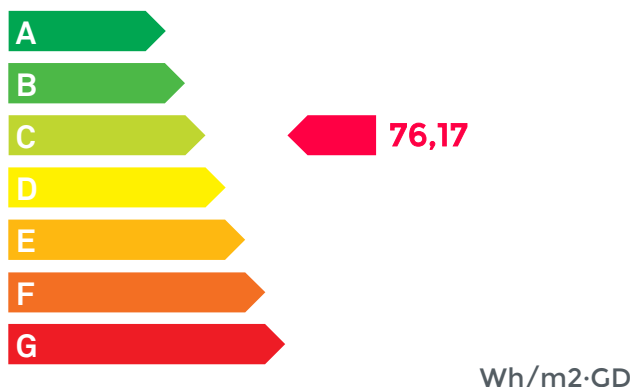
Características del establecimiento a partir de los datos facilitados en el cuestionario energético:

Tipo Restaurante:  Ubicación:   
Ciudad:  C.P.:   
Servicios de comida:

### Clasificación de Eficiencia Energética del Restaurante

Consumo energético: 71.520 kWh  
Superficie del restaurante: 190 m<sup>2</sup>  
Demanda térmica (grados día): 4.942 GD

\*Esta clasificación compara la eficiencia energética del restaurante de acuerdo a su tipología, ubicación, superficie, horas de trabajo, etc. de acuerdo a nuestra base de datos.

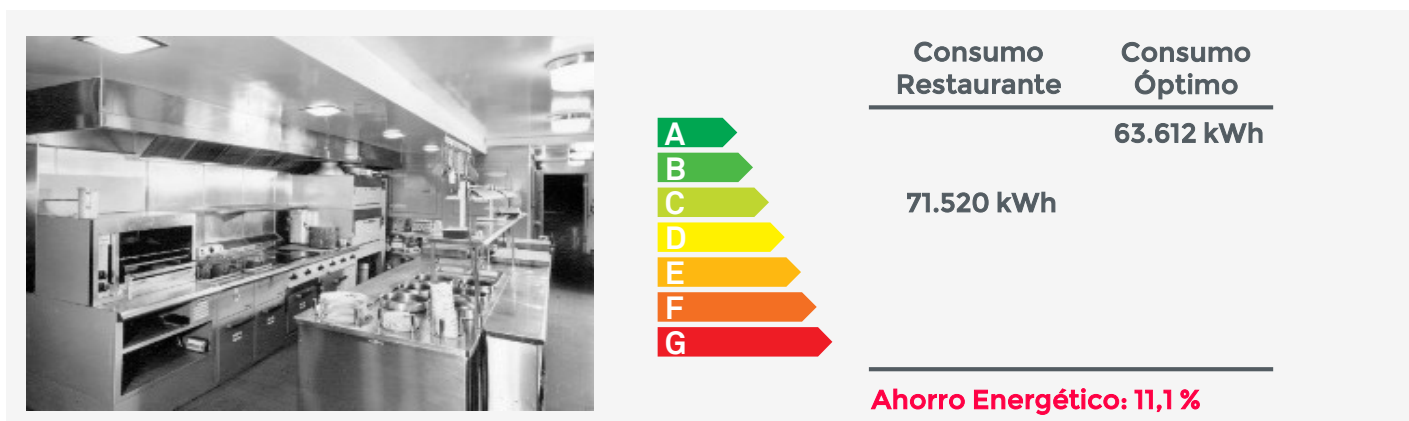


## COMPARACIÓN CON RESTAURANTE SIMILAR

La clasificación energética del establecimiento nos indica que hay capacidad de ahorro. Veamos los puntos de mejora frente a un restaurante similar eficiente:

### Gráfico 1: Ahorro en Consumo de Energía

Evaluamos la capacidad de ahorro de energía comparando el consumo anual de energía frente a un restaurante eficiente de nuestra base de datos:



### Gráfico 2: Ahorro en Costes

Evaluamos la capacidad de ahorro de energía comparando el consumo anual de energía frente a un restaurante eficiente de nuestra base de datos:



## EMPIECE A AHORRAR EN SU RESTAURANTE

Se ha detectado potencial ahorro en el restaurante estudiado. Para determinar las acciones concretas de mejora es necesario realizar un estudio en detalle de los consumos y costes de energía en el

Mediante el servicio MasterChef Energy pondremos a un gestor especializado para detectar todas las oportunidades de ahorro de su negocio.

Empiece a ahorrar en su Restaurante con **MasterChef Energy**