

Qui necessita un deshidratador?

Tant si és propietari d'un restaurant, responsable d'un supermercat, gestor d'una cantina o treballa en qualsevol altra activitat que generi bioresidus, descobreixi com el deshidratador tèrmic pot esdevenir una solució eficaç per complir amb la normativa vigent i, alhora, aportar valor al seu negoci. Junts podem fer un pas endavant cap a una gestió més fàcil, eficient i responsable dels residus orgànics.

- **Cafeteria, Hotel, Campings i Restaurant**

Els residus de cuina i els productes caducats poden arribar a representar **més del 30% del total de deixalles generades** en un restaurant. Sabem que la satisfacció del client i l'excel·lència del servei són les seves prioritats, i per això, a ANCAREN entenem els seus reptes i l'ajudem a centrar-se en el que realment importa: el seu negoci.

El deshidratador tèrmic és una solució ideal per pretractar i reduir el volum de residus, minimitzant així el nombre de recollides i contribuint a la **reducció de costos operatius i de la petjada de carboni del seu establiment.**

Qui necessita un deshidratador?

- Restauració col·lectiva (col·legis, establiments sanitaris, residències d'estudiants, residències de gent gran, etc.)

Un menú de càtering col·lectiu genera, de mitjana, uns **450 grams de residus**, repartits entre **200 grams de residus orgànics** i **250 grams d'envasos**. El tractament dels bioresidus en aquest sector representa un **repte important**, sovint equiparable al malbaratament alimentari. De fet, poden arribar a suposar **fins al 80% del pes total dels residus generats** en la restauració col·lectiva.

A **ANCAREN** us acompanyem en tot el procés: des de **l'avaluació de les necessitats** fins a la **formació i sensibilització dels equips**, tant en la classificació correcta dels residus alimentaris com en la seva reducció.

- Comerç d'aliments (supermercats, comerços al por menor d'alimentos, fruiteries, Cooperatives de fruita, etc.)

Tot i les iniciatives per reduir el malbaratament alimentari —com ara promocions, donacions o altres accions—, els supermercats, fruiteries i botigues d'alimentació continuen generant un volum important de residus orgànics, ja sigui per productes no venuts o pel rebuig derivat de les seves preparacions. El tractament d'aquests residus té un impacte directe en la rendibilitat del negoci.

El **deshidratador tèrmic d'ANCAREN** extreu l'aigua dels residus i els transforma en una pols inodora, facilitant-ne la gestió. Això suposa un estalvi significatiu en espai d'emmagatzematge i en costos de recollida.