

‘Cozinha do Futuro’ em pausa à espera de definição sobre fundos comunitários

A segunda fase do projeto da FN Hotelaria pretende criar um protótipo da cozinha industrial, depois de na primeira fase se ter estudado métodos para alterar e otimizar os consumos e o esforço humano dentro de uma cozinha.



Ruben Pires
6 Novembro 2023, 07h45

A FN Hotelaria pretende dar continuidade ao projeto da ‘Cozinha do Futuro’ contudo este encontra-se em pausa aguardando aquelas que serão as prioridades dos quadros de apoio comunitário, como revela ao Económico Madeira a equipa de administração composta por Pedro Freitas, João Abel de Freitas e Paulo Fernandes.

A empresa tem a ambição de arrancar a segunda fase deste projeto da ‘Cozinha do Futuro’, que se traduziria no protótipo da cozinha industrial, depois de na primeira fase, já concluída, se ter estudado, entre outras coisas, métodos para otimizar os consumos de uma cozinha industrial, de modo a se obter uma menor produção de resíduos, e uma maior eficiência em termos de água e de energia.