[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en México el 15/07/2023

# [El desafío de la sostenibilidad para la industria de alimentos horneados, Reading Bakery Systems](http://www.notasdeprensa.es)

## La industria de alimentos horneados vive hoy la posibilidad de una transformación energética importante, que no solo le permitirá bajar las emisiones de CO2, también, mejorar su productividad y alcanzar ahorros

Reading Bakery Systems es una compañía que aporta a la industria de alimentos horneados a través de sistemas eficientes de gran volumen para la preparación de productos de galletas y snacks horneados. Y como un factor clave de su quehacer diario, la sostenibilidad se ha convertido en parte de su ADN, ya que las compañías buscan cada vez, ser más responsables con el medio ambiente y al mismo tiempo, seguir generando ingresos. En este sentido, Reading Bakery Systems entiende que los dos objetivos (producción y negocio) van de la mano, y deben realizarse con responsabilidad y convicción. Así mismo, la sostenibilidad al interior de la compañía está basada en tres pilares fundamentales: Planeta: relacionado con reducción de emisiones, conservación de recursos y uso de energías limpias. Gente: fuerza laboral empoderada y diversa. Mejor preparada para enfrentar los desafíos de la industria. Prosperidad: generar rentabilidad y crecimiento estable y escalable. "Estar en la capacidad de apoyar a los clientes con soluciones de hornos sostenibles nos permite: no solo hacer que sus negocios sean prósperos y sustentables, también entregar un mejor planeta para las generaciones futuras", expresa Luis Montoya, Gerente de Ventas para Latino América de Reading Bakery Systems. De acuerdo con el reporte del Global Carbon Project, las emisiones de CO2 han venido creciendo exponencialmente en las últimas décadas. Y el elemento que más emisiones de CO2 genera, en los procesos de fabricación de galletas y snacks horneados son los hornos de gas. En este sentido, tener un horno cero emisiones se convierte en una prioridad para los siguientes años, lo que plantea desafíos y ajustes importantes para la industria. Retos a los que se enfrenta la preparación de alimentos horneados Indiscutiblemente, los cambios generan disrupción y requieren apoyo para el ajuste de los procesos y los ambientes de trabajo. Sin embargo, durante la transformación energética en la industria, el cambio de los hornos de gas a electricidad, plantea grandes beneficios, por ejemplo: Reducción de GEI (Gases Efecto Invernadero). Implementación de metodologías de trabajo más eficientes. Distribución más óptima del calor durante el proceso de horneado. Aumento de seguridad y la tranquilidad laboral en las instalaciones de trabajo permanente. Mejoramiento de los ciclos de trabajo a través de la eficiencia energética. Menos pérdida del calor y su recirculación. Control del horno simplificado que empodera al operario. Ahorro de costos. ¿Por qué es importante darle paso a este cambio tecnológico?Es probable que muchas de estas tecnologías no sean implementadas en el corto plazo, pueden ser inversiones altas y el costo de la energía eléctrica aún no es competitivo en comparación con el Gas Natural. Sin embargo, en los países donde se han instalado hornos eléctricos, las empresas han recibido bonos verdes, que hacen que el retorno de la inversión sea muy atractivo. Así mismo, hay dos factores que harán que este tema tome mayor relevancia: el primero es de carácter regulatorio, si se quiere cumplir con los acuerdos de Paris y Glasgow, hay que empezar a producir con energías limpias, ya que la transición no es opcional, es una necesidad imperativa. En segundo lugar, un tema que puede hacer que este proceso se acelere  es que solo hay reservas de gas por siete años, y ante la decisión de no tener más contratos de exploración, se hará que este proceso hacia los hornos eléctricos, se acelere. "Nuestros clientes están en proceso de cambio de hornos que vienen trabando por más de 30 o 40 años, hoy estamos en la capacidad de ofrecerles hornos de gas, y cuando las presiones de cambio se vuelvan imperativas, esa transición hacia hornos de eléctricos será sencilla, no implicará inversión en hornos nuevos, tan solo un cambio en la cámara de combustión de gas por eléctrica", añade Luis Montoya. "En resumen, las conversaciones y evaluaciones de cambio de tecnología hay que empezarla ahora, porque en 5 o 10 años, la industria tendrá que moverse hacia este objetivo. La idea aquí es estar habilitados para tener una transición segura y eficiente", concluyó Acerca de Reading Bakery SystemsEs un fabricante de equipos especializados para la industria de horneado de galletas y snacks. Dentro de su oferta, entrega equipos de las marcas: Thomas L. Green, Reading Pretzel, Exact Mixing y Reading Thermal. Entre sus líneas de producción, es capaz de generar una amplia gama de productos como galletas y snacks, soluciones de mezclado continua y servicios de consultoría y perfilado de hornos. Visite: www.readingbakery.com

**Datos de contacto:**

cesar Garcia pavon

5555433059

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/el-desafio-de-la-sostenibilidad-para-la\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Industria Alimentaria Consumo Sostenibilidad Otras Industrias

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)