

С. Кирильченко, ООО «НПЦ ПромВодОчистка»

УСТАНОВКИ ОБРАТНОГО ОСМОСА ДЛЯ HORECA: КАК ПОДГОТОВИТЬСЯ К ЛЕТНЕМУ СЕЗОНУ

Весна – это не только тепло, цветущие деревья и настроение обновления. Для заведений HoReCa¹ (кафе, ресторанов, баров, небольших отелей) это еще и сигнал: скоро начнется горячая пора – сезон летних веранд, увеличенного потока гостей и, соответственно, повышенной нагрузки на все системы, включая водоснабжение.

С приходом тепла резко возрастает потребление воды. Это и приготовление блюд, и мытье посуды, и потребности санитарных узлов, и, конечно, льдогенераторы, кофемашины, пароконвектоматы и другая техника.

А значит, возрастает и значение качества воды, которую вы используете каждый день.

Именно в этот момент владельцам и управляющим заведений среднего сегмента HoReCa стоит задуматься о внедрении или модернизации систем водоочистки. И здесь на первый план выходит технология обратного осмоса.

Почему важно задуматься об осмосе именно сейчас?

1. Увеличивается водопотребление.

Летний сезон – это время пиковых нагрузок. Установка обратного осмоса заранее позволяет не «догонять» ситуацию в июне, а встретить первых гостей во всеоружии.

2. Сезонная вода – непредсказуемое качество.

Весной и летом в водопроводной воде часто наблюдаются скачки мутности, запаха, жесткости. Это связано с таянием снега, паводками и сезонной обработкой сетей. Обратный осмос стабилизирует качество воды вне зависимости от внешних факторов.

¹ HoReCa – это аббревиатура, обозначающая гостинично-ресторанный бизнес: Ho – Hotel (отель), Re – Restaurant (ресторан), Ca – Cafe (кафе).

3. *Повышаются требования со стороны проверяющих органов.*

С ростом потока гостей растет внимание к санитарному состоянию заведения. Качественная питьевая и технологическая вода – один из факторов успешного прохождения проверок.

Преимущества обратного осмоса для заведений среднего формата

1. Универсальность.

Обратный осмос подходит как для питьевой воды, так и для воды, используемой в технологическом оборудовании: кофемашинах, пароконвектоматах, льдогенераторах и посудомоечных машинах.

2. Высокая степень очистки.

Удаляет до 99 % примесей: соли жесткости, хлор, железо, бактерии, вирусы, тяжелые металлы, органику и др. Это особенно важно, если ваше заведение расположено не в центре города и зависит от переменного качества водоснабжения.

3. Продление срока службы оборудования.

Техника, которая работает на очищенной воде, служит в 2–3 раза дольше. Меньше известкового налета, поломок и расходов на сервис.

4. Улучшение вкуса и аромата блюд и напитков.

Кофе, чай, супы, паста, бульоны, десерты — вкус напрямую зависит от воды. Осмос делает ее по-настоящему нейтральной и безопасной.

5. Компактность и простота установки.

Современные системы обратного осмоса могут быть адаптированы под небольшие помещения кухни или технической зоны. Есть модели со встроенными баками и насосами для стабильной подачи при пониженном давлении.

6. Экономия на бутилированной воде.

Многие заведения закупают воду в бутылках для приготовления пищи и напитков — что дорого и неудобно. Осмос решает эту задачу «внутри» и позволяет перейти на собственную очищенную воду.

Что нужно учесть при выборе установки

1. Производительность.

Для среднего кафе или ресторана подойдет система производительностью от 200 до 800 л в день. Все зависит от специфики заведения.

2. Наличие накопительного бака.

Он особенно важен в часы пиковых нагрузок — чтобы вода была в резерве.



Установка обратного осмоса малой производительности



Установка осмоса малой производительности (0,50 м³/ч): подписи и обозначения гарантируют правильное подключение

3. Помпа (насос повышения давления).

Необходима для создания рабочего давления на фильтрующих мембранах, когда давление воды в системе нестабильно или ниже 2,5 бар.

4. Предварительная фильтрация.

Фильтры грубой очистки, которые будут защищать мембрану обратного осмоса от механических и химических загрязнений, продлевая срок ее службы.

5. Монтаж и обслуживание.

Лучше доверить установку профессионалам и выбрать поставщика, который предложит сервисное сопровождение.

Примерный расчет для кафе со средней нагрузкой

Давайте предположим, что у нас есть небольшое кафе со следующими характеристиками:

- 50 посадочных мест;
- средняя посещаемость – два оборота в день (100 гостей);
- небольшая кухня, напитки, одна посудомоечная машина, кофе-машина, санитарные зоны. Расчет по зонам приведен в таблице.

Зона потребления	Расход на одного гостя в день, л	Общий расход, л
Приготовление еды и напитков	~10–15	1000–1500
Посудомоечная машина	~10–15 на цикл (~40 циклов)	400–600
Кофемашина и пароконвектомат	~2–3 на гостя	200–300
Санитарные нужды	~200–300	200–300
Уборка и технические нужды	~100–200	100–200



Итого: объем потребления воды составляет около 2000–3000 л (2–3 м³) в сутки.

При таком расходе лучше всего ориентироваться на производительность осмоса в пределах 300–500 л в час с накопительным баком на 300–500 л, который сможет покрыть пики нагрузки.

А как это связано с обратным осмосом?

Обратный осмос используется для:

- кофемашин (чистая вода = стабильный вкус, меньше накипи);
- льдогенераторов (чистый лед – гигиена и эстетика);
- питьевой воды (вода в бутылках может быть заменена).

Другими словами, осмос не нужен на всю воду, а только на целевые участки (кофе, лед, возможно, посудомойка – если она чувствительна к солям).

Для технических нужд, вроде воды в санузле или для уборки в помещении, достаточно обычной технической воды.

В таком случае принципиальными пунктами становятся только приготовление еды, напитков и чувствительное оборудование, а это уже более половины от общего потребления (согласно приведенной таблице).