



## Comment rendre la restauration plus écoresponsable ?



La préservation des ressources naturelles est l'affaire de tous. Les clients le savent et accordent de plus en plus d'attention à la qualité et à la provenance des aliments. Ils sont également nombreux à s'intéresser aux conditions d'élevage des animaux. Les restaurateurs doivent toutefois aller plus loin et intégrer à leur réflexion la diminution de leur consommation d'eau et d'énergie. En effet, la spirale croissante des prix est un facteur qui accélère les efforts de chacun et qui requiert des réponses rapides. Avec quelques idées simples, il est possible de relever ces défis.

Les économies potentielles sont supérieures à 25 % pour la cuisson à air pulsé et passent à 35 % pour la cuisson à la vapeur.



### Économies potentielles évidentes

Lorsqu'on parle d'économies potentielles, la réduction de la consommation d'énergie est probablement la plus évidente. Bien entendu, il faut avoir un peu de créativité, peut-être même réaliser des investissements, mais au final, cela paiera. La première étape est par exemple le type d'éclairage : le passage à l'éclairage LED et l'installation de capteurs de mouvement dans des zones moins fréquentées de l'établissement de restauration sont un bon début.

Selon ENGIE Impact, près de 80 % des coûts énergétiques annuels du secteur de la restauration sont imputables à une inefficacité énergétique pendant la préparation, la conservation et le stockage des aliments. Une mise à jour de l'équipement de cuisine fait donc parfaitement sens. En effet, à côté du réfrigérateur et du lave-vaisselle, les appareils de cuisson sont les plus gros consommateurs d'énergie. Il est donc judicieux d'y regarder de plus près et d'envisager un remplacement. En prenant en compte les économies potentielles, la durée d'amortissement est souvent moins longue que ce que l'on croit.

Par exemple, tous les fours mixtes iCombi Pro de RATIONAL sont certifiés conformes à la nouvelle norme Energy Star 3.0, applicable depuis janvier 2023. Cela signifie qu'il est possible de réduire encore la consommation d'énergie de 10 % en mode air pulsé par rapport au modèle commercialisé en 2020. Et même de 13 % en mode vapeur. Ces valeurs sont encore plus impressionnantes si l'on prend comme base un four mixte de six ans. Dans ce cas, les économies potentielles sont supérieures à 25 % pour la cuisson en mode Air pulsé et passent carrément à 35 % pour la cuisson Vapeur. Cela vaut donc la peine de réfléchir à la réduction des coûts qu'offre un remplacement d'appareil.

### Valeurs de consommation d'énergie en bref

Le four mixte iCombi Pro chauffe vite et est rapidement prêt à l'emploi. Un fait qui a des répercussions positives sur la facture d'énergie. Pour rendre ces économies visibles, il est possible d'afficher à tout moment toutes les valeurs de consommation d'énergie dans le Cockpit de ConnectedCooking, depuis la cuisson jusqu'au nettoyage. Un premier pas vers une plus grande transparence de la consommation des ressources et une affirmation claire de l'efficacité de l'iCombi Pro.

« Les appareils  
RATIONAL nous ont  
permis de réduire la  
consommation d'eau  
d'environ 50 %. »

Philip Watson, Head of Facilities,  
Royal United Hospitals Bath



\* par rapport à un four mixte de 2018

➔ **Contactez-nous.**  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

#### Détecter les pertes d'énergie avec des données numériques.

Un autre avantage est l'utilisation et l'analyse des données numériques. Celles-ci permettent d'identifier facilement les pertes d'énergie. ConnectedCooking, la solution de gestion numérique gratuite de la cuisine de RATIONAL, permet de consulter très facilement les valeurs de consommation d'énergie de l'iCombi Pro. Il affiche la durée de chargement, c'est-à-dire la durée pendant laquelle la porte de l'enceinte de cuisson reste ouverte pendant le chargement, ainsi que le temps d'arrêt à la fin du préchauffage, à savoir la durée pendant laquelle l'appareil doit maintenir la température de l'enceinte de cuisson lors du chargement. Les durées d'ouverture de porte et les temps d'arrêt associés sont maintenant indiqués avec la valeur de la perte d'énergie.

#### Examiner la consommation d'eau d'un œil critique.

Selon le Rapport mondial des Nations Unies sur la mise en valeur des ressources en eau de 2019, la consommation d'eau ne cesse d'augmenter dans le monde entier. Dans le même temps, la quantité d'eau potable disponible diminue considérablement. Cela devrait être une motivation suffisante pour prendre des mesures contre le gaspillage de l'eau. Il s'agit en premier lieu de la consommation d'eau pour le rinçage et le nettoyage, mais aussi de la façon dont l'eau est utilisée pour la préparation des aliments. La quantité d'eau pour nettoyer les légumes et la viande, mais aussi pour faire cuire les aliments est souvent trop importante. Le four mixte permet de cuire des légumes à la vapeur sans les ramollir ni perdre leurs vitamines ou leur couleur naturelle, et ce, avec une consommation minimale. Lors de la cuisson d'une poitrine de bœuf ou de la cuisson vapeur du riz, on a même pu enregistrer une économie d'eau de 60 %.\*

Lorsque la journée de travail en cuisine est terminée, le nettoyage des appareils commence. Et c'est un autre avantage offert par l'iCombi Pro de RATIONAL. D'une part, la quantité d'eau nécessaire est adaptée de façon optimale au programme de nettoyage, d'autre part, le produit nettoyant Active Green préserve l'environnement. Il est sans phosphate ni phosphore et réduit significativement la quantité de détergent pour un pouvoir nettoyant et un niveau d'hygiène inchangés.

Philip Watson, Head of Facilities de Royal United Hospitals Bath (Grande-Bretagne) explique : « Grâce aux appareils RATIONAL, nous avons pu réduire la consommation d'eau de 50 % dans notre cuisine, en plus d'économies importantes en termes de consommation d'énergie. »

Naturellement, ce ne sont là que quelques suggestions en vue de contribuer à une plus grande durabilité. Il existe d'innombrables autres possibilités et leur efficacité doit être abordée individuellement en fonction de l'établissement. Avec un peu de créativité et la volonté d'investir dans des produits qui ont du sens à moyen et long terme, il est possible d'influer positivement sur la structure des coûts.

