

Réduction de la consommation d'énergie de 34 % et de la consommation d'eau de 53 %.

Mais augmentation du nombre de repas.

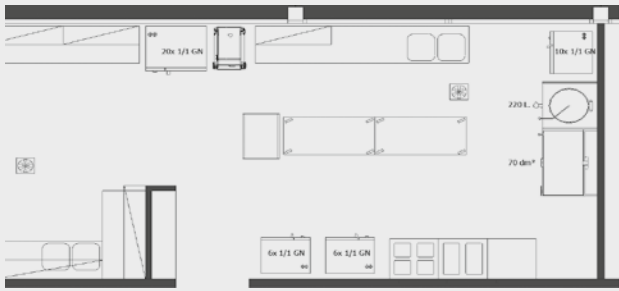
Un projet de recherche mené par l'université de Zurich a prouvé que les appareils multifonctions permettent des économies de ressources considérables dans les cuisines.

Le travail en cuisine exige de plus en plus au quotidien de tenir compte de la préservation des ressources. La « durabilité » implique des processus et une organisation plus efficaces, c'est-à-dire en réduisant l'encombrement, mais aussi en diminuant la consommation d'eau, d'électricité et de matières premières. Dans le même temps, les contraintes budgétaires et les exigences des clients ne cessent de croître. Faire face à ces nombreux défis nécessite de nouvelles techniques de cuisson permettant, d'une part, de minimiser l'utilisation des ressources comme l'eau, l'électricité, les matières premières et le temps et, d'autre part, de garantir une grande flexibilité et des performances maximales tout en répondant aux exigences en matière de qualité de cuisson.

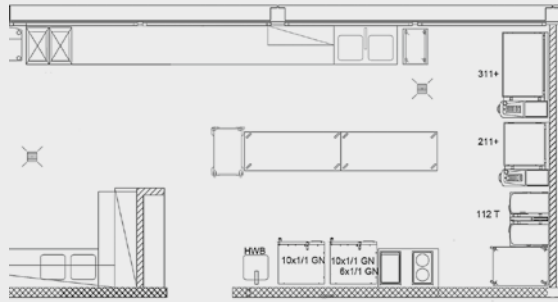
Pour leurs décisions d'achat, les acheteurs d'appareils de cuisson thermiques s'appuient sur les caractéristiques fournies par le fabricant, ainsi que sur une norme unique en matière d'efficacité énergétique (DIN 18873, <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>). Jusqu'à présent, de nombreux clients n'avaient aucune idée de la quantité précise de ressources qu'ils économisaient concrètement dans leur cuisine au quotidien en faisant l'acquisition d'un nouvel appareil de cuisson. C'est pourquoi RATIONAL, en tant que leader du secteur des appareils de cuisson multifonctions, a décidé de lancer un projet pratique en partenariat avec l'université des sciences appliquées de Zurich, sous la direction du professeur M. Heinzlmann et du groupe SV Schweiz (Schweizer Gastronomie- und Hotelmanagement). Ce projet avait pour but de mesurer les économies de ressources permises par un appareil de cuisson multifonctions en conditions réelles, et selon une technique de mesure avec comparaison avant/après.

Le sujet de la recherche était le restaurant d'entreprise d'ABB Schweiz AG (fabricant de techniques d'automatisation et de production d'énergie) exploité par SV Schweiz et situé à Dättwil-Baden en Suisse. Au printemps 2014, près de 380 repas étaient cuisinés et servis chaque jour selon une méthode de liaison chaude. Les menus se composaient chaque jour de quatre plats principaux parmi lesquels les convives pouvaient choisir. Au début du projet, en avril 2014, les plats étaient encore préparés selon la technique classique et la consommation d'eau et d'énergie a été relevée et mesurée pendant huit semaines. De plus, le nombre de repas, les menus, les déchets humides et la surproduction étaient consignés. Les mesures ont établi les besoins suivants par repas servi : 0,58 kWh d'électricité et 2,72 litres d'eau. (Dans cette étude, la consommation d'eau liée au nettoyage n'a pas été prise en compte).





Cuisine avec technique de cuisson **traditionnelle** avant la transformation de 2014 (pour env. **450 repas**)



Cuisine avec technique de cuisson **moderne** après la transformation de 2015 (pour env. **700 repas**)

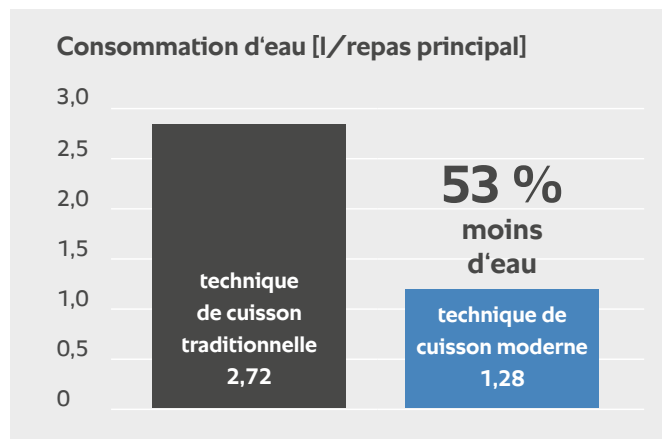
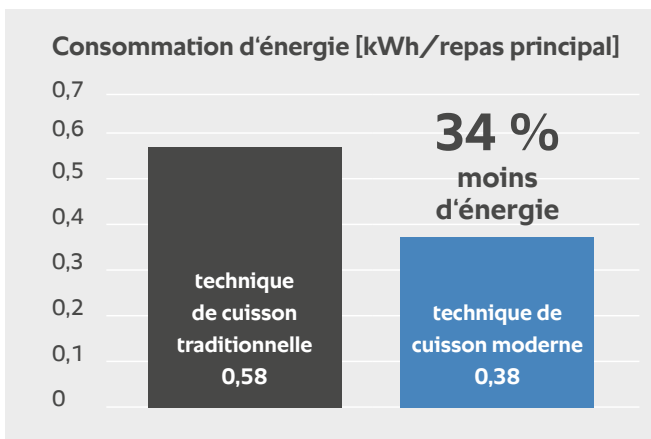
À l'été 2014, la cuisine a été transformée et modernisée avec des appareils de cuisson modernes RATIONAL. Puis, des mesures de la consommation d'eau et d'énergie ont de nouveau été réalisées, afin de pouvoir comparer les résultats avant/après. Les mesures ont indiqué une nette diminution de la consommation par repas : avec 0,38 kWh par repas, la baisse est de 34 % pour l'électricité, ce qui correspond à une réduction des émissions annuelles de CO2 de 1,8 tonne. En ce qui concerne l'eau, chaque repas nécessite désormais 1,28 litre, soit une baisse encore plus significative, avec 53 % de moins qu'avant.

Consommation de ressources par repas principal

Le but de l'optimisation des ressources, notamment

la baisse de la consommation d'eau et d'énergie, est donc largement atteint avec la technique de cuisson moderne et ce pour un nombre de repas plus important.

« Du fait des économies prévues en matière de consommation d'eau et d'électricité, nous avons pu nous transformer et concevoir un concept moderne de cuisine ouverte avec des fours à pizza, des machines à pâtes et des cuiseurs supplémentaires, tout en respectant le budget global défini pour la transformation et l'exploitation de notre nouveau restaurant d'entreprise », explique Anton Bucher, Chef de projet Planning & Construction chez SV Schweiz. « Nous offrons maintenant à nos clients, mais aussi aux collaborateurs de la cuisine, un espace de découverte culinaire et une atmosphère agréable ».



Pour toute question, les interlocuteurs suivants sont à votre disposition :

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

SV (Schweiz) AG
Anton Bucher
Project Manager Planning & Construction

Anton.Bucher@sv-group.ch
sv-group.ch

svgroup