

15 conseils pour économiser de l'énergie dans le secteur «Cuisine et restaurant»



Grâce aux mesures d'économies dans le secteur de la cuisine et du restaurant, vous pouvez réduire votre consommation d'énergie de 5 à 50 pour cent. Commencez dès aujourd'hui à prendre des mesures. Avec votre contribution, nous parvenons ensemble à éviter une pénurie d'énergie. En même temps, vous ferez des économies dans votre établissement.

Les économies d'énergie concernent également le secteur de la cuisine et du restaurant de votre établissement. En mettant en œuvre les mesures actuellement facultatives, vous agissez de manière proactive de concert avec la branche pour éviter une pénurie d'énergie. Les conseils présentés ont été élaborés en collaboration avec des expert·e·s de l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC) et tiennent compte des spécificités des établissements d'hébergement.

Dans cette vue d'ensemble, nous vous présentons les points actuels les plus fréquents et les plus importants à prendre en compte en ce qui concerne le secteur de la cuisine et du restaurant. Vous trouverez une liste de contrôle à ce sujet à la page suivante, puis des explications détaillées sur les différents points.

État au 28 septembre 2022

1. Secteur: cuisine et restaurant

- Couvrir les friteuses et les récipients d'eau chaude
- Laver correctement la vaisselle
- Réduire l'utilisation des équipements et appareils électriques
- Fermer l'établissement, limiter les heures d'ouverture ou d'exploitation des secteurs F&B
- Préférer la cuisson à la vapeur
- Couvrir les poêles
- Arrêter la machine à glaçons et la machine à glace pilée
- Utiliser les appareils de manière ciblée
- Utiliser correctement le lave-vaisselle
- Réduire ou arrêter le chauffage
- Utiliser correctement les meubles de réfrigération
- Ne pas trop refroidir les chambres froides
- Régler la ventilation
- Utiliser des casseroles de la bonne taille
- Eau chaude du robinet ou de la bouilloire

1. Secteur: cuisine et restaurant

Couvrir les friteuses et les récipients d'eau chaude

- Pour éviter toute perte d'énergie, couvrez la friteuse et les récipients d'eau chaude.

Laver correctement la vaisselle

- N'allumez le lave-vaisselle qu'au début du lavage.
- Maintenez la machine fermée pendant les pauses.
- Éteignez le lave-vaisselle à la fin du travail.
- Nettoyez quotidiennement la machine conformément au mode d'emploi.
- Détartrage: les dépôts de calcaire sur les radiateurs ont un effet très isolant et augmentent donc la consommation d'énergie.

Réduire l'utilisation des équipements et appareils électriques

- Utiliser aussi brièvement que possible les chauffe-assiettes, les bains-marie, les buffets réfrigérés, etc.

Fermer l'établissement, limiter les heures d'ouverture ou d'exploitation des secteurs F&B

- Vérifier s'il est possible d'adapter les heures d'exploitation ou les jours d'ouverture des secteurs F&B.

Préférer la cuisson à la vapeur

- La cuisson à la vapeur est plus économe en énergie et nécessite moins d'eau. L'arôme et l'apparence des aliments sont en outre préservés.

Couvrir les poêles

- Mettre des couvercles sur les poêles et les casseroles permet de réduire la perte de chaleur. Une casserole sans couvercle nécessite presque quatre fois plus d'énergie pour faire bouillir de l'eau qu'avec un couvercle.
- Il convient également de mettre un couvercle sur les marmites et les braisières basculantes pour réduire la consommation d'énergie.

Arrêter la machine à glaçons et la machine à glace pilée

- Adaptez l'exploitation des machines aux besoins réels de la clientèle. Consultez vos hôtes et vérifiez s'ils en ont besoin.

Appareils

- Les grands appareils tels que les marmites et les braisières basculantes ainsi que les plaques de grill doivent être utilisés de manière très ciblée car ils nécessitent beaucoup d'énergie.

- Les grillades à la carte peuvent également être préparées dans une poêle.

Utiliser correctement le lave-vaisselle

- Ne faites fonctionner le lave-vaisselle que lorsqu'il est plein.
- La nuit, le prix de l'électricité est plus bas.
- Utilisez en outre les programmes écologiques et économiques de la machine, qui permettent d'économiser jusqu'à 30 % d'énergie.

Réduire ou arrêter le chauffage

- Dans la cuisine, il est souvent possible de réduire ou d'arrêter le chauffage car la cuisson produit suffisamment de chaleur.

Utiliser correctement les meubles de réfrigération

- Si possible, placez les réfrigérateurs et les congélateurs dans une pièce non chauffée et bien ventilée.
- Évitez les sources de chaleur comme les cuisinières, le chauffage ou l'exposition directe au soleil aux endroits où vous placez vos meubles de réfrigération.
- Les appareils ne doivent pas être collés au mur; il convient de laisser un espace d'au moins 5 cm.
- En dehors des heures d'ouverture, les meubles de réfrigération doivent être systématiquement fermés. Des stores de nuit, des couvercles ou des vitrines sont adaptés à cet effet. Ainsi, le froid est conservé dans les meubles et vous évitez les variations de température indésirables.
- Assurez-vous que tous les meubles de réfrigération et de congélation, tels que les vitrines, les étagères ou les comptoirs, sont fermés en dehors des heures d'ouverture (la nuit, le week-end).

Ne pas trop refroidir les chambres froides

- La température des appareils de réfrigération ne doit pas être trop basse. 7 °C pour le réfrigérateur (en fonction des aliments stockés) et -18 °C pour le congélateur suffisent. Chaque degré inférieur à cette limite consomme inutilement de l'énergie.
- Consultez à cet effet l'ordonnance sur les denrées alimentaires pour connaître la température de conservation des différents aliments.

Régler la ventilation

- Dans la cuisine, renoncez à une ventilation de base constante et adaptez la ventilation en fonction des heures de cuisson (réduisez la ventilation en dehors de celles-ci).
- Informez le personnel à ce sujet.

Utiliser des casseroles de la bonne taille

- Veillez à ce que la taille des poêles, des casseroles et des marmites utilisées corresponde à la quantité de nourriture à préparer.
- Si vous n'avez pas de cuisinière à induction, veillez à ce que la taille des poêles, des casseroles et des marmites utilisées corresponde à la taille des plaques de cuisson.

Eau chaude du robinet ou de la bouilloire

- Lorsque vous voulez faire bouillir de l'eau, prenez l'eau du robinet si celle-ci est déjà chaude, voire brûlante.
- Pour des quantités d'eau plus faibles, une bouilloire consomme moins d'énergie. S'il faut d'abord chauffer l'eau du robinet, il est préférable d'utiliser de petites quantités d'eau chauffées dans la bouilloire.