SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

RÉSEAU RESTAU'CO

NOTRE ÉTABLISSEMENT **S'ENGAGE** A **RÉDUIRE** SES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

EN **10 GESTES** SIMPLES

LE **TOP 3** DES ÉNERGIVORES !



Limiter l'allumage et le préchauffage aux seuls appareils utiles.

Adapter **le temps de chauffe** aux besoins.



Respecter les températures de consigne pour la conservation des denrées telles que définies dans le PMS.

Idée + : Laisser les **portes des chambres froides fermées** même pendant la manipulation des stocks.



Limiter la température de l'eau chaude à **60˚C,** sans descendre en dessous des 55˚C.

ET POUR **ALLER PLUS LOIN...**

CHAQUE POSTE DE CUISINE COMPTE

Éteindre les lumières en sortant d'une pièce.

Idée + : Installer des **détecteurs de mouvements** dans les locaux à usage intermittent (vestiaires, couloirs, WC, réserve sèche, chambres froides, etc.).



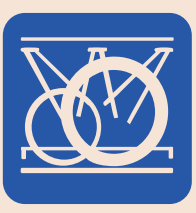
Régler et/ou installer des **ferme-portes** (grooms) pour éviter les déperditions de chaleur.



Encourager les **cuissons aux justes températures** en fonction des résultats d'analyses microbiologiques.



Optimiser le **remplissage** de la plonge.



Adapter la **température de l'eau** au produit de nettoyage et/ou désinfection utilisé et ajuster **les volumes** d'eau de rinçage.



Adapter la **température des salles de restauration** (19˚C maximum).



N'allumer les appareils informatiques (PC, imprimante) **que si nécessaire** et les éteindre après chaque jour d'utilisation.



LE **SOCLE INDISPENSABLE** DES GESTES SIMPLES



Sensibiliser les opérateurs dans leur travail quotidien sur les eco-gestes.

RESTAU'CO est le réseau des acteurs et des métiers de la restauration collective en gestion directe.
Association loi 1901 créée en 1996 sous le nom CCC - 97 Boulevard Pereire 75017 PARIS

© Restau'Co – Novembre 2022