

## Fiche de synthèse

# HOTELLERIE / RESTAURATION

Action de sobriété énergétique :	<del>limiter les emballages à usage unique</del> Utiliser les circuits courts
Objectifs attendus :	→ limiter les intermédiaires → Privilégier la production locale et de saison. → Mesurer le <del>cost</del> bilan carbone → Mettre en place des partenariats locaux
Décisions à prendre - organisation à mettre en place	→ Intégrer la démarche dans le projet d'établissement → Adopter / Adapter nos dossiers d'Appel d'offre → Faire un sourcing / Etude de marché en Amont. → Production en Interne ? → Adapter nos menus en fonction du saison → Communiquer la démarche.
Coûts/investissement	→ Capacité d'une restauration locale (Cuisine) et personnel → Ajuster les menus avec les diététiciens → Regroupement d'établissements -
Partenaires : qui fait quoi	→ Lien avec Agri local → collectivité : favoriser l'offre - → centralisation de producteurs pour favoriser la logistique → selon le cahier des charges, livraison de repas préparés -
Calendrier (avec les grandes étapes) :	→ En lien avec un renouvellement de marché → phase expérimentation ?

## Fiche de synthèse

<p>Action de sobriété énergétique :</p>	<p>optimisation des Cuissones / <sup>Cook</sup> / <sup>air flow unit</sup></p>
<p>Objectifs attendus :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduction de la consommation électrique (Heures Creuses)</li> <li>- Economie budgetaire matériel et RH/déchet</li> </ul>
<p>Décisions à prendre - organisation à mettre en place</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposer du matériel : four à basse température programmable (822mm)</li> <li>- Lignes froides</li> <li>- Adaptation et adaptation des menes</li> </ul>
<p>Coûts/investissement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four</li> <li>- Matériel ad hoc pour lignes froides (chambres froides chariot)</li> <li>↳ 40000 €</li> </ul>
<p>Partenaires : qui fait quoi</p>	<p>chef cuisinier : Place de fabrication affreutis -</p> <p>Direction / DSV / Le XE ou SSITE pour suivi et / matériel à br aligne</p>
<p>Calendrier (avec les grandes étapes) :</p>	<p>selon si le matériel est matériel existant selon commandes - - - / - -</p>

# Fiche de synthèse

Restreindre

<p>Action de sobriété énergétique :</p>	<p>" Cuisson basse température "</p>
<p>Objectifs attendus :</p>	<p>① Réduction de la consommation d'électricité ? à mesurer, à évaluer ?          ② Améliorer la qualité des produits cuits</p>
<p>Décisions à prendre - organisation à mettre en place</p>	<p>* Mettre un protocole et un programme du début et de fin de cuisson          * Penser à la surveillance, à la vigilance à mettre en place en cas de problème technique → Astreinte ?          * Sécuriser l'installation          → chauffage : thermostat          → coupure de courant          * Mettre en place une procédure d'évaluation          * Vérifier son contrat d'électricité</p>
<p>Coûts/investissement</p>	<p>1 four programmable          1 ingénierie de préparation          1 coût de présence humaine (surveillance)</p>
<p>Partenaires : qui fait quoi</p>	<p>⊕ Technicien (vérifications divers)          ⊕ Cuisinier          ⊕ Surveillant ?          ⊕ les achats ? (Économique)          ⊕ Le contrôle sanitaire (Médecin, Silliker, ...)</p>
<p>Calendrier (avec les grandes étapes) :</p>	<p>① Un capil associer toutes les parties prenantes → + Grand.          ② Une étude de faisabilité et de pertinence</p>