

# Conseils d'ewz pour réaliser des économies d'énergie.

## Gastronomie.

La consommation d'énergie d'une entreprise du secteur de la restauration est considérable. De ce fait, il est important que vous connaissiez les appareils qui consomment beaucoup d'énergie et que vous les utilisiez de la manière la plus efficace possible.

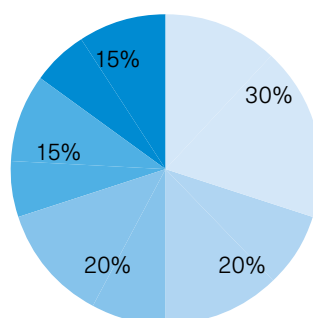
Le graphique présente la répartition moyenne de la consommation d'énergie dans une entreprise du secteur de la restauration. Les domaines «cuisson», «réfrigération», «éclairage» et «ventilation» jouent un rôle prépondérant car ils sont responsables d'environ 85% de la consommation d'énergie.

Vous pouvez tester individuellement le potentiel d'économie de votre entreprise sur [ewz.ch/energiecheck](http://ewz.ch/energiecheck). Nous vous proposons également d'évaluer votre potentiel d'économie d'énergie dans le cadre d'un entretien personnalisé.

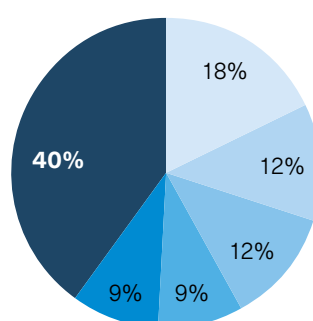
### Cuisson.

- Remplacez les plaques de cuisson en fonte par des plaques à induction.
- Remplissez toujours les bains-marie et les casseroles à soupe avec de l'eau chaude.
- Débranchez toujours les appareils auxiliaires (par ex. appareil à mettre sous vide, Holdomat, balance, etc.) lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne préchauffez pas inutilement, les appareils inutilement longtemps à l'avance et éteignez-les avant la fin du cycle de cuisson en utilisant la chaleur résiduelle.

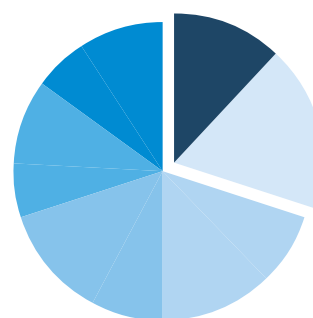
### Consommation actuelle.



### Consommation préconisée.



- Cuisson
- Réfrigération
- Eclairage
- Ventilation
- Divers (bureau, buanderie, etc.)
- **Potentiel d'économie de 40%**



- Cuisson
- **Potentiel d'économie de 12%**

### Exemple pratique:

En diminuant le temps de fonctionnement de la salamandre d'une heure par jour et économisez CHF 310 par an.

## Réfrigération.

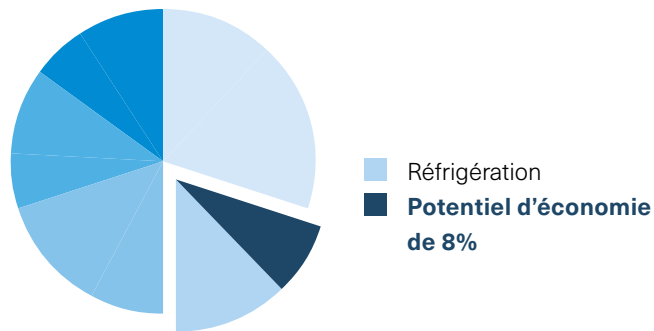
- La bonne température du réfrigérateur est déterminante. Des températures trop basses entraînent une consommation d'énergie supplémentaire inutile d'environ 3% par degré.
- Utilisez le volume complet du réfrigérateur/congélateur et débranchez les appareils vides.
- Celui qui cherche moins longtemps, économise de l'énergie. Avoir de l'ordre – et donc des appareils réfrigérants ouverts peu de temps – contribue à économiser de l'énergie.
- N'utilisez que des appareils fermés pour le stockage.
- Renoncez aux appareils avec des portes et des couvercles en verre.
- Utilisez la chaleur de l'énergie de refroidissement du système central de réfrigération.
- Veillez à la propreté des condensateurs de vos appareils réfrigérants et à l'efficacité de leurs joints.
- Remplacez les appareils anciens ou défectueux.

## Eclairage.

- Economisez plus de 80% d'énergie en utilisant des ampoules basse consommation (par ex. LED).
- Une commande d'éclairage adaptée aux besoins (par ex. capteur de mouvement/détecteur d'intensité lumineuse) améliore l'efficacité du système.
- Remplacez les lampes à incandescence par des lampes LED dans les chambres froides.

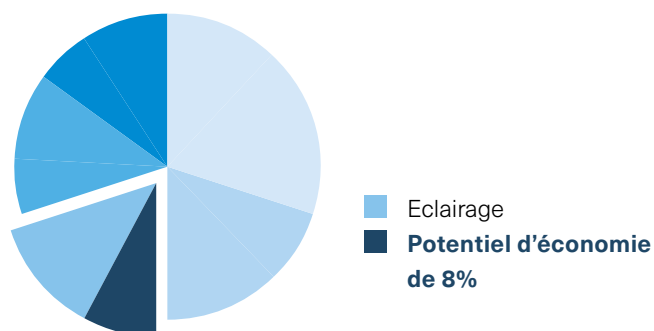
## Ventilation.

- ewz recommande un système de commande automatique de la ventilation, adapté aux diverses situations (par ex. détecteur de CO<sub>2</sub>).  
En cas de ventilation manuelle, veillez à une utilisation parcimonieuse, adaptée aux besoins.
- Faites contrôler régulièrement l'installation de ventilation pour éviter une consommation d'énergie excessive.
- Réduisez les temps d'utilisation de la position 2 (grande vitesse).



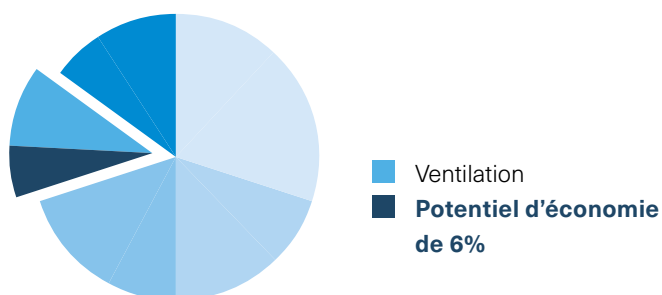
### Exemple pratique:

Un frigo à boisson avec rideau à rouleau consomme environ 5000 kWh par an. Cela correspond à la consommation annuelle d'électricité d'un appartement de cinq pièces pour un coût d'environ CHF 1000.



### Exemple pratique:

En changeant les lampes halogènes pour des LED, vous pouvez économiser environ CHF 1500 par an.



### Exemple pratique:

Vous économiserez CHF 900 par an en enclenchant la ventilation de la cuisine sur une position inférieure.