

# L'efficacité préserve votre budget énergétique

Comment économiser l'énergie dans votre  
établissement de restauration en toute simplicité



# Conseils pratiques pour réduire la consommation d'énergie



## **Adopter un comportement économe en énergie se révèle payant. Voici comment économiser beaucoup d'énergie, sans investissement.**

Les équipements de cuisine éteints ne consomment pas d'électricité. Il est donc important de ne pas allumer la machine à café et le chauffe-plat plus tôt que nécessaire pour leur chauffe. Un autocollant sur les appareils indiquant l'heure d'allumage aide les collaborateurs à adopter un comportement économe en énergie. La même règle s'applique pour leur arrêt.

### **Fermer les portes, éteindre les lumières**

Chaque ouverture des réfrigérateurs et congélateurs s'accompagne d'une perte de froid et d'énergie. Veillez toujours à tenir les portes ouvertes uniquement tant que nécessaire. De même, la lumière ne doit pas rester allumée plus longtemps qu'il ne faut: par ces quelques mesures simples, vous ferez d'importantes économies d'énergie.

### **Petites mesures, grandes conséquences**

Bien souvent, il suffit pour un établissement d'optimiser ses processus en cuisine et l'agencement des équipements pour améliorer fortement son potentiel d'économies. Ainsi, les réfrigérateurs ne devraient pas être positionnés à proximité de sources de chaleur. Et l'utilisation d'un couvercle permet de préserver les plats chauds.

### **L'entretien des joints est important**

Nombre de réfrigérateurs consomment plus d'électricité que nécessaire en raison du vieillissement des joints. Un contrôle d'efficacité de l'établissement ou un audit énergétique mettent ces points faibles en évidence. Le remplacement des joints est bien souvent une tâche mineure évitant des pertes inutiles d'électricité, qui peuvent sinon s'accumuler des années durant.

# Appliquer systématiquement le concept d'efficacité

**La voie vers une diminution de la consommation d'électricité suit toujours les mêmes étapes: un concept d'efficacité vous permet d'identifier les points faibles et d'appliquer progressivement de petites mesures.**

Chaque cuisine est équipée de nombreux appareils qui consomment de l'électricité inutilement du fait de pertes thermiques. Cette situation s'accompagne d'un coût énergétique élevé et d'un dégagement indésirable de chaleur. En développant et en appliquant un concept d'efficacité, vous pouvez exploiter systématiquement le potentiel d'amélioration.

## **Concevoir – Appliquer – Contrôler – Optimiser**

Un concept d'efficacité impose une décision consciente. Il désigne notamment qui est chargé de l'application du concept. Avant de débiter, on procède à un relevé des consommations d'énergie qui est ensuite contrôlé annuellement. L'expérience montre à quel point il est important de former les collaborateurs au moins une fois par an, en leur détaillant le niveau d'efficacité voulu et en leur expliquant les nouvelles mesures.

## **Bien ajuster les appareils réduit les coûts**

Augmenter d'un degré la température de réfrigération permet de réduire de 3% la consommation d'énergie. Cette règle d'or s'applique aux réfrigérateurs, dont la température de consigne est



souvent trop basse. Mais elle concerne aussi les salles, notamment de réunion, qui sont bien souvent trop climatisées en été: un refroidissement à 22 voire 26 degrés est suffisant. Et n'oubliez pas de vérifier que le chauffage est bel et bien arrêté à la belle saison.

## **De la glace pilée fraîche permet des économies d'électricité**

Il vaut parfois mieux ne pas trop en faire: la production de glace pilée par un broyeur à glace classique est souvent bien supérieure aux besoins quotidiens moyens. La consommation intervient depuis le dessus du tas, et la glace usagée doit régulièrement être jetée. Les machines à glace modernes permettent un pilotage automatique des besoins quotidiens.



## **Mieux vaut copier qu'étudier**

Chaque établissement est unique; pourtant, les check-lists et les recommandations pour une meilleure efficacité énergétique s'appliquent généralement à tous les restaurants. Compilez les meilleurs conseils, jetez un œil aux pratiques de vos collègues et développez ainsi votre propre concept d'efficacité. Il arrive même régulièrement que les collaboratrices et les collaborateurs formulent des idées pour améliorer l'efficacité énergétique.

# Les subventions favorisent une infrastructure efficace

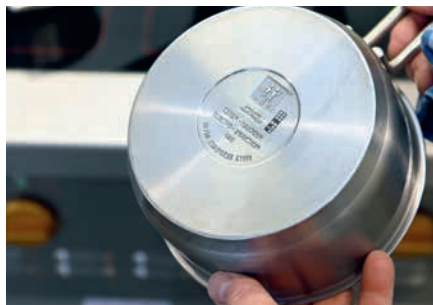
**Différents programmes de l'instrument de promotion «ProKilowatt» de l'Office fédéral de l'énergie soutiennent la transition vers des appareils économes en énergie dans la gastronomie.**

En complément de mesures organisationnelles, des appareils efficaces contribuent à limiter durablement votre consommation d'électricité. Plusieurs programmes soutiennent cet investissement.

## **EcoGastro: des équipements modernes permettent des économies d'électricité**

EcoGastro certifie et assure la promotion de nombreux équipements de cuisine peu gourmands en électricité. L'identification de ces appareils par le label EcoGastro permet de visualiser immédiatement ceux qui sont particulièrement économes en énergie. Il permet aux exploitants et aux responsables des achats de choisir les bons équipements. Le remplacement des fours à vapeur combinés, des appareils multifonctions, des friteuses, des salamandres, des lave-vaisselle et des réchauds est encouragé. La liste des équipements certifiés et mis en avant est constamment complétée.

[fr.ecogastro.org](http://fr.ecogastro.org)



## **Un éclairage moins énergivore**

L'éclairage compte pour 10 à 20% de la consommation électrique dans la restauration. Dans bien des établissements, les anciennes lampes halogènes sont encore utilisées. Le programme de financement de la SLG\* pour le renouvellement des systèmes d'éclairage passe par les technologies modernes et un pilotage par capteurs.

[senso70.ch/fr/](http://senso70.ch/fr/)

[lightbank.ch](http://lightbank.ch)

[gastrouisse.ch/economiesenergie](http://gastrouisse.ch/economiesenergie)

## **EcoLingerie: propreté du linge, efficacité du séchage**

La préparation de grandes quantités de linge de lit et de cuisine est associée à une énorme consommation d'électricité. Des sèche-linge professionnels équipés de pompes à chaleur constituent une solution efficace.

[topten.ch/ecolingerie](http://topten.ch/ecolingerie)

## **Appareils professionnels: nouveau refroidissement, nouveau potentiel d'économies**

Réfrigérateurs ou congélateurs, destinés à la vente ou à la conservation: les appareils modernes diminuent nettement les dépenses d'électricité. Les distributeurs automatiques les plus efficaces bénéficient eux aussi du programme d'encouragement.

[topten.ch/gewerbe](http://topten.ch/gewerbe)

\*Association Suisse pour l'éclairage

# Pour un voyage et un transport durables

**Un nombre croissant d'établissements d'hôtellerie et de restauration se prononcent en faveur d'un transport respectueux de l'environnement et d'un séjour efficace sur le plan énergétique pour leurs hôtes. Même les petites mesures ont de grands effets.**

La gestion efficace de l'énergie ne se limite pas aux établissements de restauration, car le mode de transport choisi par les hôtes pour venir sur place et se déplacer dans les environs a une grande influence sur l'énergie nécessaire. En tant qu'hôtelier-restaurateur innovant, vous pouvez les inciter à utiliser plus largement les transports publics, le vélo et l'électromobilité pendant leur séjour.

## **Une navette pour les hôtes et leurs bagages**

De nombreuses villes et régions de Suisse offrent la gratuité des transports publics pour toute nuitée réservée. Si votre établissement se trouve dans un endroit reculé, communiquez sur votre site Internet que vous êtes tout à fait en mesure de récupérer vos hôtes à la gare ou à l'arrêt de bus le plus proche, au même titre que leurs éventuels bagages, qu'ils envoient déjà en amont pour voyager en toute légèreté.

## **Se déplacer en deux roues**

Les hôtes apprécient les stationnements sécurisés pour leurs vélos, mais aussi de disposer gratuitement de vélos traditionnels ou électriques. Pensez à bien les entretenir et à proposer des casques et vêtements de pluie. Le nombre croissant d'utilisatrices et d'utilisateurs de véhicules électriques apprécient également de disposer d'une station de charge directement au restaurant ou à l'hôtel.

## **Des transports courte distance sans voiture**

Enfin, vous pouvez également agir pour une mobilité interne efficace. A l'achat d'un nouveau véhicule d'entreprise, optez pour un modèle peu gourmand en carburant. Un véhicule électrique peut également être pertinent. Si le personnel de l'établissement dispose de vélos, de vélos cargos ou électriques pour les petites courses, la voiture reste souvent au garage, et vous économisez du carburant.

## **Conseils en électromobilité**

Le service de conseil charge4work répond à vos questions sur la mobilité électrique. Vous découvrirez ainsi le coût d'installation d'une station de charge, comment procéder pour l'acquisition d'un véhicule électrique et comment profiter des subventions éventuelles.

[swiss-emobility.ch](http://swiss-emobility.ch)



# Un conseil global et un accompagnement pour une efficacité énergétique concrète



**Vos dépenses de chauffage, d'électricité et de carburant sont-elles trop élevées? Un audit énergétique peut vous aider. Les conseillères et conseillers en audit énergétique professionnel pour votre PME (PEIK) vous expliquent comment réduire votre consommation. Des spécialistes vous accompagneront ensuite dans la concrétisation des mesures, afin d'obtenir l'effet escompté.**

Chaque établissement de restauration est unique. Par expérience, l'audit énergétique professionnel pour votre PME (PEIK) vous permet d'abaisser de 10 à 15% vos dépenses d'énergie par la mise en place de mesures simples, rapides, efficaces et sans investissement important.

## **Parfaitement adapté à votre PME**

L'audit énergétique PEIK est taillé sur mesure pour votre PME: beaucoup de restaurants atteignent des dépenses d'énergie annuelles comprises entre 30 000 et 200 000 francs. Un audit énergétique PEIK s'adresse précisément à ce segment d'entreprises.

## **Un ancrage régional**

A vous de jouer: vous pouvez réserver un premier entretien gratuit et sans engagement en ligne, qui pourra se dérouler par téléphone ou directement sur place, dans votre établissement. PEIK dispose d'un réseau de plus de 100 conseillères et conseillers accrédités, qui connaissent également très bien la branche du tourisme. Lors de ce premier entretien, vous pourrez demander un devis pour un audit énergétique complet. Il vous appartiendra ensuite de décider si vous faites appel à nos services et quelles prestations vous choisissez.



### La moitié des coûts vous est offerte

Vous pouvez demander un soutien financier de 50% jusqu'à 1500 francs pour l'audit énergétique PEIK. Ainsi, SuisseEnergie assume jusqu'à la moitié du coût moyen d'un audit énergétique PEIK qui se situe entre 3000 et 4000 francs.

### Un accompagnement personnel et compétent

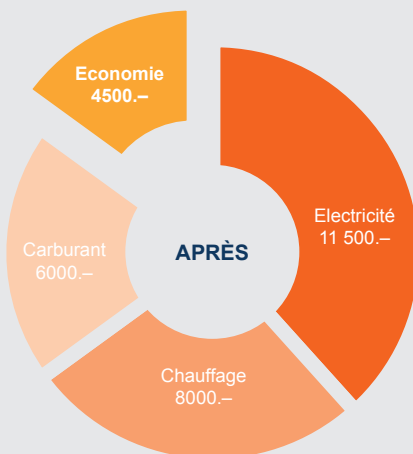
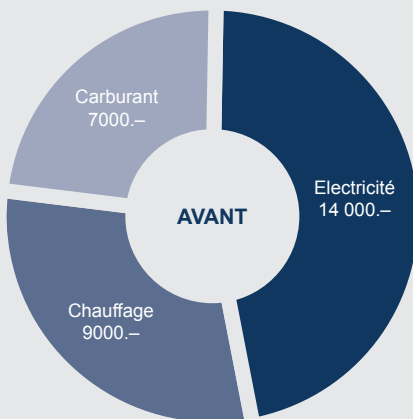
Sur la base des résultats de l'audit énergétique PEIK, vous bénéficierez du soutien de nos spécialistes en énergie PEIK pour mettre en œuvre les mesures identifiées. Différentes prestations sont envisageables dans ce cadre, selon vos besoins: représentation de la maîtrise d'ouvrage, optimisation de l'exploitation, sensibilisation des collaborateurs, formation des responsables techniques ou suivi énergétique. Nos expertes et experts connaissent les financements possibles, participent à la collecte des offres et au choix des bons partenaires. SuisseEnergie prend en charge la moitié du coût d'accompagnement à la mise en œuvre, car les prestations de conseil en énergie PEIK ont un coût qui peut atteindre dix jours de travail.

### «Des attentes dépassées»

A ce jour, 94% des entreprises qui ont bénéficié d'un audit PEIK appliquent les mesures proposées. 80% des entreprises se disent satisfaites à très satisfaites au terme de l'audit. Et 70% admettent que leurs attentes en matière d'économies potentielles ont été dépassées.

# PEIK

## L'énergie, c'est de l'argent



PEIK  
L'énergie, c'est de l'argent



Le calculateur d'économies sur notre site Internet vous permet de découvrir votre potentiel d'économies personnel en quelques clics.

# Investissez dans votre efficacité énergétique

**La Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse GastroSuisse vous soutient dans votre engagement en faveur d'un usage plus efficace des ressources.**

Les possibilités sont nombreuses pour diminuer les dépenses d'énergie de votre établissement de restauration: de simples mesures d'organisation, un concept d'efficacité, le choix d'équipements de remplacement particulièrement efficaces ou encore un audit PEIK complet. Entamez dès à présent vos démarches. Vous recevrez dans tous les cas le soutien professionnel de GastroSuisse et de SuisseEnergie. L'objectif est de diminuer durablement la consommation d'énergie par des mesures au budget raisonnable, de réduire les coûts d'exploitation et d'augmenter ainsi votre compétitivité.

Vous trouverez d'autres conseils et recommandations sur tous nos programmes d'encouragement sur notre site Internet, à l'adresse [gastrosuisse.ch/economiesenergie](http://gastrosuisse.ch/economiesenergie).

**GASTROSUISSE**

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich  
info@gastrosuisse.ch, Infoline 0848 377 111  
gastrosuisse.ch

Avec le soutien de



SuisseEnergie, Office fédéral de l'énergie OFE  
Pulverstrasse 13, CH-3063 Ittigen  
Adresse postale: CH-3003 Berne, Infoline 0848 444 444  
energieschweiz@bfe.admin.ch, suisseenergie.ch