

Economies d'énergie dans l'hôtellerie... Avez-vous déjà pensé, parmi d'autres, au potentiel du lave-vaisselle ?

Même si cela semble se calmer quelque peu, les entreprises des secteurs hôtellerie-restauration, comme toutes les autres entreprises d'ailleurs, ont dû faire face ces derniers mois à une hausse fulgurante des prix de l'énergie, mettant parfois en péril la stabilité financière de l'établissement. Être attentif aux dépenses de ce type est devenu une obligation ! Lieu incontournable, la cuisine, avec tous ses appareils électro-ménagers, concentre une très forte demande énergétique. On estime d'ailleurs que cela peut représenter jusqu'à 25 % de la consommation totale...

En toute logique, le potentiel d'économie y est donc particulièrement élevé avec, notamment, le lave-vaisselle, pour lequel il faut absolument désormais privilégier un appareil hautement performant énergétiquement !

Limiter sa consommation au quotidien par des gestes simples

C'est prouvé, le lave-vaisselle permet de consommer beaucoup moins d'eau et d'électricité qu'un lavage à la main. Il est également préféré pour des raisons d'hygiène et de fiabilité des processus. Mais, pour optimiser son utilisation et faire des économies, il faut respecter quelques règles, certes évidentes, mais qu'il est parfois bon de rappeler. En effet, professionnellement parlant, on doit nécessairement s'attacher à



ce que les collaborateurs en cuisine soient attentifs à des habitudes et engagements.

Compromis entre amortissement de l'investissement et optimisation des consommations

Par ailleurs, s'agissant du matériel lui-même, et au regard des capacités des modèles récents, il nous faut vous inviter à la réflexion du meilleur compromis à faire sachant qu'un investissement même lourd sera sans doute vite amorti quand on sait que le vieux matériel, et particulièrement les lave-vaisselle d'ancienne génération, est considérablement énergivore. De nos

jours, avec la hausse des prix de l'électricité, l'achat d'un nouvel équipement peut s'avérer rentable assez rapidement, avec un ROI très court. Rien de tel, sur le sujet, que les avis des spécialistes, alliés à la comparaison des modèles pour savoir à quoi s'attendre en matière de consommation. Certains avancent même des chiffres assez étonnants ! Selon les équipements choisis, il serait ainsi possible d'économiser plus de 4.800 euros par an en investissant dans un nouvel appareil... dont le coût sera amorti en seulement trois ans. Choisir un appareil plus performant, c'est donc être gagnant sur la durée.

Normes industrielles strictes

Petit conseil en passant... songer toujours, pour votre matériel professionnel de cuisine ou d'entretien, à privilégier les marques qui ont établi des normes industrielles strictes sur les économies d'eau et d'électricité. Par exemple, la configuration des buses de lavage ou encore le système de récupération de la chaleur de l'air d'échappement et des eaux usées (préchauffant l'eau froide d'entrée) sont de bons éléments à vérifier. Et si vous souhaitez d'autres conseils sur l'utilisation rationnelle de l'énergie dans vos établissements, contactez bien évidemment le Service énergie de la Chambre de commerce (energie@ccilb.be).

QUELQUES CONSEILS

- ▶ Éliminer à la main les résidus alimentaires et les saletés grossières avant chaque cycle de lavage.
- ▶ Lors de l'utilisation d'une unité de pré-pulvérisation, s'assurer que le pré-lavage est effectué uniquement avec de l'eau tiède (20-25°C).
- ▶ Remplir les paniers au maximum pour utiliser la pleine capacité de chaque cycle de lavage.
- ▶ Ne pas laisser la porte ou le capot de la machine ouvert plus longtemps que nécessaire entre les cycles de lavage.
- ▶ Les programmes intensifs et de trempage offrent un résultat de lavage parfait, même avec de la vaisselle très sale. Ces programmes spéciaux peuvent éviter de doubler les cycles de lavage.
- ▶ Les programmes ECO prolongent le temps de lavage de 50 %, ce qui réduit à la fois le volume d'eau de rinçage et le dosage de détergent, diminuant ainsi les coûts d'exploitation jusqu'à 15 %.

> Plus d'infos : Comptoir Hôtels du Luxembourg belge
Yannick Noiret - Tél. : 061 29 30 55