

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**30 novembre 2021**

### **24H Resto France Experts à Venise** **Consultants et Fabricants se retrouvent dans un cadre exceptionnel** **25 et 26 novembre 2021**

#### **Visite du siège d'Electrolux Professional à Pordenone**

La veille des 24H RFE, Lionel Blouin, Directeur Général France et Benelux, Sonia Bonin, Directrice comptes clés et Nicolas Pando, Chef de marché ont chaleureusement accueilli une trentaine de consultants au centre d'excellence d'Electrolux Professional. Après avoir découvert les dernières innovations exposées dans le show-room, 3 groupes ont visité alternativement les unités de production de cuisson modulaire, laverie et réfrigération. La plupart des composants sont sous-traités et assemblés sur place. Un contrôle qualité est effectué sur 100% des produits.



Philippe Zavattiero, Président monde Beverage & Food preparation est venu en personne exposer les derniers chiffres et acquisitions du groupe.

L'après-midi s'est terminée au centre de formation par une démonstration culinaire à l'aide du dernier concept Sky Line, le four connecté avec la cellule de refroidissement.

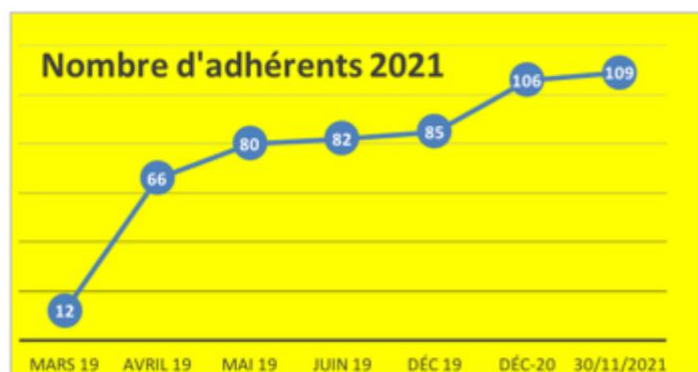
Les membres ont été invités à dîner au restaurant *Cementine*, équipé d'une magnifique cuisine réalisée par Electrolux Professional.

## Réunion plénière à l'auditorium de la Fondazione Querini Stampalia

Placée au cœur de la Sérénissime, la fondation a accueilli en toute sécurité sanitaire les 75 participants. Après un cocktail déjeunatoire placé sous le signe des retrouvailles et la visite du musée, chacun a pris place dans l'auditorium.



Après avoir planté le décor (bref exposé sur Venise) et annoncé le Programme, le Président Marc Grandmougin a présenté les nouveaux venus qui souhaitent rejoindre RFE pour faire progresser la profession. Voici la courbe de progression constante du nombre d'adhésions à l'association.



## Communication et Relations presse

### Site et réseaux

Carole Rocher a pris la parole pour présenter les statistiques de fréquentation du site internet et celles des réseaux sociaux. Elle constate une progression significative du nombre d'abonnés sur **LinkedIn** sur les 6 derniers mois (609 abonnés pour 109 adhérents) et souligne l'importance d'être actif (ve) sur les réseaux pour gagner en influence et visibilité. Elle invite les nouveaux venus à découvrir le [Guide des ambassadeurs](#) sur LinkedIn.



Resto France Experts a programmé le lancement de sa **Chaîne YouTube** en fin d'année pour permettre l'intervention des experts de façon dynamique et fédérer les membres autour des valeurs et ambitions RFE.

### Partenariats

Suite à une réunion le 8 octobre dernier avec la **CRAMIF**, un calendrier de réunions de travail bipartites est établi avec un rendu des travaux prévu en septembre 2022.

Resto France Experts s'inscrit également dans un partenariat solidaire avec le **Secours populaire français de Montpellier** pour aider à concevoir et réaliser une cuisine éducative à l'intention de personnes en difficulté.

Le partenariat avec l'**ISTHIA** suit son cours avec l'aide à la mise en place d'une formation des jeunes aux métiers de l'ingénierie.

### Salons/Forums/Tables rondes

> 22,23,24 et 25 janvier 2022 - EUROPAIN : mise en place de parcours d'experts

> 22 mars 2022 - CANTINA : participation de RFE aux tables rondes

> 30 et 31 mars 2022 - Sandwich & Snack Show : accord de partenariat avec invitation gratuite pour les membres et bannière sur site web Reed Expositions

> 7,8,9,10 et 11 novembre 2022 – EQUIPHOTEL : stand RFE, organisation de parcours d'experts avec définition d'un Plan de visite et Conception du « restaurant du futur ».

### EquipHotel 2022 : un partenariat ambitieux et exaltant



**EQUIPHOTEL** PARIS  
HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE

Resto France Experts a signé une convention de partenariat avec Reed Expositions pour une durée de 4 ans le 23 avril 2020. Lors du prochain salon, Béatrice Gravier, Directrice Division Hospitality & Food propose de mettre à disposition de l'association un stand équipé à l'entrée du salon et d'envoyer des invitations gratuites aux membres.

Elle propose d'octroyer 38 m<sup>2</sup> supplémentaires pour imaginer et concevoir « Le restaurant du futur ». A quoi ressemblera un restaurant dans 25 ans ? Quel concept de restauration sera déployé ? Il ne s'agit pas d'innovations à court terme mais d'une projection dans le devenir. « *Ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait !* »

Un groupe de travail se crée.

## Parole aux experts

### Zoom sur les réglementations des ventilations et fluides frigorigènes



Olivier Robinot, Directeur de la Promotion chez France Air est intervenu pour exposer les **exigences de la Norme NF EN 16 282 de ventilation en cuisine publiée en 2017** :

- Exigences générales et méthode de calcul
- Hottes de ventilation et Plafonds de ventilation de cuisine – conception et exigences de sécurité
- Entrées et sorties d'air - conception et exigences de sécurité
- Conduit d'air – conception et dimensionnement
- Séparateurs d'aérosols - conception et exigence de sécurité
- Installation et utilisation de systèmes fixes de lutte contre l'incendie
- Installation de traitement de fumées de cuisson – Exigences et essais

[Présentation](#) de l'intervention



Fabian Gantois, Sales Manager Retailer and End-User et François Lemoine, Refrigeration Sales Manager chez Emerson ont présenté les **fluides frigorigènes adaptés aux prochaines échéances réglementaires pour des projets en restauration collective** :



*Expertise et savoir-faire en restauration*

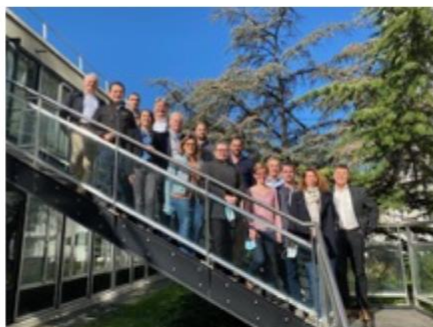
Prochaines échéances F-Gas et fluides éligibles

- Systèmes de réfrigération correspondants adaptés
- Spécificités liées à l'usage des fluides A2L
- Spécificités liées à l'usage du CO2

[Présentation](#) de l'intervention

### Partenariat CRAMIF

**Agir Ensemble pour identifier les risques majeurs en cuisine**



Resto France Experts attache une importance particulière aux accidents du travail en restauration et a souhaité se rapprocher de la Caisse régionale d'assurance maladie d'Ile-de-France pour identifier les risques majeurs et faire évoluer la situation. 7 groupes de travail (8 Collaborateurs CRAMIF détachés et 17 membres RFE) vont travailler ensemble sur 7 thèmes et rendre leurs conclusions en septembre 2022 :

- Prétraitements et préparations froides
- Conditionnements
- Laverie
- Sols
- Ambiance de travail
- Installation et maintenance
- Manutention et traitement des déchets



Marc Grandmougin a félicité Gilles Castel pour sa récente nomination à la Présidence du CINOV Restauconcepteurs®. Celui-ci a présenté les principaux chiffres de la fédération patronale CINOV qui regroupe 14 syndicats et 15 chambres régionales des métiers de la prestation de services intellectuels du conseil, de l'ingénierie et du numérique. CINOV Restauconcepteurs® rassemble des Consultants et Bureaux d'Etudes qui travaillent dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie et assure la défense et la promotion des métiers.

Gilles Castel a ensuite présenté le nouveau **Guide numérique d'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage** à retrouver sur [choisirsonamo.fr](http://choisirsonamo.fr). Réalisé par la Fédération CINOV et l'UNTEC, cet outil présente une vision synthétique des 52 missions d'AMO tout au long d'un projet et aide à construire un cahier des charges.

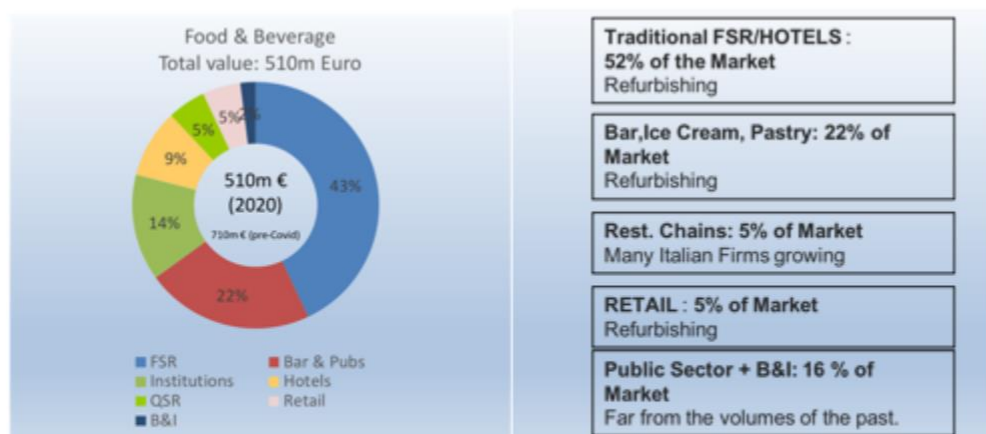
Très impliqué dans la vie de Resto France Experts, Gilles Castel, trésorier de RFE, apporte son expérience et ses connaissances acquises au sein de différents groupements professionnels.

## LE MARCHÉ ITALIEN



*Expertise* Mario Lobbia, ex-Directeur général d'Electrolux Italie est venu présenter les spécificités du marché italien de la restauration : organisation, évolution du réseau de distribution, ventes des équipements de cuisine, appel aux consultants :

- 1<sup>er</sup> pays d'Europe et 2<sup>ème</sup> mondial pour la fabrication d'équipements de restaurants et de bars
- 120 fabricants italiens et plus de 170 marques
- Marché de la restauration et de l'hôtellerie très fragmenté avec de nombreux restaurants et hôtels indépendants
- Faible pénétration des chaînes internationales
- Peu de consultants en Italie : les projets sont réalisés gratuitement par les agents ou distributeurs
- Demande croissante d'experts consultants pour les hôtels 5 étoiles et les hôpitaux.



Conclusion : à plus ou moins long terme, le marché de la restauration ressemblera au marché européen. Les distributeurs prendront de l'importance et les installateurs indépendants intégreront les sociétés de distribution. Les grands projets seront traités par des professionnels expérimentés.

### LES PROCHAINES 24H

Les dates des prochaines 24H RFE sont déjà arrêtées en France et à l'étranger :

**MARSEILLE** 31 mars – 1er avril 2022

**SUISSE** 29 septembre– 30 septembre 2022

## LE QUIZZ

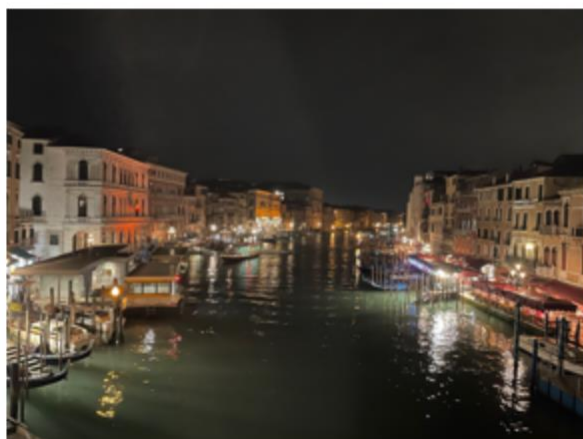
# Kahoot!

La réunion s'est terminée par le traditionnel Quizz Resto France Experts. Mémorisation et rapidité ont permis à Daniel Sevrin, consultant « *Toutes les cuisines ingénierie* » de remporter le magnifique trophée sculpté spécialement pour les 24H à Venise.



## Loisirs et découvertes

Le 25 novembre au soir, les membres de Resto France Experts ont eu grand plaisir à se retrouver dans un restaurant de poisson vénitien placé à deux pas de la Fondation.





*Expertise et savoir-faire en restauration*

Le vendredi matin, malgré une météo peu favorable, les membres ont pris le large pour découvrir les principales îles de la lagune au départ du Tronchetto avec une escale sur les îles de Murano (visite de la verrerie Ferro Lazzarini) et Burano (petite île de pêcheurs réputée pour ses maisons colorées, sa dentelle et ses biscuits).

Une guide a fourni de nombreuses explications et anecdotes pendant toute la visite qui s'est terminée par un déjeuner à bord.

Enchantés de leurs 24H à Venise, les membres ont déjà hâte de se retrouver à Marseille au printemps prochain ! Les plus chanceux ont pu prolonger leur séjour et le plaisir d'être ensemble.





*Expertise et savoir-faire en restauration*

A propos

Les membres du conseil d'administration :

Marc GRANDMOUGIN  
Gilles CASTEL  
Sylvaine BOUQUEREL  
Yves CHALANDAR  
Daniel SEVRIN  
Pierre KASKASSIAN  
Emilie DE ROECK

Nicolas RICHARD-BETHRY  
Cyril SOULES  
Sébastien GROS D'AILLON  
Pierre MARCEL  
Ingo MULLER  
Olivier ROBINOT

Ils ont pour objectif de promouvoir l'expertise des adhérents et d'assurer leur notoriété.  
Faire appel à un membre du Resto France Experts, c'est un gage de qualité et de sécurité pour les donneurs d'ordre, quels que soient leurs projets.

