



Une nouvelle étude a démontré que les technologies de cuisine modernes permettent d'économiser des ressources et d'améliorer la qualité des plats et les conditions de travail.

Une étude menée par l'Université des Sciences Appliquées de Weihenstephan-Triesdorf en collaboration avec Rational, leader des systèmes de cuisson pour les cuisines professionnelles, montre que les établissements de restauration peuvent économiser des quantités significatives d'énergie et d'eau, tout en améliorant la qualité des aliments et les conditions de travail, grâce à l'utilisation de technologies modernes.

Dans le cadre de l'étude « Amélioration de l'efficacité des cuisines professionnelles », l'Université des Sciences Appliquées de Weihenstephan-Triesdorf et Rational ont suivi pendant plus de deux ans la rénovation des installations de restauration d'AXA Konzern AG à Cologne (Allemagne). L'ancienne cuisine a été modernisée, la plupart des appareils existants, issus de différentes générations et fabricants, ayant été remplacés par les systèmes de cuisson intelligents iVario Pro et iCombi Pro ainsi que par le système de gestion numérique de la cuisine ConnectedCooking, tous fournis par Rational. L'équipe du projet a enregistré et comparé la consommation de ressources avant et après la rénovation au cours de deux phases de mesure d'environ 80 jours chacune.

« Les résultats sont remarquables », déclare le professeur Michael Greiner, qui a dirigé l'étude à l'Université des Sciences Appliquées de Weihenstephan-Triesdorf. « Par exemple, la **consommation d'eau a été réduite de 47,9 %**. » Cela s'explique en partie par le processus de nettoyage efficace des nouveaux systèmes de cuisson. Alors qu'une sauteuse à bascule conventionnelle nécessite environ 330 litres pour son nettoyage, l'iVario Pro utilise moins d'un tiers de cette quantité, souvent bien moins. À cela s'ajoutent **des économies d'énergie de 24,1 %**, bien que les mesures incluent les cellules de refroidissement intense, très énergivores, utilisées pour le nouveau processus Cook & Chill. « Les raisons de ces économies substantielles incluent l'efficacité élevée, les temps de chauffe courts, le contrôle précis et flexible de la température, ainsi que la meilleure isolation des nouveaux systèmes de cuisson », explique M. Greiner. L'étude montre également que la forte puissance électrique installée des systèmes de cuisson modernes ne conduit pas à une consommation d'énergie élevée – et donc à des coûts d'électricité importants – comme on le suppose souvent. Au contraire, les pics de charge ont été réduits de 20,5 %. Comme les coûts énergétiques mensuels sont généralement déterminés par la valeur la plus élevée enregistrée, la réduction de ces pics peut entraîner des économies importantes sur le long terme.

« Un autre objectif de la rénovation de la cuisine était de faciliter le travail du personnel, en plus de réduire la consommation d'électricité et d'eau », explique Daniel Harbich, chef de projet chez Rational. L'iVario, réglable en hauteur, garantit par exemple que chaque employé puisse adopter une position de travail saine et ergonomique. Les processus de production ont également été repensés. « Le processus Cook & Chill a été introduit dans la nouvelle cuisine afin de permettre une production à la demande, découplée du facteur temps. Les légumes et les accompagnements amidonnés comme le riz, par exemple, sont désormais préparés à l'avance, refroidis, puis finalisés uniquement lorsque nécessaire. » Cela allège non seulement la charge de travail de l'équipe cuisine, permettant une planification du personnel plus efficace, mais assure également une meilleure qualité des aliments, puisque ceux-ci n'ont plus besoin d'être maintenus au chaud pendant plusieurs heures.

La conclusion de M. Greiner : « L'étude démontre les possibilités offertes par les technologies de cuisine modernes dans des conditions réalistes. Premièrement, les économies d'énergie et d'eau prouvées constituent un argument économique décisif et contribuent à réduire l'empreinte carbone. Deuxièmement, **la technologie moderne facilite grandement le travail quotidien**, rendant le poste plus attractif pour les employés actuels et potentiels, ce qui est particulièrement important compte tenu de la pénurie de personnel qualifié. Troisièmement, **la qualité des aliments est améliorée** grâce à des processus de cuisson intelligents. Comme de nombreuses cuisines professionnelles font face à des défis similaires, ces enseignements peuvent aider d'autres entreprises à prendre des décisions d'investissement, améliorant ainsi la durabilité, l'économie et l'attractivité de leurs cuisines pour les employés. »

Vous pouvez retrouver l'ensemble des résultats, des informations détaillées sur le contexte de l'étude ainsi que des interviews de participants sur [www.rational-online.com/fr fr/axa-case-study](http://www.rational-online.com/fr_fr/axa-case-study)

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists?view=50&shelf_id=8

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

4 852 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne.

Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.