

En matière de restauration, l'heure est à la mutualisation des ressources et équipements. En témoigne la création dans les sous-sols de La Défense d'un centre de lavage de grande envergure destiné aux restaurants du quartier d'affaires.

Equipé d'un lave-vaisselle à convoyeur Meiko de 14 mètres de long et 1,90 mètre de haut, ce centre peut traiter plus de 15 000 pièces de vaisselle (assiettes, verres, couverts bacs et autres contenants) par heure. Transportée depuis les restaurants environnants en vélo-cargo, la vaisselle est lavée et séchée, puis empilée pour le transport retour vers les restaurants.

Cette installation permet ainsi aux restaurateurs de répondre à plusieurs impératifs :

- être en mesure de disposer en permanence de vaisselle réutilisable propre, ainsi que l'impose la loi Agec*,
- satisfaire les attentes de leur clientèle, de plus en plus sensible aux produits et services respectueux de l'environnement et socialement responsables,
- réaliser des économies d'énergie et d'eau grâce à la mutualisation.

Elle dessert les restaurants du centre commercial Les Quatre Temps, de son voisinage et bientôt de tout Paris.

* Depuis le 1er janvier 2023, pour la restauration sur place de plus de 20 couverts, la vaisselle jetable est interdite, imposant aux restaurateurs de s'équiper pour passer à la vaisselle réutilisable. La loi AGECE prévoit d'interdire la totalité des emballages à usage unique en plastique d'ici à 2040.

19 juillet 2023

Communiqué de presse

Comment un système de lavage permet aux restaurateurs du quartier des affaires - Paris La Défense

de passer à la vaisselle réutilisable ?

Le colosse de La Défense - Un centre de lavage de grande envergure

Paris, La Défense, 8h du matin : la foule se hâte sur l'esplanade. En arrière-plan, la Grande Arche, symbole du quartier d'affaires de l'Ouest parisien, qui accueille chaque jour 180 000 travailleurs. Le centre commercial « Les 4 Temps » s'illumine avec des offres invitant les passants à prendre un café sur le chemin du travail.

Dans les sous-sols, la lumière est moins vive, les conteneurs à déchets s'alignent les uns à côté des autres. Une femme apparaît par l'une des portes : Anne-Sophie Colin - Directrice des Opérations, travaille chez Aquarys, filiale de TGW - Tri-O Greenwishes, en tant que gestionnaire d'entreprise, en plus d'être consultante indépendante en économie circulaire. « Bonjour Anne-Sophie ». Christophe Nérestan - Responsable d'Exploitation la salue d'un large sourire. Derrière lui sommeille le colosse de La Défense. Pour quelques instants encore...

Aujourd'hui, ils vont allumer pour une dernière phase de test, le lave-vaisselle à convoyeur de 14 mètres de long, 1,90 mètre de haut, afin de verrouiller les réglages et valider l'efficacité de la machine.

« Prêt ? ». La satisfaction se lit sur le visage d'Anne-Sophie. Lorsqu'elle met la machine en marche, elle sait qu'elle fait partie d'un projet qui a du sens.

Des milliers de contenants pour un seul objectif

Il n'y a plus de temps à perdre pour faire le choix d'une économie circulaire, l'impulsion de l'État français en témoigne. Depuis le 1er janvier 2023, pour la restauration sur place de plus de 20 couverts, la vaisselle jetable est interdite. Aquarys répond à la demande avec de la vaisselle réutilisable propre et toujours disponible pour les restaurants du centre commercial, de son voisinage et bientôt de tout Paris. À ses côtés, MEIKO et la M-iQ Cup, le lave-vaisselle à convoyeur spécialement conçu pour cette application. Plastique, verre, inox, tout y passe !

Le compte à rebours est lancé. Sous peu, au sous-sol du centre commercial, des opérateurs en blouses et charlottes alimenteront quotidiennement la machine. Plus de 15 000 pièces par heure seront lavées pour ressortir, propres, sèches et prêtes à l'emploi. Ces pièces sont, entre autres, des contenants réutilisables dans lesquels les travailleurs et passants de la Défense ont déjeuné.

Zoom sur une solution ultra-performante

Les contenants réutilisables à laver arrivent chez Aquarys depuis les restaurants environnants en vélo-cargo. Ils sont ensuite transportés dans des chariots de service jusqu'à la zone sale pour passer en machine. Les opérateurs placent les pièces à laver sur le tapis à doigts.

Grâce à la pression de lavage élevée, à l'eau déminéralisée et au filtre intégré, la M-iQ consomme 35% d'eau en moins par rapport aux machines comparables sur le marché. Le concept énergétique M-iQ contribue à un bilan énergétique optimal : le flux de chaleur est dévié vers la zone de prélavage, les buées et la vapeur permettent de réchauffer l'eau fraîche, avec une économie de courant de 50% comparée aux autres solutions de lavage. Le détergent MEIKO ACTIVE assure un résultat de nettoyage parfait, même en cas de salissures tenaces. Le produit de rinçage de la même famille a été spécialement développé pour la vaisselle en plastique. De même que l'ajout de modules de séchage et d'une zone de vibration grâce à laquelle les gouttelettes sont efficacement éliminées.

Ainsi, de l'autre côté de la machine, dans la zone propre, réapparaît la vaisselle lavée et séchée, prête à être empilée pour le transport retour vers les restaurants.

Un mur sépare la zone sale de la zone propre, garantissant les normes d'hygiène. « Nous travaillons strictement selon les normes HACCP, qui sont contrôlées tous les mois. L'institut indépendant et nous-mêmes sommes très satisfaits du résultat de lavage », déclare Anne-Sophie Colin. Le local affiche une température constante de 20°, été comme hiver. Un système de climatisation spécial, relié au lave-vaisselle assure un climat ambiant agréable et des conditions de travail optimales.

Répondre aux problématiques actuelles avec MEIKO

Aujourd'hui, les restaurateurs doivent être en mesure d'avoir en permanence de la vaisselle réutilisable propre à disposition. D'une part, parce que les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux produits et services respectueux de l'environnement et socialement responsables. Et d'autre part, parce que la législation impose de passer à la vaisselle réutilisable. La loi AGEC prévoit d'interdire la totalité des emballages à usage unique en plastique d'ici à 2040.

Pour le secteur de la restauration, au sens large, cela représente un réel défi.

La restauration rapide par exemple, génère à elle seule, en France, 25 emballages à usage unique par seconde.

Selon les calculs du ministère de la Transition écologique, la fin des emballages jetables dans la restauration rapide permettrait d'éviter la production d'environ 150 000 tonnes de déchets par an.

Anne-Sophie Colin est consciente de l'importance de la tâche : « Nous sommes heureux de répondre à un besoin urgent avec notre service et de franchir une étape décisive vers l'économie circulaire en collaboration avec nos clients. Avec la M-iQ de MEIKO, nous avons la bonne solution et un partenaire de confiance à nos côtés. L'avenir ne nous fait pas peur et nous sommes confiants, car nous avons tout ce qu'il faut pour accomplir cette tâche colossale. »

A propos de Meiko

Fondée en 1927 à Offenburg (Allemagne), Meiko est spécialiste du lavage, du nettoyage et de la désinfection professionnels ainsi que du traitement des biodéchets. Meiko propose des solutions haut de gamme, conçues pour durer, répondant aux évolutions du marché, aux besoins émergents, aux nouveaux usages et aux évolutions réglementaires tout en préservant les ressources, les hommes et l'environnement.

Pour plus d'information : www.meiko.fr