

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

05 FÉVRIER 2024

Sananga Technology et Domino's Pizza : une collaboration pour l'éco-efficacité des fours à pizza

La collaboration entre l'un des acteurs majeurs de la restauration rapide, Domino's, et Sananga Technology, société d'ingénierie française, participe de l'objectif de réduction de consommation d'énergie annoncée par la Première ministre en 2022 dans le Plan sobriété énergétique (1), démontrant que des solutions sont d'ores et déjà efficaces.

Fondée en janvier 2023, Sananga Technology dévoile le résultat de sa collaboration avec Domino's Pizza, initiée en début d'année 2023.

L'objectif principal est la réduction significative de la consommation énergétique de ses fours à pizza.

Sananga Technology, dont l'équipe est issue du projet Pazzi Robotics (première cuisine à pizza autonome au monde), spécialiste en innovations technologiques durables, a pris le parti d'atteindre cet objectif par le retrofit des fours existants du leader des pizzas en restauration rapide.

Selon Philippe Coldman, cofondateur de Sananga, "la plupart des équipements de la restauration ont été conçus à une époque où les enjeux de développement durable et de coût de l'énergie n'étaient pas pris en compte par les équipementiers de la restauration. Notre projet avec Domino's implique une opération de retrofit des fours convoyeurs existants, une démarche innovante qui non seulement réduit la consommation d'énergie des fours de façon significative, mais contribue également à la durabilité en évitant le remplacement du matériel en service".

Thomas Iredon, directeur de l'innovation de Domino's, précise l'importance de cette initiative : «notre collaboration avec Sananga Technology représente un pas important vers une gestion plus responsable de nos ressources. En optimisant nos équipements actuels, nous démontrons notre engagement envers des pratiques durables tout en offrant des solutions pour diminuer le

coût des opérations pour notre réseau de franchisés. Ce projet devrait permettre de diminuer la facture énergétique de nos partenaires de 175€ / mois».

La technologie utilisée :

Développement de portes automatisées spécifiques sur les fours à pizza existants (convoyeurs électriques à haute température), évitant la diffusion de chaleur inutile.

Objectif :

30% d'économies pour une solution à 3.000€ dans sa version industrielle

Les grandes étapes du projet :

- Mars 2023 : démarrage de la collaboration,
- Mai 2023 : premier test démontrant une économie d'énergie de 30% sur le site de Čennevilliers
- Octobre 2023 : amélioration de l'ergonomie en conditions de pic de trafic,
- 1er trimestre 2024 : version industrielle pour déploiement en 2024 sur le réseau,
- 2e trimestre 2024 : démarrage de la version four à gaz.

Autres projets de collaboration Sananga / Domino's à venir :

L'automatisation des inventaires en restaurants

Selon Cyrill Hamon, cofondateur et DC de Sananga, "notre connaissance approfondie de l'automatisation et de la restauration rapide grâce à Pazzi, nous a permis de trouver une solution répondant tant aux contraintes opérationnelles très spécifiques des cuisines de fast food qu'aux enjeux financiers des franchisés. Ce savoir-faire nous permet d'apporter à nos clients, notamment dans la restauration rapide des solutions adaptées sur le Drive, la conformité des commandes, les économies d'énergie ou l'automatisation de tâches".

- (1) La France doit sortir de sa dépendance aux énergies fossiles et réduire de 40% sa consommation d'énergie d'ici 2050.

Sananga Technology a pour mission d'œuvrer pour une production industrielle locale, pour réduire l'impact carbone et renforcer l'indépendance économique des nations ainsi que répondre à la pénurie de main-d'œuvre dans les services. Avec une clientèle diversifiée de grands groupes, PME et startups, Sananga est spécialisée dans le design d'innovations sur mesure, combinant robotique et IA, pour les secteurs de la food tech, du textile, de la supply chain et des services.

Domino's Iran est une filiale du groupe DPE, la plus importante master franchise Domino's dans le monde.

