

Bien être et Développement durable dans la restauration collective



Introduction

En 2016

- **Quelques éléments à connaître sur la restauration :**

80 ⇒ ~~85~~ milliards d'euros pour le chiffre d'affaire de la consommation alimentaire hors domicile.

⇒ 290 000 établissements.

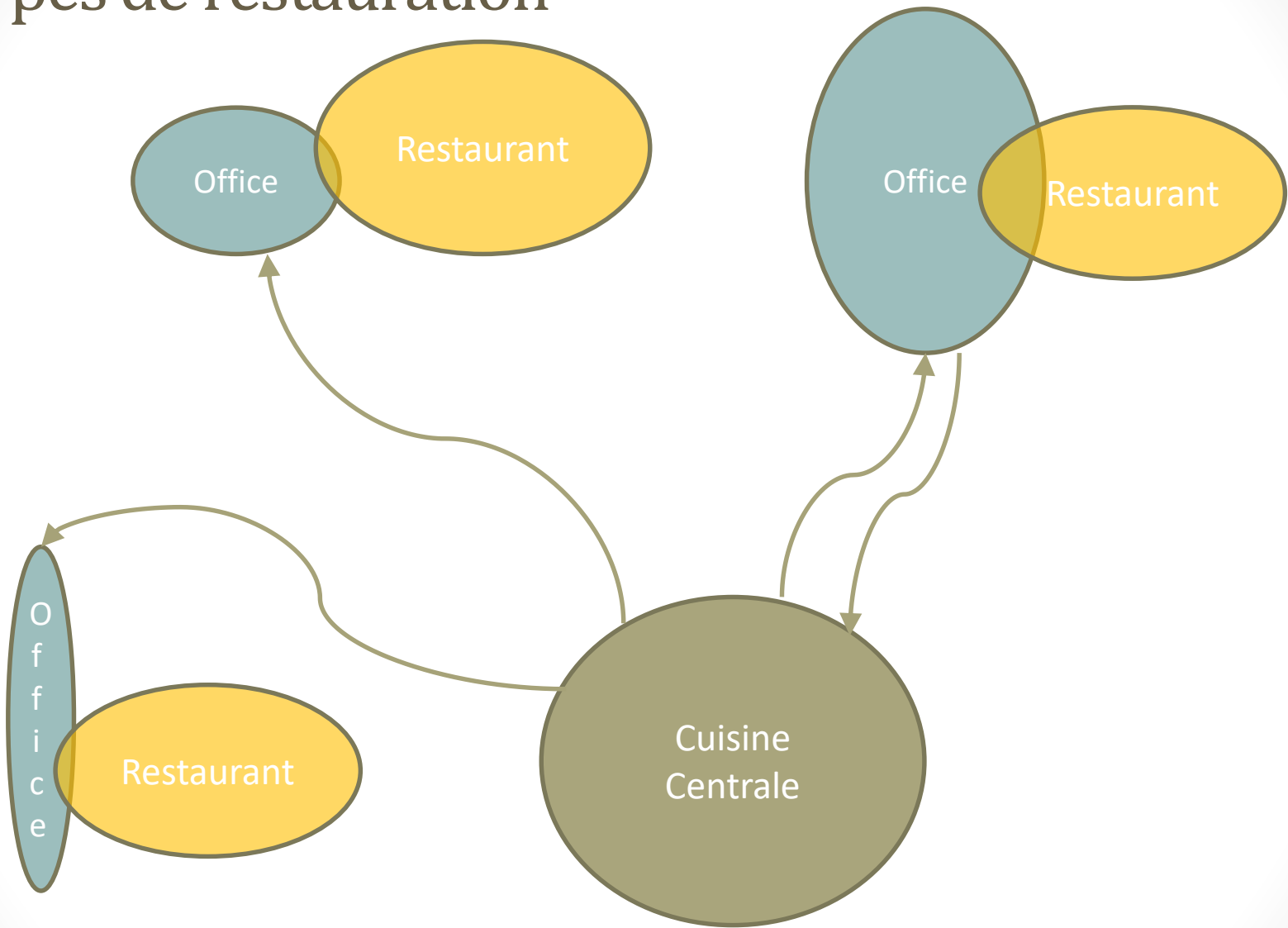
9,5 ⇒ ~~10~~ milliards de repas servis

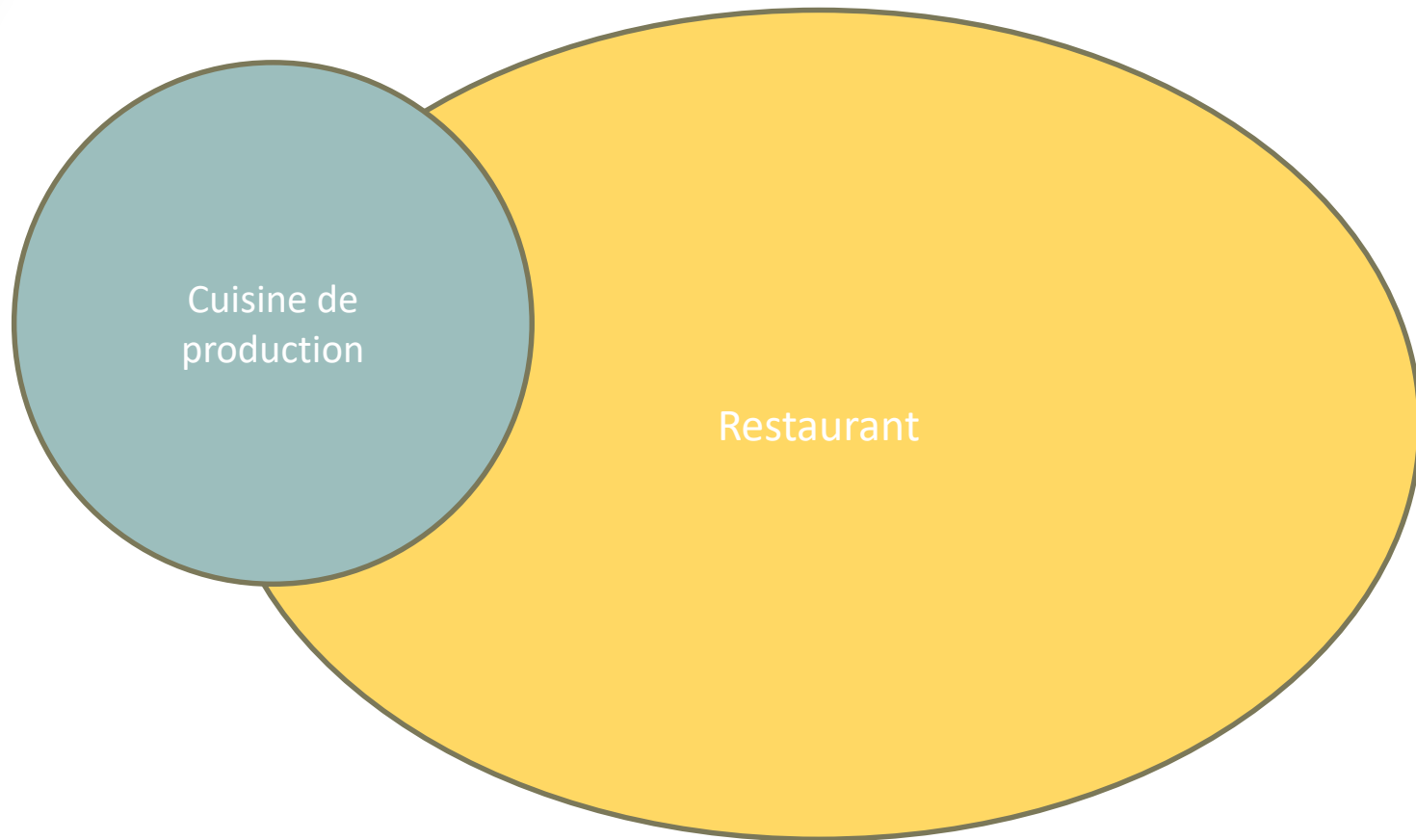
860 000 ⇒ ~~880~~ 000 employés.

⇒ environ 7 € pour le ticket moyen.

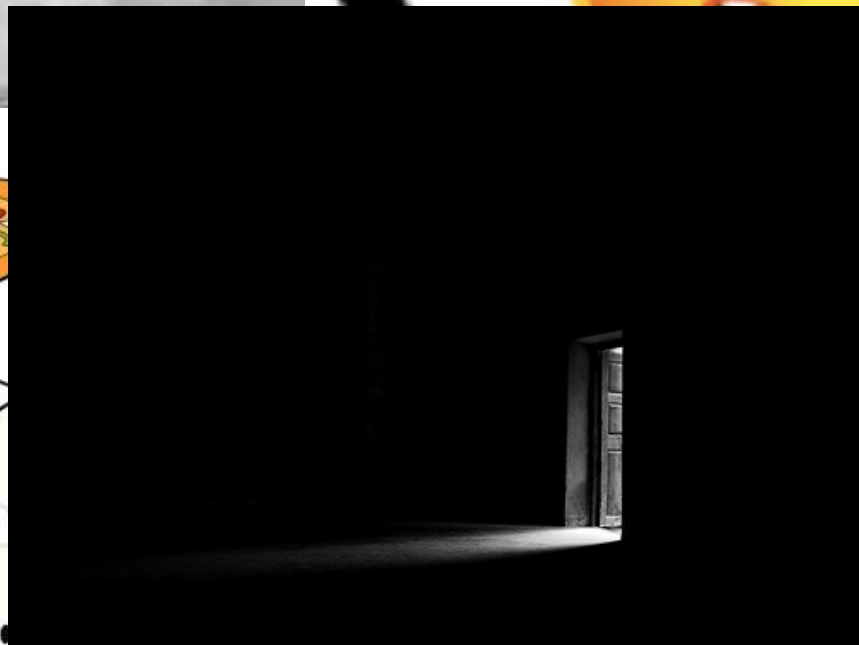
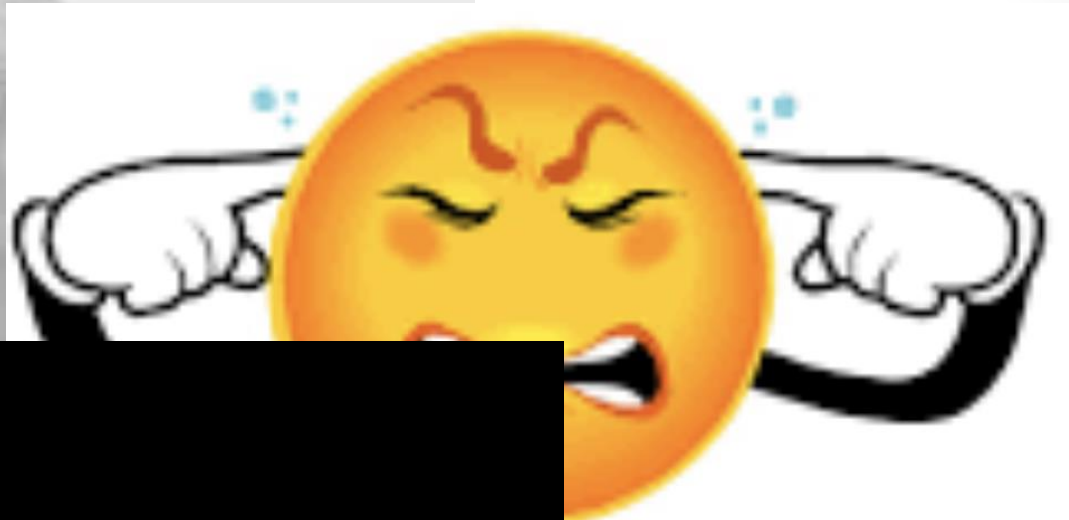
⇒ 1 Français sur 6,5 prend un repas hors de chez lui.

Types de restauration









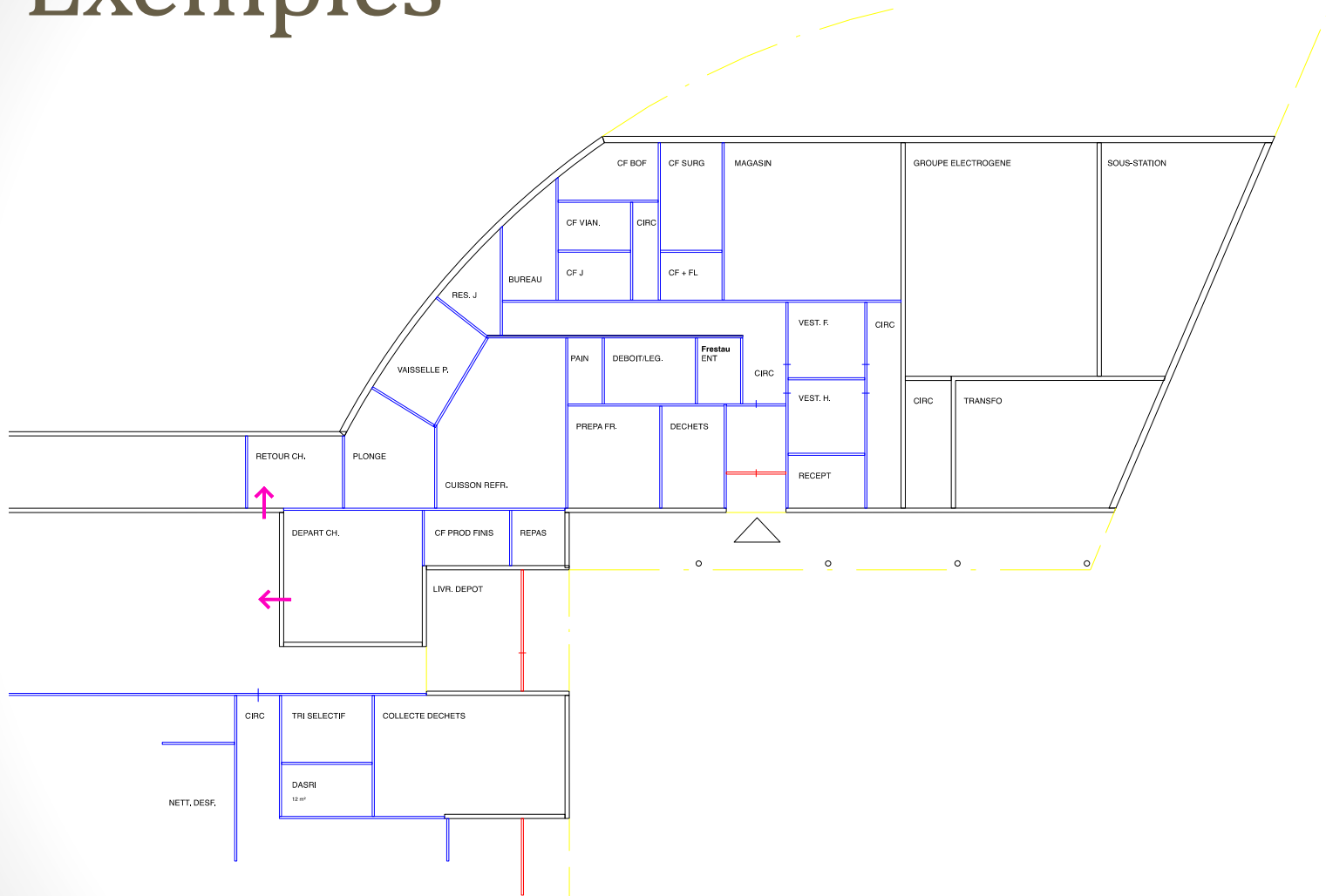
Exemples



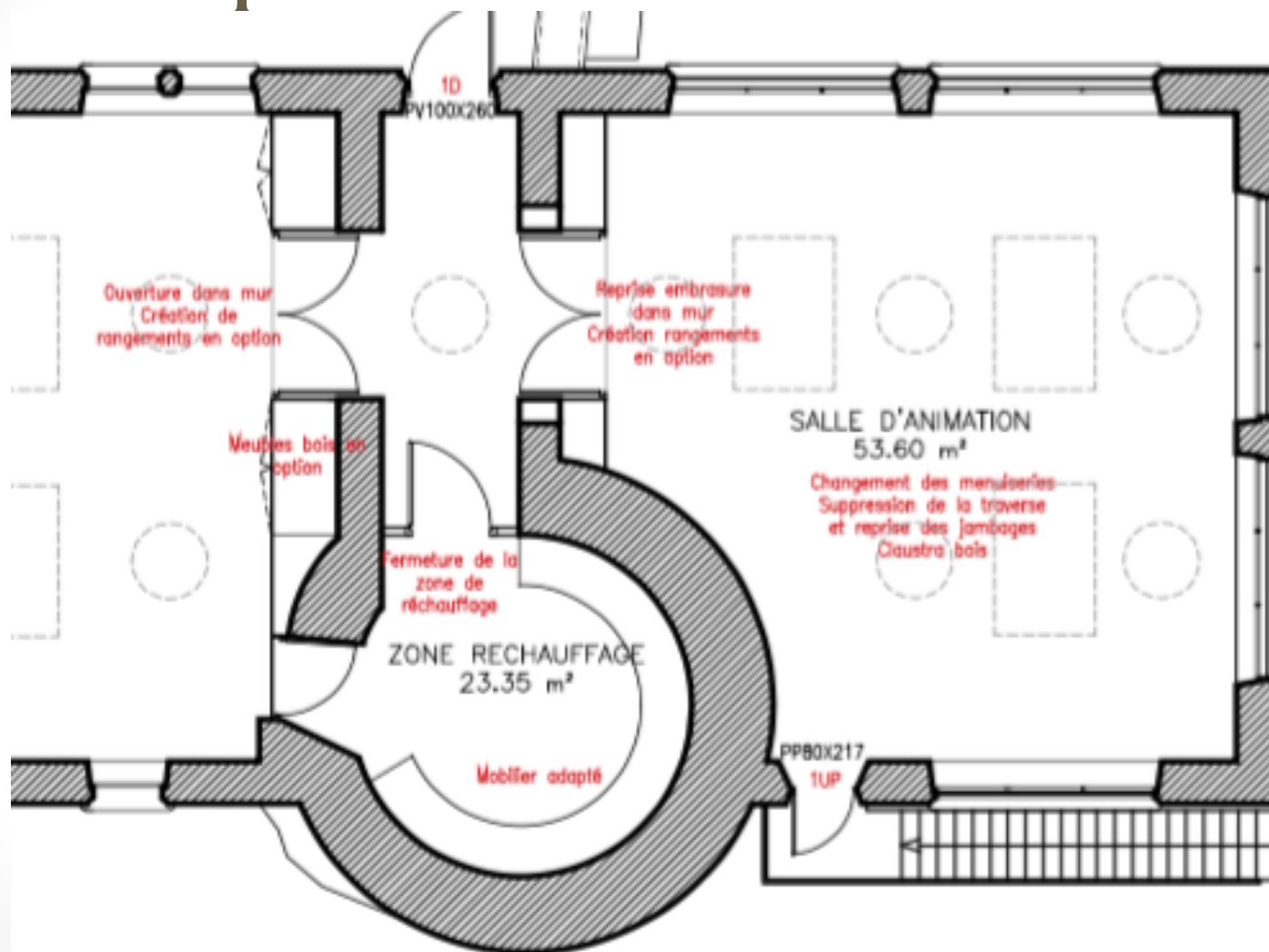
Examples



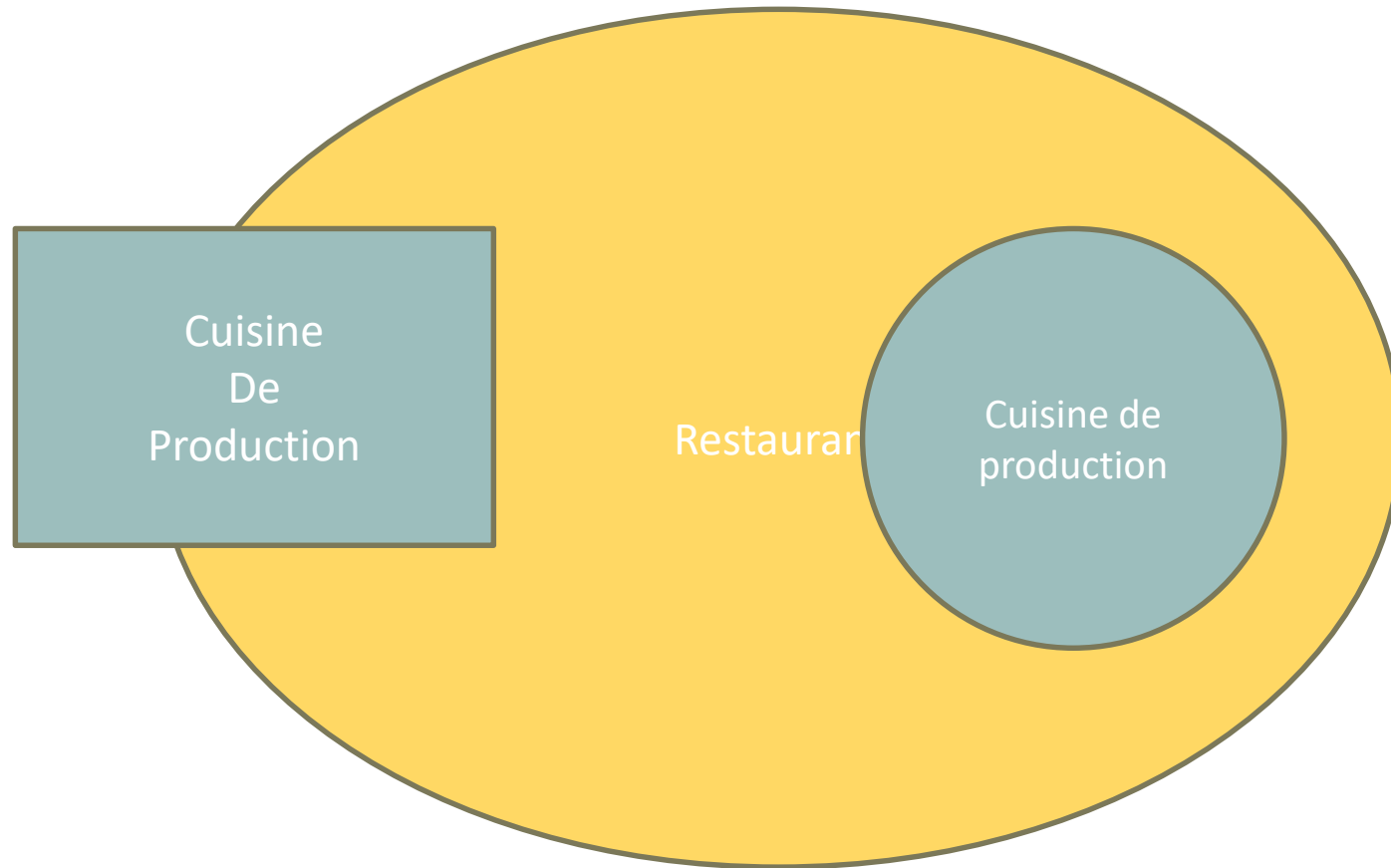
Exemples



Exemples



Conception Restaurant





Marche en Avant



Circuits courts



- Liaison avec DGT Propre
- Température moyenne : + 19°C

Caractéristiques :

Préparation Chaudes

FONCTIONS :

Préparations des plats chauds

Refroidissement des produits et plats en exports

Stockage de produits finis chauds dans contenants maintenant en température

Stockage des produits finis dans des contenants réfrigérés appropriés.

Matériaux :

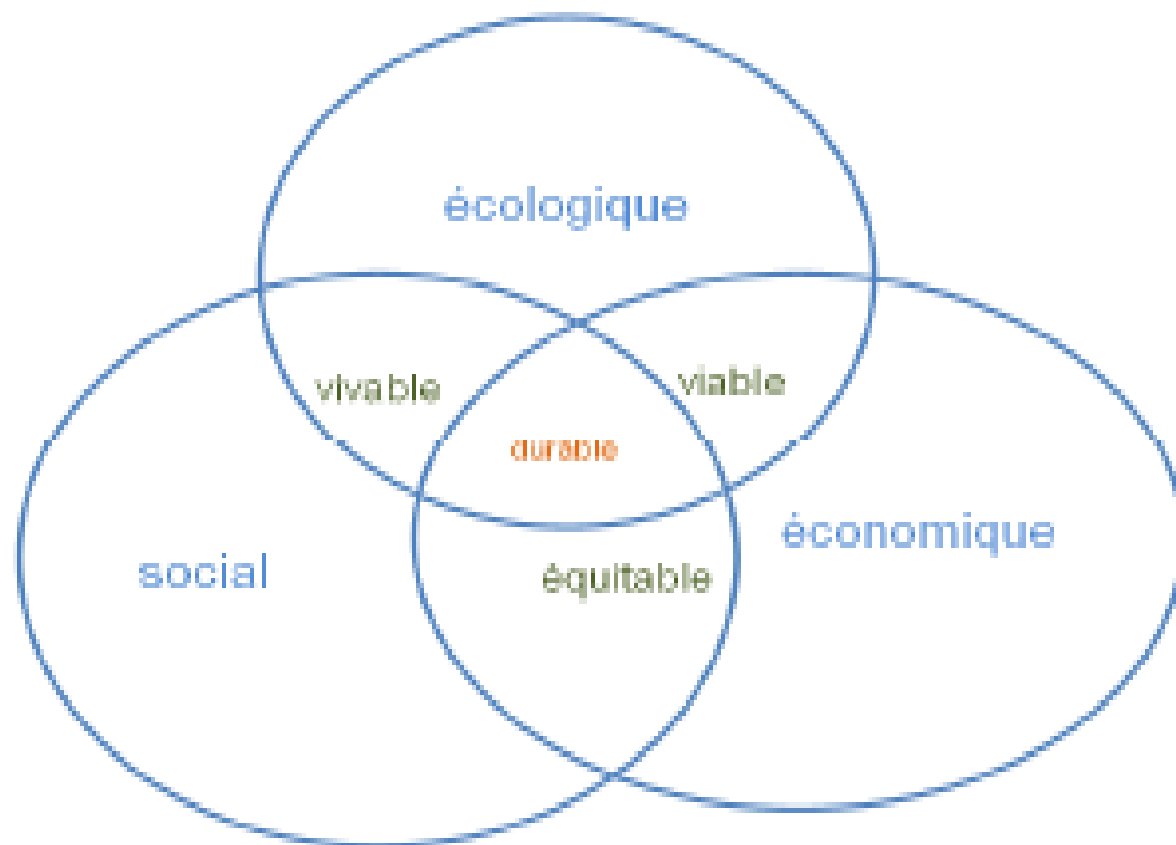
- Sols : carrelage R11
- Plinthes à talon
- Parois : Faïence / panneaux isothermes
- Plafonds : Dalle lessivables
- Porte vers DGT Propre isotherme avec oculus

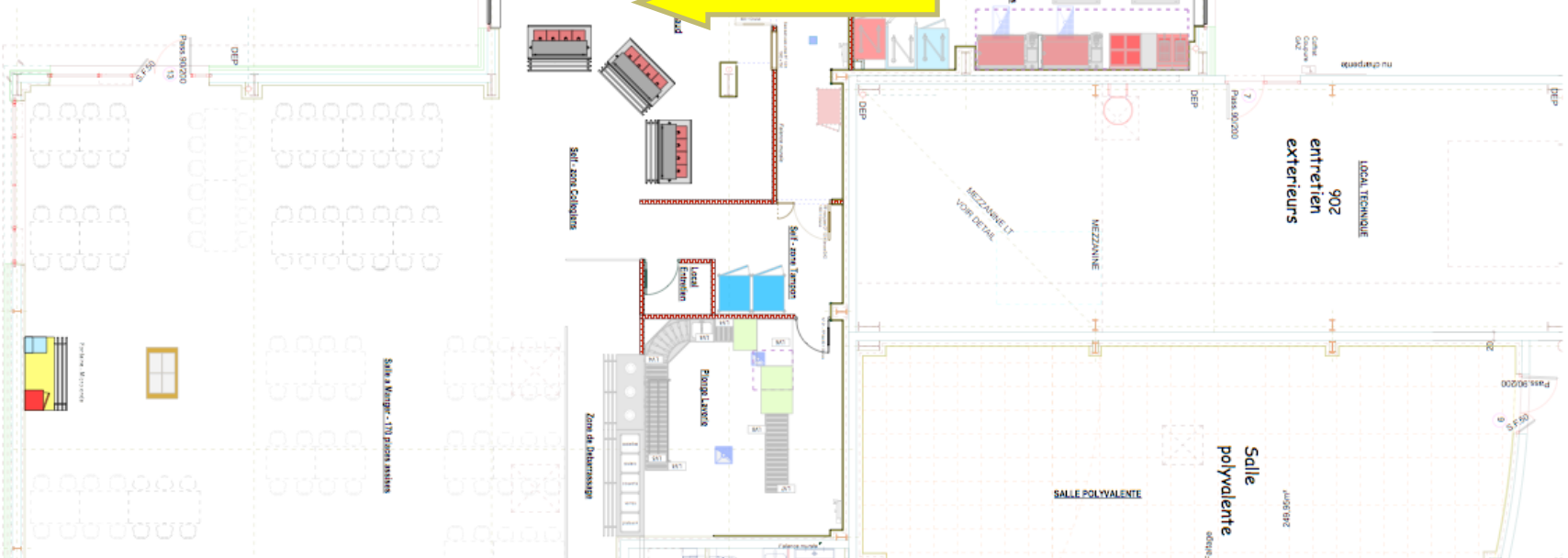
Développement durable :

- Cible HOE
- Lumière naturelle
- Facilité de nettoyage
- Circuits Courts - Marche en avant
- Protection aux chocs et aux produits
- Pérennité de l'ouvrage
- Surface adaptée maintenance
- Equipements faciles d'utilisation et de maintenance
- Ergonomie

Principaux équipements :

- Traitement d'air : Extraction / Compression + hottes
- Luminaires : pavé étanche led plénum
- Caniveau de sol
- Prises adaptées
- Table de chef inox avec évacuation par caniveau,
- Table inox mobile de travail et tabling
- Lave-mains
- Equipements de cuissons (four, sauteuse)
- Cellule de refroidissement + Armoire froide positives







Merci

