

À la carte

Le restaurant Nokka : un menu et un cadre exceptionnels assortis d'un déploiement de haute technologie

Chaque visite de restaurant est une expérience unique, enrichie de toutes sortes d'événements qui peuvent constituer une histoire à eux seuls. Les plats, le service, le cadre et l'atmosphère, tous ces éléments contribuent à déterminer le genre de l'histoire qui va se conter.

Le restaurant Nokka, dernière création de la société Royal Rest, la plus importante société de restauration privée finlandaise, raconte l'histoire d'une passion dans un cadre mêlant des produits d'excellente qualité à une ambiance confortable et un service agréable. Au départ, des produits sains et de qualité sont triés sur le volet par le Chef cuisinier Markus Maulavirta.



Actualités

SIRHA 2003 – Salon international de la restauration et de l'hôtellerie

Le SIRHA 2003 se tiendra au Parc des expositions de Lyon, du 25 au 29 janvier 2003. A cette occasion, l'équipe de Halton Foodservice qui figurera parmi les exposants, invite cordialement tous les lecteurs de A la Carte à la rejoindre sur son stand (n°5228) pour découvrir les dernières nouveautés Halton destinées aux professionnels de l'industrie de la Restauration.

FCSI Barcelone – du 26 au 28 Septembre 2002

La conférence annuelle du FCSI s'est déroulée à Barcelone en Espagne en Septembre dernier. Halton a participé à cette conférence en tant que Sponsor de Bronze.

Au prochain numéro

- En quoi consiste la technologie UV ?
- Halton lance une gamme complète de produits intégrant la technologie UV destinés à la restauration
- Comment doubler les bénéfices d'une cuisine professionnelle – Processus de conception d'une cuisine.

De bonnes conditions de travail alliées à une pointe de technologie

Le bâtiment du restaurant a été rénové dans le but de créer un espace spacieux et raffiné pour les repas, et d'excellentes conditions de travail pour les employés. Les résultats obtenus se sont révélés largement à la mesure des objectifs visés et ont de ce fait suscité l'intérêt des milieux de la restauration en Europe.

Une cuisine ouverte largement éclairée favorise un rapprochement entre la clientèle et le Chef cuisinier. L'impression spacieuse conférée à l'espace cuisine est renforcée par le plafond ventilé de Halton intégrant un système de Jets de captation pour une meilleure efficacité. Le plafond ventilé est particulièrement recommandé pour les espaces dont la hauteur est limitée et le dégagement visuel essentiel.

La cuisine a été conçue selon la méthode de conception intégrée de Halton, favorisant une distribution de l'air par un système de ventilation par déplacement d'air.

Anu Korhonen, Oy Halton Group Ltd



Editorial information
A LA CARTE Halton Foodservice Customer Magazine
Editor in Chief: Olli Sipilä
Technoparc Futura, B.P. 102
62400 Béthune, France
Tel: + 33 321645500 Fax: + 33 321645510
ollisipila@halton.com
Editorial Team: Rick Bagwell, Steffen Böhm, Rich Catan, Jean-Pierre Cogitore, Georges Gaspar, Risto Kosonen, Andrey Livchak, Heli Lobel, Derek Schrock, Jeff Simpson, Rabah Ziane
Printed by Painokarelia Oy
Published by Halton Foodservice
Read more at www.halton.com and www.haltoncompany.com

Halton Foodservice Contact Persons
Baltic countries: Jüri Russe, Tel: +358 98254000
juri.russe@halton.com
Belgium: Etienne Poncelet, Tel: +32 16400610
etienne.poncelet@halton.be
Denmark: Jan Ovesen, Tel: +45 86922855 jo@halton.dk
Finland: Harri Huhtamäki, Tel: +358 98254000
harri.huhtamaki@halton.com
France: Jean-Pierre Cogitore, Tel: +33 145158000
jp.cogitore@halton.com
Germany: Steffen Böhm, Tel: +49 3067894507
steffen.boehm@planet-interkom.de
Malaysia: Ryan Y.W. Sia, Tel: +603 3176 39 60
haltonryan@po.jaring.my
Norway: Arne Nygaard, Tel: +47 22061300
arne.nygaard@halton.com
Poland: Tomasz Palka, Tel: +48 226728581
tomasz.palka@halton.com
Sweden: Magnus Lindholm, Tel: +46 84463900
magnus.lindholm@halton.com
The Netherlands: Rob Bosboom, Tel: +31 306007060
rob.bosboom@halton.nl
U.K.: Jeff Simpson, Tel: +44 1376507000
jeff.simpson@halton.com
USA: Rick Bagwell, Tel: +1 2702375600
rbagwell@haltoncompany.com
Other countries: Petri Juosila, Tel: +358 5740211
petri.juosila@halton.com



Côté Client

Shangri-La : le souffle de la nouveauté

L'Hôtel Shrangri-La a déclenché une révolution dans le milieu de la restauration de Kuala Lumpur en innovant un concept de restaurant qui a bouleversé ce marché plutôt traditionnel aux idées jusque là conservatrices. Les résultats sont stupéfiants.

Le Shangri-La a entrepris ce vaste programme de rénovation pour répondre à la nécessité d'entretenir sa réputation d'excellence et d'asseoir son image de pionnier de l'hôtellerie sous le ciel de Kuala Lumpur.

Au cœur de ces transformations, le restaurant Lafite et le Lemon Garden Cafe, aménagés par l'Architecte d'intérieur Adam Tihany de New-York, incarnent le souffle de la nouveauté. Le restaurant japonais Zipangu a quant à lui été aménagé par Super Potato (designer japonais). L'agencement des équipements de cuisine, notamment des cuisines ouvertes du Lemon Garden Cafe et du Zipangu a été réalisé par la société Creative Kitchen Planners Asia Pacific, basée à Kuala Lumpur. Dans le cadre de ce programme, Halton a mis au point un système de climatisation fondé sur l'efficacité des Jets de Captation, qui permet d'assurer un maximum de confort à la clientèle ainsi qu'au personnel de cuisine.

Le Lemon Garden Cafe est un restaurant comportant 300 places assises conçu autour de trois concepts de dîner uniques : Cinnamon, une cafétéria très à la mode proposant des pâtisseries et des pâtes fraîches, Lemoncello, un coin de spécialités italiennes proposant des pizzas, des pâtes, des antipastis, et enfin le Live Buffet Arena proposant différents buffets à thèmes à vous couper le souffle.

Sommaire :

- Shangri-La : le souffle de la nouveauté
- L'optimisation de la consommation énergétique... une réalité
- La solution efficace : la technologie des Jets de Captation

Le Mot du Président

“ J'ai la solution ... Je suis Capture Jet Man ”

Un nouveau super héros, Capture Jet Man (CJM), est né. Vous allez découvrir dans ce numéro, les premières aventures de notre super héros.

De plus en plus de clients se rendent au restaurant pour apprécier le plaisir d'un moment partagé. Si la qualité des mets a son importance, l'intensité du moment tient désormais une place essentielle dans cette démarche.

Le développement de concepts autour de cette nouvelle approche du dîner soulève de nouveaux enjeux, notamment parce qu'il va exercer une influence directe sur la manière de concevoir l'aménagement intérieur et le cadre du restaurant. On voit ainsi apparaître de plus en plus de cuisines ouvertes, dont le principe consiste à ne plus masquer la phase préparatoire par des portes, faisant de la cuisine l'un des éléments les plus importants autour duquel le dîner va se concevoir.

L'intégration de la cuisine dans la salle de restaurant entraîne un nombre croissant d'exigences en termes de ventilation. Il est en effet inconcevable de laisser la chaleur et l'air chargé de graisses se répandre dans la salle et gâcher le merveilleux moment du dîner. C'est pourquoi les systèmes de ventilation et d'extraction occupent une place de plus en plus importante dans la conception de l'aménagement intérieur des restaurants. Les professionnels de la ventilation de cuisine doivent faire face à toujours plus d'exigences en termes de flexibilité et doivent en outre répondre d'une grande compétence en matière de ventilation et de qualité d'air intérieur, afin d'être en mesure de fournir les conditions nécessaires à la création d'une atmosphère répondant aux aspirations de la clientèle.

Heureusement, Capture Jet Man est là !

Olli Sipilä, Directeur
Halton Foodservice



<< Le Live Buffet repose sur le principe de la qualité par la fraîcheur et met en scène des Chefs cuisiniers travaillant à des "cuisines-spectacles" malais, indiens, chinois et européens. Chaque section comporte sa caractéristique propre : jardin intérieur d'herbes aromatiques pour la cuisine occidentale, un aquarium géant pour le buffet chinois, un grill pour le shawerma et

un four spécial pour le tandoori au stand de cuisine indienne. Autre curiosité, le concept de la carte très sélect du club café, qui permet au client de déguster le café de son choix parmi huit saveurs différentes préprogrammées.



Le Zipangu a été conçu suivant le modèle d'une brasserie "style Tokyo" moderne, avec une décoration contemporaine dans le style Zen, se composant de jardins où se côtoient le bois, le verre, les pierres et les jeux d'eau. L'entrée dans le restaurant se fait par la traversée d'une cave à vins et saké constituée de parois transparentes garnie, entre autres, de 600 des vins les plus fins du monde ; un salon dédié aux fumeurs de cigares lui est contigu, ainsi qu'un piano bar où un pianiste de jazz divertit les clients, lieu de prédilection d'avant et d'après dîner.

Zipangu et le Lemon Garden Cafe se sont aujourd'hui forgés, dans la population locale, la réputation d'offrir une cuisine d'excellente qualité. Après tout, n'est-ce pas là la raison d'être de la restauration ?

Alburn S William
Creative Kitchen Planners Asia Pacific

L'optimisation de la consommation énergétique... une réalité

Dans un service de restauration rapide traditionnel, le coût des produits vendus représente, dans la pyramide des dépenses,

l'élément le plus élevé (52%), suivi par le coût de la main-d'œuvre (18%), puis par les frais d'entretien et d'équipements (14%) qui se positionnent pratiquement au même niveau que les coûts de main-d'œuvre.

L'amélioration de l'efficacité de l'ensemble du système de ventilation peut permettre d'économiser jusqu'à 30% des frais d'équipement. Une hotte d'extraction efficace a un impact décisif sur l'ensemble des activités d'une cuisine professionnelle et sur l'optimisation des coûts de l'ensemble du système.

Equipement et entretien	11%
Coût de la main-d'œuvre	18%
Loyer	9%
Publicité	6%
Dépréciation	4%
Coût des ventes	52%
TOTAL	100%

Pyramide des coûts d'un environnement type de restauration rapide

Il faut également noter qu'une amélioration des conditions thermiques et de la qualité d'air intérieur permettrait d'augmenter la productivité du personnel. Ces améliorations entraîneraient des gains de productivité générant des économies largement supérieures à l'investissement représenté par l'ensemble du système de ventilation.

Sur une période d'exploitation de 10 ans, l'investissement initial ne représente que 10 pour cent de l'investissement total, les frais de fonctionnement étant 8.4 fois supérieurs (84 pour cent). Il ne faut donc pas négliger l'impact de l'investissement de départ sur les frais de fonctionnement. Un faible investissement peut se révéler, à terme, relativement coûteux si les frais de fonctionnement et de maintenance n'ont pas été bien évalués au départ.

Investissement initial	10%
Maintenance	5%
Ingénierie et administration	1%
Frais de fonctionnement des équipements	84%
TOTAL	100%

Répartition type des coûts d'exploitation sur 10 ans

La technologie des Jets de Captation permet une réduction des frais de fonctionnement d'un système de ventilation de l'ordre de 30%. Parallèlement, il est possible de réaliser des économies sur l'investissement en optimisant l'ensemble du système de ventilation de la cuisine. L'optimisation des débits d'extraction permettrait la réalisation d'économies en termes :

- a) de frais de fonctionnement (consommation énergétique des ventilateurs, du chauffage et éventuellement de l'air conditionné)
- b) d'investissement de départ (dont l'importance est liée à l'installation d'équipements surdimensionnés)

>>

<< c) d'espace (nécessaire à l'installation d'unités de traitement d'air et du réseau de gaines).

Dr Risto Kosonen
Directeur R&D Asie, Halton Group Ltd

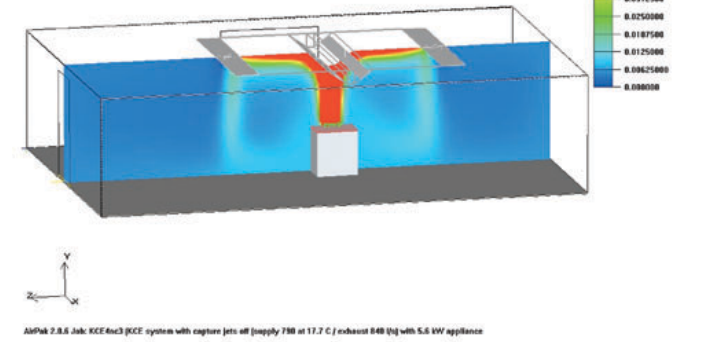
Note de l'éditeur
Halton a mis au point un outil d'analyse énergétique unique en son genre - le logiciel Halton Heat - qui permet de calculer le retour sur investissement pour un système de ventilation de cuisine, mais également d'effectuer des études relatives à l'impact sur l'environnement des différents systèmes de ventilation de cuisine. Ce logiciel est disponible sur le CD Halton Foodservice.

Le saviez-vous... Les Jets de Captation sont également conçus pour s'intégrer aux plafonds

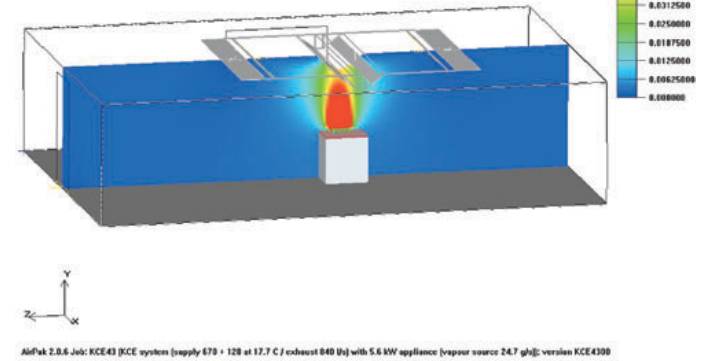
Le plafond ventilé est une solution flexible qui répond à la fois à un souci d'esthétique et aux besoins de ventilation d'une cuisine où les charges calorifiques sont relativement faibles. Si les hottes constituent une solution idéale pour le traitement des zones à forte concentration de polluants, le plafond ventilé représente une alternative non négligeable, particulièrement adaptée aux espaces ouverts où la présence d'une hotte constituerait un obstacle visuel gênant.

Des études fondées sur des mesures et des simulations ont montré que le système de Jets de

Sans Jets de Captation



Avec Jets de Captation



Captation permet d'accroître l'efficacité du plafond ventilé tout en améliorant la qualité d'air intérieur et le confort thermique sans surcoût énergétique.

Les Jets de Captation intégrés à l'unité d'extraction contribuent à l'évacuation efficace des flux convectifs générés par la cuisson. Sans les Jets de Captation, une partie de la convection est redirigée vers la zone de travail, entraînant ainsi une augmentation de la concentration de polluants dans la zone occupée.

Les mesures effectuées en laboratoire révèlent qu'avec un même débit d'extraction, sans Jets

de Captation, les concentrations de polluants relevées dans la zone proche des appareils de cuisson sont de 1.6 à 3.7 fois supérieures. La simulation indique qu'avec les Jets de Captation, on obtient un niveau moyen de polluants de 40% inférieur dans l'ensemble de la zone occupée.

L'analyse énergétique montre que l'utilisation du système de Jets de Captation permet de réaliser des économies d'énergie variant de 15 à 50% - à niveau d'extraction égal.

Dr Risto Kosonen
Directeur R&D Asie, Halton Group Ltd

Flash info

La solution efficace : la technologie des Jets de Captation

L'association du système de Jets de Captation de Halton à une ventilation par déplacement d'air et à une bonne gestion des débits permet d'assurer une ventilation efficace de la cuisine. La haute efficacité des hottes et plafonds filtrants de Halton repose sur la technologie unique des Jets de Captation. Un faible débit d'air introduit à haute vitesse au nez de la hotte est soufflé en direction des filtres à graisse sous la forme de Jets de Captation créant ainsi un effet venturi qui cantonne puis entraîne les charges calorifiques et les polluants vers la chambre d'extraction.

Le système de Jets de Captation

- Maintient l'efficacité d'extraction malgré les turbulences environnantes et empêche l'excès de chaleur et les impuretés de se propager dans la zone occupée, générant ainsi d'excellentes conditions de travail
- Refroidit la hotte et diminue ainsi son rayonnement
- Réduit le débit d'extraction, donc entraîne une économie d'énergie par rapport au système traditionnel tout en améliorant l'efficacité de captation
- Contribue à l'amélioration de l'hygiène et de productivité.

