

À la carte

Sommaire

- Living Tomorrow : un environnement plus sain avec le système Capture Bar de Halton
- Halton Capture Bar – La garantie d'un confort partagé
- Ensemble, construisons la cuisine de demain

Le Mot du Président

Les droits de l'Homme sont-ils respectés dans la restauration ?

Le droit de chaque individu à respirer un air sain, le droit au confort thermique, ainsi que le droit au confort visuel font partie des droits de l'homme à un environnement intérieur sain. (OMS / EURO 2000).

Afin de se conformer à ces droits, les établissements de restauration doivent se consacrer au problème du traitement de l'air intérieur. La température ne doit pas être supérieure à 31 degrés ni inférieure à 17 degrés (OMS). Dans les Grandes Cuisines, les températures sont d'une part extrêmement élevées à proximité des zones de cuisson, et d'autre part extrêmement basses dans les zones de réfrigération et préparations froides.

Plusieurs études menées dans ce domaine indiquent clairement que le processus de cuisson génère des polluants qui ont des effets néfastes sur la santé. Par ailleurs, dans les salles de restaurant et les bars, les fumées ambiantes de tabac constituent un problème de santé majeur pour le personnel.

Chez Halton, nous avons décidé de nous consacrer sérieusement à ce problème et d'en relever le défi. Nous avons réalisé un important investissement en Recherche et Développement afin d'améliorer la qualité de l'air intérieur dans les établissements dédiés à la restauration. Nos investissements dans de nouvelles technologies nous ont permis de mettre au point de nombreux produits et techniques innovants. Le dernier produit issu de notre recherche est le système Capture Bar qui permet de protéger le barman, plus exposé aux fumées de tabac, et d'améliorer le confort de la clientèle.

Nous espérons que vous, spécialistes de la restauration, apprécierez tout le bénéfice de ces nouveaux produits et technologies dans l'étude et la construction de nouveaux établissements. L'objectif est de garantir un meilleur confort pour tous.

Notre vocation est la recherche d'un air intérieur de qualité.

Olli Sipilä
Directeur, Halton Foodservice

<< comportant des unités d'éclairage et de ventilation constitue le plafond. Grâce aux recherches menées en étroite collaboration avec HALTON, les portes entre les différentes zones ont pu être supprimées — l'équipement maîtrise la gestion des flux aérauliques : les pollutions potentielles émanant du plan de travail sont systématiquement balayées par un flux laminaire d'air filtré et rafraîchi circulant en sens inverse à celui des denrées. Ainsi seuls les produits (et non plus comme de coutume l'ensemble du local) sont soumis à la basse température nécessaire à la maîtrise de la prolifération bactérienne.

d'investissement et de 20% du coût d'exploitation. En outre, 25% seulement de l'investissement d'une construction neuve est habituellement alloué aux équipements de cuisine — 2zones² marque ici un changement radical dans la mesure où il dédie près de 55% du budget au matériel.

François Tesnière - architecte DESA
3bornes ARCHITECTES,
3bornes@magic.fr

2zones² est un concept de 3bornes ARCHITECTES. Il a reçu une mention spéciale pour le Prix International d'Innovation Technologique en Restauration APRIA 1999. Le prototype 2zones a obtenu le Grand Prix d'Innovation du SIRHA 2001.

Avec une réduction de surface d'environ 65% par rapport à une cuisine classique, 2zones² permet une diminution de 5% du coût



Au prochain numéro

- La technologie des Jets de Captation dans les Cuisines Professionnelles
- Plafonds filtrants avec Jets de Captation : une réduction de 40 % des polluants par rapport à un système traditionnel
- Conception d'un environnement sain, productif et économique pour la cuisine professionnelle
- Comment optimiser l'investissement initial et le retour sur investissement dans la conception d'une cuisine professionnelle

A LA CARTE Halton Foodservice Customer Magazine
Rédacteur en Chef: Olli Sipilä
Technoparc Futura, B.P. 102
62400 Béthune, France
Tél: + 33 321645500 Fax: + 33 321645510
olli.sipila@haltongroup.com
Equipe de rédaction: Rick Bagwell, Steffen Böhm, Tom Carter, Rich Catan, Jean-Pierre Cogitore, Georges Gaspar, Risto Kosonen, Andrey Livchak, Heli Lobel, Detlev Piontek, Derek Schrock, Jeff Simpson, Rabah Ziane
Impression Painokarelia Oy
Edité par Halton Foodservice
Visitez nos sites www.haltongroup.com et www.haltoncompany.com

Contacts Halton Foodservice
Allemagne: Steffen Böhm, tél: +49 3067894507
steffen.boehm@planet-interkom.de
Belgique: Etienne Poncelet, tél: +32 16400610
etienne.poncelet@halton.be
Danemark: Jan Ovesen, tél: +45 86922855 jo@halton.dk
Etats-Unis: Rick Bagwell, tél: +1 2702375600
rbagwell@haltoncompany.com
Finlande: Harri Huhtamäki, tél: +358 98254000
harri.huhtamaki@haltongroup.com
France: Jean-Pierre Cogitore, tél: +33 145158000
jp.cogitore@haltongroup.com
Grande Bretagne: Jeff Simpson, tél: +44 1376507000
jeff.simpson@haltongroup.com
Malaisie: Ryan Y.W. Sia, tél: +603 3176 39 60
haltonryan@po.jaring.my
Norvège: Arne Nygaard, tél: +47 22061300
arne.nygaard@haltongroup.com
Pays Baltes: Jüri Russe, tél: +358 98254000
juri.russe@haltongroup.com
Pays Bas: Rob Bosboom, tél: +31 306007060
rob.bosboom@halton.nl
Pologne: Tomasz Palka, tél: +48 226728581
tomasz.palka@haltongroup.com
Suède: Magnus Lindholm, tél: +46 84463900
magnus.lindholm@haltongroup.com
Autre Pays: Petri Juosila, tél: +358 5740211
petri.juosila@haltongroup.com

Nouveautés

Halton Foodservice CD - Toute la ventilation de cuisines professionnelles sur un seul CD

Le CD-ROM Halton Foodservice est un pack complet pour les professionnels de la restauration, comprenant les outils nécessaires pour une étude à la fois simple et approfondie des espaces de travail intérieurs avec :

- Le catalogue technique interactif Halton HIT
- Halton HELP, le logiciel 3D de calcul des débits destiné à l'étude et au choix des hottes de cuisine et des systèmes de ventilation
- Halton HEAT, le logiciel d'analyse énergétique qui permet le calcul du retour sur investissement et l'étude de l'impact sur l'environnement
- Le guide sur la ventilation des cuisines professionnelles
- Catalogue technique détaillé
- Les références Halton.



Toutes les applications ont une fonction d'actualisation automatique sur Internet. Pour plus d'information, contacter votre agence Halton !



Côté client

Living Tomorrow : un environnement plus sain avec le système Halton Capture Bar

Notre qualité de vie est essentiellement déterminée par notre environnement de travail. Parce que nous sommes continuellement à la recherche d'une main-d'œuvre plus performante, d'une productivité et d'une rentabilité accrues, les bâtiments actuels ne sauront plus, à terme, répondre aux exigences croissantes en matière de (multi-) fonctionnalité, d'ergonomie, d'agencement, d'espaces de travail, etc.

Living Tomorrow est une représentation du monde de demain dans lequel nous évoluerons et travaillerons, libéré des contraintes actuelles et des divisions traditionnelles entre différentes disciplines. C'est en 1990 que Frank Beliën et Peter Bongers ont eu l'idée de créer ce complexe qui a ouvert ses portes le 16 mars 1995, salué unanimement par les médias et 150 participants au projet.

Ce projet visionnaire a été réalisé grâce au concours d'idées émanant de sociétés de pointe, d'institutions et organisations de grande envergure, appelés " Participants " dans le projet Living Tomorrow. L'association des technologies les plus perfectionnées mises au point par ces Participants a donné naissance au complexe Living Tomorrow dans lequel on évolue dans le futur d'aujourd'hui qui deviendra la réalité de demain.

En qualité de Participant, Halton NvSa a contribué à ce projet pour ce qui concerne la ventilation et le conditionnement d'air des espaces intérieurs, notamment les salles de réunion, les bureaux, l'auditorium, la cuisine et le hall d'accueil. Les produits Halton ont également été intégrés aux >>

<< équipements de la Maison du futur. Différentes technologies Halton ont été utilisées dans le but d'assurer le confort de l'air intérieur et de répondre aux exigences du projet. Parmi ces technologies, on peut citer la ventilation par déplacement d'air, les poutres, les hottes à jet de captation...

L'une des solutions les plus innovantes jamais proposées auparavant est le tout nouveau système Capture Bar de Halton. Afin de répondre au problème soulevé par Philip Morris, Halton a mis au point un système garantissant aux clients ainsi qu'aux personnels de bars et de restaurants un maximum de confort en même temps qu'une exposition réduite aux fumées de tabac. Le système Capture Bar est le résultat d'une association de différentes techniques très performantes et représente une solution flexible et esthétique, garant d'un air intérieur de qualité. Ce système comprend un rideau d'air et une unité de soufflage intégrés au comptoir du bar. Des unités d'extraction placées à deux mètres du sol



extraient les impuretés soufflées par le rideau d'air. L'apport d'air neuf est assuré par un diffuseur d'air à déplacement placé derrière le barman.



“ Depuis que ce nouveau rideau d'air a été installé, mes yeux ne sont plus incommodés après une journée de travail. Si le rideau d'air n'est pas en marche, la gêne occasionnée par la fumée m'incite à le mettre en route ” déclare Alain Pevénage, serveur au restaurant Living Tomorrow à Bruxelles (Belgique). Une fois encore, le savoir-faire Halton a réussi la performance de produire un air intérieur sain et bénéfique sans nuire à l'environnement.

Le saviez-vous...

La cuisine constitue un risque potentiel pour la santé !

De nombreuses études ont clairement démontré les risques sur la santé engendrés par la cuisine. On sait depuis longtemps que les aliments cuisinés sont une source d'agents mutagènes et cancérigènes que l'on ingère. Il a également été récemment démontré que les fumées générées par la friture étaient mutagènes. Les HAP (Hydrocarbures polycycliques aromatiques) se constituent à partir de graisses chauffées à des températures relativement élevées, telles que celles utilisées pour les grillades. Il en a cependant été détecté de faibles quantités lors de l'utilisation de sauteuses. En outre, une teneur élevée en matières grasses entraîne une production plus importante de mutagènes.

Lorsqu'ils travaillent en cuisine, les chefs cuisiniers sont proches des sources de fumées. Ils sont par conséquent exposés à des niveaux relativement élevés d'agents mutagènes et cancérigènes véhiculés par l'air, plus particulièrement si l'extraction du local est insuffisante.

Bien que le tabagisme soit considéré comme la première cause de cancer du poumon, il ne suffit pas à expliquer les causes de ce cancer chez les femmes asiatiques, qui fument rarement (plus de 97% d'entre elles ne fument pas) mais contractent pourtant assez fréquemment cette maladie. Une étude menée sur ce sujet montre que, en majorité, les plus grands risques de développer des troubles respiratoires sont associés à la fréquence hebdomadaire d'une pratique de la cuisine au gaz.

Tous ces éléments montrent l'importance d'une ventilation bien étudiée dans une cuisine. Il est essentiel de porter une attention particulière à l'efficacité du système d'extraction en adéquation avec un apport d'air neuf approprié, de même que celle du système de ventilation dans son ensemble.

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

Ensemble, construisons la cuisine de demain - la révolution 2zones²

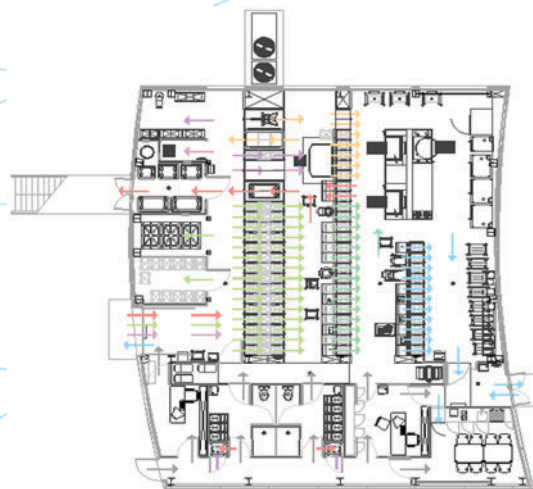
Après l'avènement en France des premières

cantines scolaires avec Jules Ferry au 19^{ème} siècle, le secteur de la Grande Cuisine n'a pas connu d'évolution majeure. En 1974, l'apparition du concept de la « Marche en Avant » marque un progrès significatif dans ce domaine. Pour la première fois en effet apparaît l'idée d'un cheminement défini dans le processus de transformation des denrées afin d'éviter tout risque de contamination croisée au cours de ces différentes étapes.

Aujourd'hui, 2zones² propose une simplification de la cuisine en organisant l'espace en fonction de deux paramètres : l'hygiène et la température. Imaginez la cuisine comme un repère cartésien, avec ses différentes fonctions réparties en quatre zones strictement délimitées - sale / froid, sale / chaud, propre / chaud, propre / froid - reliées entre elles par des flux parallèles de produits, formellement confinés au travers d'équipements d'un nouveau genre.

Bienvenue dans un monde traversant ! Afin de rendre le cheminement du produit le plus direct possible dans son processus de transformation, nous avons défini une zone à chaque changement d'état du produit alimentaire (brut – P1, fragilisé – P2, fini – P3). Ainsi, quatre zones fonctionnelles coïncident avec quatre opérations distinctes (réception, fragilisation, transformation, distribution). Chaque phase intermédiaire à deux traitements est désormais matérialisée par un passage-frontière appelé « borne » ; chaque borne traversante est exclusivement réservée aux produits. En découle une Marche en Avant totale, en quatre temps, non plus réservée au seul circuit des produits (MA1), mais permettant également la circulation des personnes (MA2), des bacs GN (MA3) et des flux d'airs neufs et viciés (MA4).

2zones² est le tout premier système d'aménagement de cuisine intégralement modulaire et fondé sur l'étalon GastroNorme



(GN = 530mm x 325mm). En outre, 2zones² marque une évolution du meuble vers l'immeuble : l'équipement inox constitue le mur, une voûte intégrée (voir suite page 4)

Actualités

FCSI LYON – Nouvelles technologies et dernières innovations

La rencontre annuelle du FCSI (Foodservice consultant Society International) en France s'est tenue le 28 juin 2002 au prestigieux Château du Vivier qui abrite l'Ecole des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie à Lyon.

Une journée dédiée à la présentation de nouvelles technologies et des dernières innovations à la communauté des spécialistes en Grandes Cuisines.

Environ 60 participants ont assisté à l'exposé sur le système d'extraction très efficace proposé par Halton : les jets de captation et les réels avantages qui en découlent pour ses utilisateurs. Economies d'énergie et meilleure qualité de l'air intérieur sont deux facteurs qui contribueront à l'amélioration de leur entreprise et de leur rentabilité.

L'investissement offre un retour très avantageux.

Rabah Ziane, Halton Foodservice

Quoi de Neuf ?

Halton Capture Bar – La garantie d'un confort partagé

Un air ambiant plus pur constitue une garantie de confort, de santé et de gain de productivité. Lutter contre le tabagisme passif des clients et des employés dans les bars et les restaurants est non seulement une exigence de la loi Evin mais une réelle préoccupation chez Halton. Avec un système de ventilation traditionnel, les fumées de tabac se diffusent et se diluent dans tout le restaurant. Halton vient de mettre au point un système spécialement développé pour les comptoirs de bars appelé Capture Bar, qui protège à la fois le barman et les clients des nuisances des fumées.

Son action s'étend également à la salle de restaurant grâce aux vertus de la diffusion d'air par déplacement qui contribue à une évacuation plus efficace de la fumée et des polluants, assurant ainsi des conditions de confort et une meilleure qualité d'air. L'élaboration du système Capture Bar a puisé ses fondements dans la recherche d'un air ambiant sain et bénéfique pour les occupants, sans être nuisible à

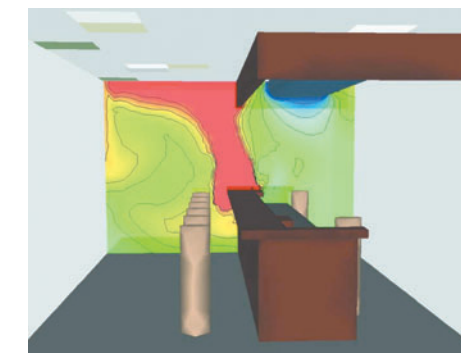
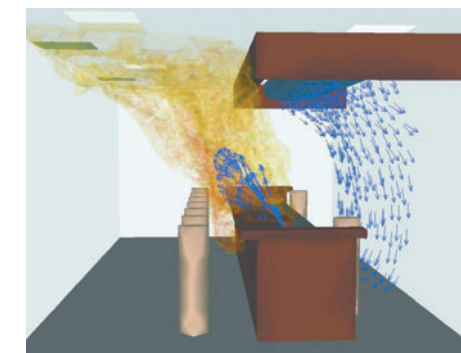
l'environnement, générant ainsi un espace où il fait bon vivre et travailler.

Capture Bar est un système alliant esthétique et flexibilité, conçu pour s'adapter à différents types de configurations de comptoirs et de salles de bars ou de restaurants, aussi bien dans le cadre de créations que de rénovations. La taille du bar et le type de matériel peuvent être choisis en fonction de l'utilisation.

Principe de fonctionnement du Capture Bar

Le système Capture Bar fonctionne par l'association d'un rideau d'air et d'une unité de soufflage intégrée dans le comptoir du bar. Un flux d'air soufflé au niveau du comptoir forme un rideau d'air qui empêche la fumée de tabac de pénétrer dans la zone de travail. Les bouches de soufflage intégrées au comptoir insufflent de l'air neuf, empêchant ainsi les impuretés de se propager dans cette zone. Les bouches d'extraction, correctement placées, extraient les impuretés rejetées par le rideau d'air, ce qui favorise également l'amélioration de la qualité de l'air ambiant dans la zone recevant du public.

Le système Capture Bar est une solution testée. La simulation numérique (CFD), les mesures par gaz traceur et les essais de fumée ont été utilisés afin de déterminer les critères requis pour la mise au point et l'optimisation de ce système. Les tests grandeur nature mis en place par l'Institut régional de Santé dans un restaurant en Finlande (Doris night club, Hotel Lappee) ont démontré que l'utilisation du système Capture Bar permettait de limiter les concentrations de nicotine dans la zone de travail à 1/10^{ème} des concentrations moyennes habituellement rencontrées dans un restaurant, tout en assurant une protection à hauteur de 95%.



Le système Capture Bar est une technique éprouvée simple à adapter et à installer, avec un réglage rapide et précis des débits d'air. Chaque unité de ventilation peut être réglée individuellement.

De nombreux restaurants bénéficient aujourd'hui des avantages du système Capture Bar en Belgique (Living Tomorrow, Bruxelles) ainsi qu'en Finlande (Hotel Ilves, Doris Night Club, Sevilla Restaurant, Friday etc.).

