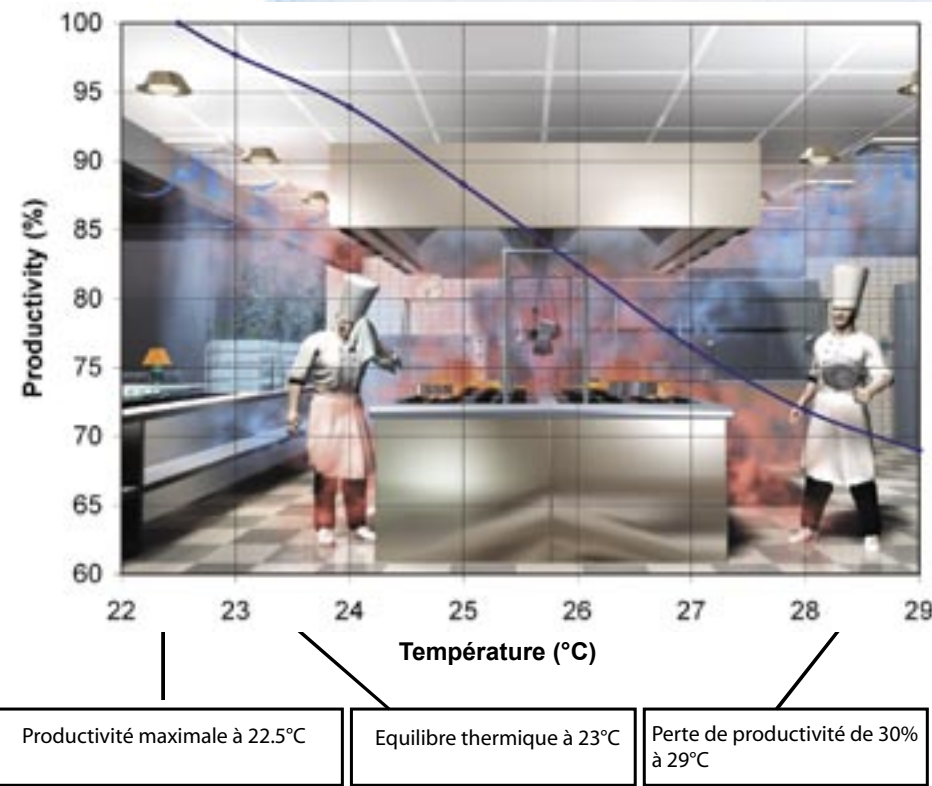


À la carte

<< fraîcheur. Dans les cuisines professionnelles, les températures étant souvent largement supérieures à 23°C, les personnels sont sujets à la perte de productivité de 30% précédemment définie.

Cette perte de productivité a un impact significatif sur les bénéfices réalisés par le restaurant. Citons, à titre d'exemple, un restaurant dont le chiffre d'affaires annuel est de 1.500.000 euros: son bénéfice devrait normalement s'élever à 75.000 euros (5%). Au plus bas, le coût de main-d'œuvre de ce restaurant est de 250.000 euros. Une perte de productivité de 30% (la température étant de 6°C supérieure aux conditions neutres) équivaut pour lui à une perte annuelle de 75.000 euros – soit l'équivalent du bénéfice du restaurant. Il est donc possible, à l'inverse, de doubler la part de bénéfice d'un restaurant en améliorant les conditions thermiques de l'environnement de travail.

Dr Risto Kosonen
Halton Oy



La perte de productivité est fonction de la température ambiante

Actualités



FCSI Toronto 2004

L'édition 2004 du Séminaire annuel du FCSI s'est tenue du 9 au 11 septembre à Toronto. Halton Foodservice a eu l'honneur d'en être Sponsor d'or. À l'occasion de ce séminaire, l'article d'Andrey Livchak et de Derek Schrock sur le système UV Capture Ray de Halton a reçu le prix du meilleur article publié en 2004 dans la revue du FCSI, The Consultant.

Rabah Ziane
Halton Foodservice

Au prochain numéro

- Test grandeur nature par gaz traceur de l'efficacité des plafonds filtrants
- Outils de conception : CD Halton Foodservice 2^{ème} édition
- Park Hotel de Bergen : une cuisine réaménagée intégrant le système de Jet de Captation

Équip'hôtel 2004

23.10 – 27.10. Porte de Versailles, Paris

Halton présentera, à l'Atelier Gourmand du salon Equip'hôtel, hall 7.3, allée H 99, son tout nouveau plafond Capture Ray pour cuisines ouvertes. Ce plafond filtrant fermé est équipé de la technologie unique des Jets de Captation et du système Ultra-Violet développés par Halton, favorisant de meilleures conditions d'hygiène et une diminution de l'entretien. Vous êtes chaleureusement invités à venir nous rejoindre et à découvrir nos dernières innovations pour les cuisines ouvertes !



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@halton.com
Equipe de rédaction: Rick Bagwell, Steffen Böhm, Rich Catan, Georges Gaspar, Risto Kosonen, Andrey Livchak, Heli Lobel, Derek Schrock, Jeff Simpson, Rabah Ziane
Impression Valkealan Painokarelia Oy
Edité par Halton Foodservice
Visitez nos sites www.halton.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@halton.com
France: Denis Girard, tél: +33 145158000
denis.girard@halton.com
Grande Bretagne: Jeff Simpson, tél: +44 1376507000
jeff.simpson@halton.com
Malaisie: Georges Gaspar, tél: +603 3176 39 60
georges.gaspar@halton.com.my
Norvège: Arne Nygaard, tél: +47 23266300
arne.nygaard@halton.com
Pays Baltes: Jüri Russe, tél: +358 98254000
juri.russe@halton.com
Pays Bas: Piet Bouma, tél: +31 306007060
piet.bouma@halton.nl
Pologne: Tomasz Palka, tél: +48 226728581
tomasz.palka@halton.com
Suède: Magnus Lindholm, tél: +46 84463900
magnus.lindholm@halton.com
Autre Pays: Petri Juosila, tél: +358 5740211
petri.juosila@halton.com



Côté client

Halton propose une solution de choix pour les cuisines ouvertes ! Des plafonds filtrants à lavage automatique

Un travail dédié à la recherche permettant de concevoir des technologies performantes et de répondre aux besoins du client, tels sont les critères de l'engagement Halton.

L'année dernière, Halton s'est vu confier la conception du système de ventilation d'un hôtel-restaurant de Puzhou, dans le sud de la Chine.

Dans le cadre de ce projet, le client souhaitait disposer d'une cuisine ouverte moderne bénéficiant des technologies et des équipements les plus performants tout en répondant à ses priorités en matière d'esthétique et d'hygiène. À cet effet, il souhaitait être équipé d'un système de ventilation requérant un entretien minimum alliant esthétique et discrétion.

Installé dans de nombreuses réalisations de Halton où il a déjà prouvé son efficacité, le plafond filtrant constitue l'une des meilleures solutions pour la ventilation des cuisines ouvertes. Parfaitement adapté à ce concept de par sa hauteur d'installation, qui est supérieure à celle des hottes, ce système permet à la clientèle de profiter pleinement du show du chef cuisinier. Il favorise en outre une extraction optimale des polluants et des fumées, même en présence de courants d'air en provenance de la salle de restaurant, ce qui est souvent le cas dans ce type de >> configuration.

Sommaire :

- Testez le pouvoir de l'eau !
- Halton propose une solution de choix pour les cuisines ouvertes
- Productivité – une perte sous-estimée

Le mot du Président

Baisse des coûts, hausse de productivité !

Augmenter la productivité tout en réduisant les coûts, sans compromettre le service et la sécurité des personnes sont les défis communs à toute entreprise de restauration. Nombre de tâches quotidiennes peuvent être automatisées afin de réaliser des économies. En effet, l'augmentation de la productivité se place de plus en plus souvent au premier rang des préoccupations, dans la mesure où, dans une grande partie de l'Europe, les coûts de main-d'œuvre dépassent 20 € de l'heure. Ainsi, certaines opérations comme l'entretien des filtres à graisse et des réseaux de gaines peuvent constituer des questions cruciales dans l'optimisation du fonctionnement des cuisines commerciales.

Certaines technologies permettent aujourd'hui d'améliorer la productivité dans ce secteur. Ainsi, la gamme performante des produits à Jet de Captation a été enrichie de nouvelles technologies, avec notamment les hottes à lavage automatique intégrant un système de lavage automatique des filtres à graisse, ou le système Capture Ray qui détruit les particules de graisse et les vapeurs par l'action conjuguée de rayons UV et d'ozone et minimise l'entretien des réseaux de gaines. En empêchant l'accumulation de graisse dans les filtres et les gaines, ces nouvelles technologies permettent en outre d'améliorer les conditions d'hygiène et la sécurité incendie.

Ces produits innovants, qui favorisent la réduction des coûts et l'augmentation de la productivité, feront de leurs utilisateurs les leaders du marché à travers le monde.

Bonne journée productive !

Olli Sipilä, Président
Halton Foodservice

<< Enfin, pour répondre aux exigences du client en matière d'hygiène, Halton a intégré à son plafond filtrant un système de lavage automatique grâce auquel tout entretien devient inutile.

Les hottes à Jet de Captation et lavage automatique ont permis à Halton d'asseoir sa réputation en Asie, notamment dans le secteur de l'hôtellerie, où la société s'est imposée avec plus de 200 réalisations sur les marchés d'Asie-Pacifique et du Moyen-Orient. Ainsi, de grands noms de l'hôtellerie comme Shangri-La, Hilton, Mandarin Oriental, Intercontinental, Ritz-Carlton, JW Marriott, Westin, Hyatt, Sheraton, ou Le Méridien entre autres, jouissent chaque jour des avantages procurés par l'efficacité des hottes à Jet de Captation de Halton et de sa technologie de lavage automatique favorisant une hygiène et des performances optimales.

Halton élargit aujourd'hui sa gamme de produits avec son système innovant de plafond filtrant à lavage automatique qui lui permet d'offrir encore plus de nouvelles solutions à ses clients.

Georges Gaspar
Halton Manufacturing Sdn. Bhd.



Plafond à lavage automatique, Puzhou, Chine

Productivité, une perte sous-estimée Comment doubler ses bénéfices dans une cuisine professionnelle ?

Dans toute entreprise commerciale, l'investissement de départ et les frais consécutifs de fonctionnement sont des facteurs déterminants dans la viabilité de l'entreprise. L'amélioration de l'efficacité globale du système de ventilation peut permettre de réaliser des économies au niveau des coûts d'investissement et de fonctionnement. Il a également été établi que l'amélioration des conditions de travail entraînait une augmentation de la productivité des personnels, et a fortiori des gains. Ces économies pourraient se révéler supérieures à l'investissement de départ réalisé pour l'acquisition de l'ensemble du système de conditionnement d'air.

L'efficacité de la hotte d'extraction a un effet déterminant sur l'ensemble des activités d'une cuisine professionnelle. Outre l'utilisation d'une hotte de haute efficacité, il existe de nombreux moyens d'optimiser la consommation énergétique et d'améliorer le confort thermique dans une cuisine. A cet effet, il est essentiel de considérer le système de ventilation dans sa globalité. Le dispositif de renouvellement d'air doit être agencé de manière à ce que l'entrée d'air neuf n'entrave pas l'efficacité de captation de la hotte. Il est également recommandé de maintenir la zone cuisson en dépression par rapport à la salle de restaurant et aux zones contiguës.

L'impopularité du travail en cuisine est liée aux conditions thermiques souvent insatisfaisantes et à la mauvaise qualité de l'air intérieur. Dans une cuisine, les quatre facteurs influant sur le

confort thermique sont la température de l'air, le rayonnement, les courants d'air et l'humidité. Un système de ventilation et de conditionnement d'air bien étudié permet d'exercer une influence positive sur l'ensemble de ces facteurs ainsi que sur la qualité de l'air intérieur.

De récentes études ont établi un lien entre la qualité de l'air intérieur, le confort thermique, et la productivité et les problèmes de santé. Ces éléments ont ainsi permis de démontrer que l'investissement dans un système de ventilation plus performant se révélait rentable puisqu'il en résultait une augmentation de productivité.

Lorsqu'un équilibre de confort thermique ne peut être obtenu, le chaud et le froid affectent l'activité et les performances de l'individu. Dans un environnement chaud (comme une cuisine), la température moyenne à la surface de la peau augmente pour permettre au corps d'évacuer l'excès de chaleur. Lorsque le corps atteint une température de 34°C, il se met à suer abondamment. Lorsque le corps atteint le seuil de sudation, l'individu tend à ralentir sa cadence de travail, ce qui se traduit par une baisse de productivité.

Par ailleurs, le besoin physiologique de se détendre, de réduire la production de chaleur et d'éviter la transpiration, provoque une perte de dynamisme, une diminution de la concentration, et a fortiori une augmentation des risques d'accidents du travail.

La productivité dépend dans une large mesure des conditions thermiques. L'augmentation de la température entraîne une baisse de productivité. On peut établir une estimation de la baisse de productivité liée à un environnement de cuisine défavorable en se fondant sur un modèle mis au point pour un environnement de bureau. Selon ce modèle, si la température augmente de 6°C par rapport aux conditions neutres (23°C), la productivité du personnel baisse de 30%. A noter que la productivité maximale est obtenue à une température de 22.5°C, où les employés éprouvent une légère sensation de

>>



Hottes à lavage automatique, Marriott International, Grande Bretagne

Quoi de neuf ?

Testez le pouvoir de l'eau !

Dans les cuisines commerciales modernes, les plafonds filtrants acquièrent une popularité croissante. Offrant davantage de flexibilité dans l'agencement dans la cuisine et plus esthétiques que les hottes traditionnelles, ils constituent une solution idéale pour les cuisines ouvertes sur les salles de restaurant, ainsi que pour toutes celles où la qualité de l'air intérieur et les exigences en matière d'hygiène sont des critères incontournables. Le plafond filtrant KCW de Halton est équipé d'un système à lavage automatique qui nettoie les filtres à graisse situés à l'intérieur des modules d'extraction.

Quel en est le principe ?

L'air chaud, les polluants et la vapeur produits lors du processus de cuisson s'élèvent vers le plafond avec le courant d'air naturel, d'où ils sont dirigés par le Jet de Captation vers les unités d'extraction où ils sont entièrement aspirés sans repasser par la zone d'occupation.

L'air neuf est introduit dans la cuisine sans créer de courant d'air par des diffuseurs d'air à basse vitesse situés aux extrémités de la cuisine ou entre les pianos de cuisson si l'espace le permet.

Le plafond filtrant à Jet de Captation de Halton permet de diminuer le niveau moyen d'air contaminé dans la zone d'occupation. Les particules polluées sont efficacement extraites sans passer par cette zone, favorisant ainsi le maintien d'un air intérieur de qualité pour les chefs

travaillant dans la cuisine.

Après le processus de filtration par effet cyclonique, lors de la phase de lavage, un mélange d'eau chaude et de détergent pulvérisé sur les filtres par des buses de pulvérisation haute pression dissout la graisse accumulée dans l'unité d'extraction et dans les filtres. L'évacuation des condensats se fait ensuite par un robinet de purge.

Le processus de lavage est programmé par un coffret de commande MRB. Le mode de lavage automatique, mis en route par la programmation PLC, déclenche deux ou plusieurs cycles de lavage par jour. Le mode manuel peut être sélectionné à tout moment par l'opérateur.

Quels en sont les avantages ?

- Système ne nécessitant pas d'entretien grâce à sa technologie de lavage automatique
- Efficacité d'extraction optimale sans recirculation des polluants dans la zone occupée grâce au système unique de Jet de

Captation pour plafonds filtrants

- Maintien de bonnes conditions d'hygiène grâce à un système fermé de gaines empêchant l'accumulation de graisse, le développement de bactéries, la présence d'humidité et de toute autre forme de contamination dans l'espace séparant le plafond ventilé de la partie supérieure.
- Haute efficacité des filtres à graisse KSA à effet cyclonique, avec une extraction de 95 % des particules de 8 microns ou plus (normes UL et NSF)
- Luminaires assurant un éclairage optimal, et unité de soufflage générant une faible nuisance sonore et un apport d'air neuf par diffuseurs d'air à basse vitesse permettant d'éviter tout courant d'air et toute contamination croisée
- Construction en acier inoxydable soudé (AISI 304)
- Conception modulaire permettant une adaptation à toutes les configurations de cuisine et une modification de l'agencement de la cuisine sans changer le système de ventilation.

