

ÉQUIPEMENTS DES GRANDES CUISINES

Le Syneg alerte sur l'inflation

Les hausses des matières premières ont été fortes de février à fin juillet. Et selon le Syneg, cette tendance inflationniste va se poursuivre dans les mois à venir. **P. 6**

© Camko



FORMATION

L'Inhac inauguré à Saint-Gratien (95)

L'Institut de l'hôtellerie et des arts culinaires constitue le nouveau fer de lance de la CCI Paris-Ile-de-France en matière de formation en apprentissage aux métiers de l'hôtellerie-restauration. **P. 62**

65 85
exemplaires

Mise en
distribution
certifiée

Numéro 21 | Octobre

METIERS

RESTO zeproS

zepros.fr

P. 20 RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN

Émulation et stimulation au menu

La 3^e édition de la Rencontre nationale des chefs de demain permettra échanges et transmission de savoir-faire entre professionnels d'aujourd'hui et étudiants

Vite!

SALON
Sial, **SIAL** 2014
un concentré
d'innovations

Le Grand Jury de l'innovation du Sial a décerné 15 Grands Prix Sial innovation : 13 Grands Prix par catégories de produits dont 2 Grands Prix par cibles d'acheteurs : Distribution et Restauration (cf. page 41). Le Grand Prix Web sera révélé le 17 octobre et les 3 Grands Prix or, argent, bronze seront révélés le 20 octobre.

CONCOURS

Championnat
de France
du dessert 2015

Le Championnat de France du dessert s'ouvre cette année aux

pâtisseries français qui travaillent en Belgique, en Suisse, au Luxembourg, à Monaco et en Andorre. Chaque candidat professionnel doit envoyer, avant le mardi 2 décembre 2014, une recette originale de dessert à l'assiette pour 10 personnes réalisable en trois heures. Règlement et dossier de participation sur www.championnatde-francedudessert.fr.

SEMAINE DU GOÛT

1^{re} édition
des Food trucks
du goût

Pour sa 25^e édition, la Semaine du goût (du 13 au 19 octobre) lance pour la 1^{re} fois les Food trucks du goût. Qu'ils soient basés en Ile-de-France, Rhône-Alpes, Lorraine, Midi-Pyrénées, Provence-Alpes-Côte d'Azur ou Aquitaine, de nombreux food trucks s'associent à la manifestation. Ils offriront même une Surprise du chef en accompagnement de tout menu acheté. Participent : Le camion qui fume, Mozza&Co (photo), Le Refectoire, Goody's, Le Canard Huppé, Le Camion Bol, On-Le Mobile Burger, Tooq Tooq, Rouge Basilic, BBQ Corner, À la tête du client, La Cantina de Gloria.



SYNDICAT

Roland Héguy et Hervé Becam
réélus à la tête de l'Umih

Lors de l'assemblée générale électorale du 6 octobre, Roland Héguy et Hervé Becam ont été réélus respectivement président confédéral et vice-président confédéral de l'Umih à 97,9 % des suffrages exprimés, avec un taux de participation de 91 % des fédérations départementales Umih (soit 95 bureaux départementaux Umih votants). Aucune autre candidature n'avait été proposée.

Anticiper les grandes
évolutions du secteur

Leur engagement pour les quatre prochaines années se traduit par la volonté d'anticiper les grandes évolutions du secteur des cafés, hôtels, restaurants,

monde de la nuit et du tourisme. Les deux élus entendent être toujours plus proches des professionnels et aller chercher la victoire sur de nombreux dossiers en cours. À savoir : concrétiser les actions engagées contre les centrales de réservation en ligne ; obtenir la reconnaissance de l'artisan-cuisinier ; rétablir les conditions de concurrence équitable entre toutes les formes d'hébergement marchand et de restauration, notamment pour faire reculer le commerce illégal ; confirmer le consensus trouvé entre les professionnels, les associations de personnes handicapées et l'État sur le sujet de l'accessibilité ; sauvegarder les cafés implantés en zone rurale ;

PRIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

Le Syneg alerte
sur l'inflation

À quelques semaines du salon Equip'Hotel, le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneq) alerte sur la hausse du prix des métaux enregistrée ces derniers mois et qui pénalise les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles. Le Syneq invite donc les acteurs de la filière « à en prendre la juste mesure ».

La tendance inflationniste
devrait se poursuivre

En effet, selon les indices Mecastar établis par la Fédération des industries mécaniques (Fim), les hausses des matières premières ont été fortes au cours des six

derniers mois à fin juillet : nickel + 40,4 % ; tôle d'inox + 13,6 % ; aluminium + 9,7 %. « Tout indique que cette tendance inflationniste va se poursuivre dans les mois à venir », souligne le Syneq. Le syndicat des équipementiers invite donc « les installateurs et les utilisateurs finaux à prendre toute la mesure des hausses de ces matières premières qui comptent pour une part importante dans les coûts de production de l'industrie des équipements de cuisines professionnelles et qui ne pourront être absorbées par les seuls fabricants ». La hausse des tarifs est dans l'air... ●



© Camko



Roland Héguy (à gauche) et Hervé Becam.

obtenir des normes compatibles avec l'activité des établissements sur le dossier du bruit ; sauvegarder le régime mutuelle de branche ou encore choisir un organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) adapté aux adhérents à la profession.

Conforter sa position

Roland Héguy et Hervé Becam entendent s'appuyer sur la réforme de la représentativité pour

conforter la position comme 1^{re} organisation professionnelle d'indépendance des CHR : « Les de la profession sont n ont rappelé les deux continuerons de faire conscience aux pouvoirs des réalités et des difficultés de leur limite à supporter jets réglementaires, sociaux. » ●

APPRENTISSAGE

1 000 € pour l'embauche
d'un apprenti ou plus

En ligne avec la conférence sociale de juillet, le gouvernement poursuit l'annonce de mesures en faveur de l'apprentissage. Le plan de relance élargit à l'embauche de tout apprenti supplémentaire la prime de 1000 € initialement destinée aux entreprises pour l'embauche d'un premier apprenti. Les entreprises de 250 salariés peuvent en bénéficier. La prime sera portée à 2 000 € pour les TPE (moins de 11 salariés). Par ailleurs, Najat Vallaud-Belkacem, ministre de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, demande aux recteurs de mettre en

place dans les établissements avant les choix d'orientation journée d'information tiers, en réservant une particulière pour l'apprenti

500 000 appren
attendus en 2017

Elle attend également formations en apprenti intégrées dans les dispositifs mission Postbac e (choix des lycées) accessibles par tous les jeunes familles au moment d'orientation. L'État seuil de 500 000 ap 2017, sur l'ensei branches. ●

RÉGLEMENTATION

Première norme « Performance énergétique » pour la cuisson professionnelle

Pierre LE MERCIER | 26 novembre 2014 |



Après les plaques à griller, d'autres équipements de cuisson suivront. Photo : Charvet.

La norme NF D 40-020 concerne les plaques à griller, gaz et électriques. D'autres équipements de cuisson seront concernés dans l'avenir. Sans date précise...

Annoncée officiellement deux jours avant l'ouverture d'Equip'Hôtel, la publication par l'Afnor de la norme sur la performance énergétique des plaques à griller, gaz et électriques, est une première dans le domaine de la cuisson professionnelle. Sous la référence NF D 40-020, elle définit les méthodes d'essais et d'enregistrement de la consommation énergétiques de ces appareils. Dans un communiqué, le Syneg stipule qu'elle a été élaborée à

l'initiative de sa Commission technique « pour anticiper et peser sur la mise en œuvre de la directive ErP qui a pour finalité l'éco-conception et l'étiquetage de la performance énergétique ». Et le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines précise que cette première norme en préfigure d'autres. Selon nos renseignements, pour la cuisson, elles concernent notamment les friteuses ou encore les appareils de maintien et de remise en température. Pour ces futures normes toujours à l'étude, aucune date de sortie n'est encore annoncée. Pour mémoire, ces normes sont préparées au sein de la Commission de normalisation UNM 46 qui s'occupe des « Équipements agroalimentaires – Cuisson et réfrigération » au sein de l'Union de normalisation de la mécanique. Outre le Syneg, la commission compte un représentant des installateurs (Snefccca), des industriels, des organismes évaluateurs et des représentants de l'Administration... A noter enfin que la Commission UNM 46 qui travaille aussi sur les équipements frigorifiques professionnels (armoires, meubles de ventes...) s'occupe actuellement des codes d'essai acoustique.

Parution du nouveau Guide Technique Syneg

La 8ème édition du Guide Technique Syneg est sortie pour Equip'Hôtel. Il s'agit d'une synthèse des réglementations en vigueur réalisée par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la Commission technique du Syneg. Ce document a été réalisé en étroite liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre technique des industries mécaniques (Cetim), l'Union de normalisation de la mécanique (UNM). Il constitue un ouvrage de référence des acteurs de la filière « restauration hors foyer ».

Le Guide Technique fait le point sur le cadre général réglementaire et normatif, la réglementation des équipements, la responsabilité environnementale et la préservation de l'environnement, etc.

Il peut être commandé sur le site : www.syneg.org

Le SNRC au comité du dialogue social européen

Le SNRC a participé le 6 octobre dernier, à Bruxelles, à la réunion du comité du dialogue social européen, qui réunissait les délégations syndicales et patronales de la restauration collective concédée des pays membres. Sous l'égide d'un représentant de la Communauté européenne, plusieurs thèmes ont été abordés, comme l'égalité hommes/femmes, la sécurité au travail ou encore la santé. Des témoignages sur les négociations menées par les organisations syndicales, dont le SNRC, concernant l'égalité professionnelle dans le cadre de l'avenant 46 à la convention collective pour le personnel des entreprises de collectivités, ont été apportés. Des exemples de bonnes pratiques réalisées ont également été cités.



Guide technique du Syneq

Le Syneq (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) a élaboré un nouveau guide de la maintenance préventive, visant à répertorier les pannes courantes consécutives à l'absence d'entretien des équipements de cuisines professionnelles et les opérations à caractère préventif. Réalisé en étroite liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre technique des industries mécaniques (CETIM), ou encore l'Union de normalisation de la mécanique (UNM), l'ouvrage est dédié aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, prescripteurs et bureaux d'études. Une initiative prise suite au constat d'un trop grand nombre de pannes générées par l'absence d'entretien, coûtant à la fois aux utilisateurs et aux fabricants et installateurs de par une utilisation non justifiée de la garantie des équipements. Site www.syneq.org

● E.N.

ÉQUIPEMENT

Le gril à infrarouge électrique Fusio d'Eberhardt Frères

Eberhardt Frères présentait il y a quelques mois son tout nouveau gril à infrarouge électrique Fusio sur le dernier festival des Étoiles de Mougins. Conçu et fabriqué en France, son système innovant de plan incliné permet une cuisson sans contact pour conserver l'aspect moelleux et juteux des aliments. Véritable sublimateur de saveurs, Fusio respecte le produit : viandes, saucisses, poissons au grill, produits délicats, viandes au tournebroche, certains légumes et fruits tels que les poivrons, courgettes, bananes... Sa grille inclinée permet aux graisses de couler à l'opposé de la source de chaleur. Non brûlées, les graisses ne génèrent presque pas de fumée, et le goût authentique des aliments est préservé. Par ailleurs, l'optimisation parfaite de sa surface de chauffe offre une rapidité et un rendement de cuisson particulièrement élevés. Le Fusio ne nécessite pas d'ajout de matière grasse pour les cuissons et se nettoie facilement. Garanti 2 ans constructeur « pièces », il dispose de nombreux accessoires (grille

panier modulo, grille tamis, rehausse de grille, pack tournebroche et valise de transport). Présenté au prochain salon Sirha 2015 sur le stand Eberhardt Frères (Hall 5, stand B110), le Fusio avait par ailleurs été sélectionné pour les Trophées de l'Innovation du Sial en octobre dernier. **E.N.**



FOURNISSEUR

Plus de transparence avec les agriculteurs et d'aucy FoodServices



Les chefs accordant de plus en plus d'importance aux produits proposés à leurs convives, d'aucy FoodServices lance « Fiers de Coopérer ». Cette démarche inédite offre aux professionnels de la restauration davantage de transparence et d'informations sur les agriculteurs

cultivant les produits de la coopérative (légumes ou œufs). Localiser les lieux de production ou découvrir les visages des agriculteurs est également possible en se rendant sur le site Internet dédié : www.fiersdecooperer.com. Pour rappel, d'aucy FoodServices met l'accent sur la communication et la transparence depuis plusieurs années, avec ses « vignettes traçabilité » pour des démarches HACCP en 2003 et 2004, la mise en place de « culture positive » pour de bonnes pratiques en 2012, ou encore l'apposition des mentions « Pondus en France » sur 200 produits élaborés avec des œufs et « 100% cultivé en France » sur près de 100 références de légumes. **E.N.**



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Etablissements

Industriels

Installateurs

Accueil - <http://www.grandes-cuisines.com>

02-12-2014



Une nouvelle charte incluant les principes de la RSE pour le Syneg

Le Syneg dévoilait il y a quelques mois sa nouvelle Charte professionnelle. Cette dernière adopte ainsi les principes de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Chaque entreprise membre du Syneg s'engage donc à respecter les exigences de la RSE en matière d'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec tous les acteurs de la filière.

Ceci dans le but d'affirmer l'important engagement des adhérents du Syneg en termes d'intégration des considérations environnementales et sociales – considérations notamment chaque année davantage prises en compte par les donneurs d'ordres et les acheteurs en général.

Partager

0

Tweet

0

g+

0

Réalisé par Sandra Salès



Prix des équipements

La hausse du prix des métaux enregistrée ces derniers mois pénalise les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles. Le SYNEG invite les acteurs de la filière à prendre la juste mesure de la répercussion des coûts de production sur l'industrie des équipements de cuisines. ●



Fin de vie des équipements

Le dispositif Valo Resto Pro sera opérationnel à partir du 1^{er} janvier 2015. Initié par le Syneq en partenariat avec Ecologic, il permet aux producteurs de matériel de cuisine professionnelle de gérer conformément à la loi la fin de vie de leurs équipements électriques et électroniques, et propose une solution de collecte aux utilisateurs. Valo Resto Pro est soutenu par Cinov Restaurateurs, FCSI, Restau'Co, SNRC, Synhorcat, Udhir et Unicpro. ● Plus d'infos sur : www.syneq.org et www.ecologic-france.com



Comment recruter un AMO ?

Commanditaire d'un projet de cuisine d'un hôpital, de rénovation de la cuisine centrale d'un lycée... vous avez besoin d'appui pour mieux définir votre projet, évaluer son coût, tenir compte des contraintes, dialoguer... C'est le métier d'un assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO). Mais vous ne savez pas comment le choisir, ni définir sa mission. Pour vous aider à recruter l'AMO qu'il vous faut, la fédération CINOV a publié avec le concours du syndicat CINOV Restaurateurs, représenté par Gilles Castel, le guide « 52 missions d'AMO pour vos projets ». Téléchargez-le gratuitement sur www.cinov.fr. Contact : restaureconcepteurs@cinov.fr ●



TVA à 5,5 % dans le secteur social

Questionnée par Jacques Roux, le président du SNRC, la Direction de la Législation fiscale a confirmé que la fourniture de nourriture dans les maisons de retraite, les établissements accueillant des personnes handicapées, les logements-foyers (art. L. 633-1 du code de la construction et de l'habitation) et les établissements et services sociaux et médico-sociaux (5^o, 8^o et 10^o de l'art. L.312-1-I du code de l'action sociale et des familles) relèvent du taux réduit de TVA de 5,5%. Le courrier précise que : « non seulement les repas fournis aux pensionnaires des établissements concernés, mais également les prestations de restauration rendues par les sociétés de restauration collective relèvent du taux de TVA de 5,5 % ». ●

« Beau travail »

Dans le cadre du programme « beau métier », mis au point par l'organisation patronale afin de faire connaître et de valoriser les métiers en tension, un mini film a été tourné dans la cuisine d'un restaurant d'un adhérent du SNRC pour présenter le métier de cuisinier. 1 000 cuisiniers sont recrutés en restauration collective chaque année, pour un salaire de 1 600 euros par mois après un an d'ancienneté. Pour voir le film : <http://www.beautravail.org/detail/metier/75-cuisinier.html> ●



Formation au goût

L'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEG) propose un module intitulé « Sensibilisation sur le goût », les 29 et 30 janvier prochains à Paris. Il permet la découverte des mécanismes du goût dans la dégustation, les aspects culturels liés au goût et la découverte de la construction du comportement alimentaire.

Pour en savoir plus : <http://reseau-education-gout.us3.list-manage.com/track/click?u=f5d818dfe7e03aab8c46ae2a4&id=8715468c77&e=5b6b3ca57f> ●



Nomination et séminaire

Marc Sautel a été réélu à l'unanimité président de l'association AJI (Gestion pour l'éducation) jusqu'en 2017. De plus, l'association a tenu son séminaire de rentrée les 26 et 27 septembre derniers à Saint-Malo. Il s'agissait de constituer la nouvelle équipe du conseil d'administration qui compte désormais 30 membres et de travailler sur les projets de l'AJI. ●



Une journée dédiée aux achats



Notre savoir-faire s'exporte

Le FCSI France a participé en octobre dernier au forum du FCSI UK, à Londres, de nombreuses visites (stade O2, hôpital Royal de Londres et cuisine collective). Cette occasion, le FCSI France a présenté un panorama complet de la restauration collective abordant tous les thèmes d'actualité de ce secteur. ●



Les Assises de L'UDIHR

Les assises de l'UDIHR se tiendront les 12 et 13 mars 2015 à Saint-Etienne. Elles porteront sur la gestion budgétaire d'un service de restauration (bases de comparaison, gestion des achats alimentaires dans les établissements de santé, le service hôtelier à l'hôpital). ●



AG Gêrontopôle

L'ACEHF participe à l'assemblée générale de Gêrontopôle le 17 mars 2015 à 17h dans les locaux de la Maison régionale de l'autonomie et de la solidarité à Nantes. Plus d'infos sur <http://www.gerontopole-paysdelaloire.fr> ●



Journée mondiale de l'alimentation

Organisée par l'UDIHR et l'AFDN, la 4^e édition de la journée mondiale de l'alimentation à l'hôpital se déroulera le 16 juin 2015 dans tous les établissements de santé qui souhaitent y participer. Tout le programme sur : <https://www.jnahofficiel.fr> ●



Nouveau marché CHU

Par le biais d'UNIHA et du groupe de travail sur la nutrition de l'AFDN, le nouveau marché pour les achats d'épicerie et de boissons est en cours de renouvellement et prendra effet à partir de mars prochain. Tourn et d'Angers qui coordonnent la filière denrées alimentaires au niveau régional. ●



Onze bougies pour le CENA

Le CENA fête ce mois-ci son 11^e anniversaire. Cette association mutualise son savoir-faire à l'échelle nationale et intervient dans de nombreux domaines d'activité de la RHD. ●

Des Américains à la cantine

Une délégation d'Américains est venue s'inspirer des actions éducatives françaises en participant dans une école en Picardie, en octobre dernier au « Plaisir de l'école » événement mis en place par le CENA. Voir la vidéo sur le lien : <http://petitdejeuner.fr> ●



ACCOT Gironde à So Good

Du 28 au 30 novembre dernier, ACCOT Gironde a participé à la 1^{re} édition de « So Good », la fête de la gastronomie et de l'art de vivre, un événement qui met en valeur les terroirs, les savoir-faire et les talents du Sud-Ouest. L'association a organisé un atelier culinaire sucré. ●

Accords collectifs sociaux

En présence de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de la Pêche et de la Politique rurale, les associations et organismes de la restauration collective en gestion directe (Restau'Co, CNOUS, l'UPR, l'UDIHR, l'ACEHF, l'AFDN ; travail et adultes avec le GOEES) ont signé une convention qui définit le cadre des travaux engagés pour écrire les accords collectifs sociaux et engager les restaurants de collectivité sur des enjeux de qualité du service et de l'approvisionnement (approvisionnement, gaspillage, éducation). Ils devront ●



[Accueil](#) > [actualités restauration](#) > [Actualités fournisseurs](#)

EQUIPEMENTS

Parution du nouveau Guide technique Syneg

13/11/2014 05:30

80



La 8e édition du Guide technique Syneg (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) sort à l'occasion du salon Equip'Hotel. Il s'agit d'une synthèse des réglementations en vigueur réalisée par les meilleurs experts de la profession réunis au sein de la Commission technique du Syneg. Ce document a été réalisé en étroite liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre technique des industries mécaniques (Cetim), l'Union de normalisation de la mécanique (UNM). Il constitue un ouvrage de référence des acteurs de la filière « restauration hors foyer ». Le Guide technique fait le point sur le cadre général réglementaire et normatif, la réglementation des équipements, la responsabilité environnementale et la préservation de l'environnement, etc.

www.syneg.org

Tags: SYNEG / Equip'Hotel / Cetim / Fim

Zepros

STATISTIQUES

80

vues

0

commentaires

RECOMMANDEZ CET ARTICLE



ENVOYER

Envoyer cette
info par mail**Laisser un commentaire**

FOCUS ALIMENTAIRE

Transgourmetmarket voit encore plus grand



Pour la 3^e édition consécutive, le distributeur Transgourmet s'associe au salon Equip'Hotel et fédère ses partenaires fournisseurs dans un village alimentaire de 5 000 m². Situé à l'entrée du Pavillon 7.3, au cœur de l'univers Cuisiner et Servir, le Transgourmet Market rassemble plus de 85 exposants et 250 marques du marché de l'agroalimentaire.

Grands noms de la gastronomie présents

Cette édition 2014 comportera plusieurs nouveautés : Les Pôles Métiers avec, sur plus de 300 m², 6 univers métiers en lien avec les activités des visiteurs du salon ; La Halle Marché frais, soit près de 400 m², consacrés à la mise en avant des produits bruts et des matières premières ; Le Food Court revisité, avec la Place des

Tendances : située au cœur d'une grande place dotée d'un bar et d'un espace café, ce workshop accueillera différentes animations. Tout au long de la journée, des grands noms de la gastronomie (chefs reconnus, personnalités culinaires, experts...) se succéderont pour des démonstrations, talk-show, coaching, animations vidéo... autour des grands thèmes de la restauration d'aujourd'hui.

Le dispositif d'exposition des marques propres Transgourmet : plus de 100 références des nouvelles marques Transgourmet Economy, Transgourmet Quality, Transgourmet Premium seront présentées et mises en œuvre. Le pavillon Transgourmet International : nouvel espace destiné à accueillir les acheteurs internationaux. ●

www.transgourmet.fr/market2014

SYNEG

Alerte sur les prix des métaux !

Il y a quelques semaines, le Syndicat national des équipements de grande cuisine (Syneg) a alerté sur la hausse du prix des métaux enregistrée ces derniers mois pénalisant les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles. « *Tout indique que cette tendance inflationniste va se poursuivre dans les mois à venir* », prévenait le syndicat, invitant les installateurs et les utilisateurs finaux à prendre toute la mesure des hausses de ces matières premières « *qui ne pourront être absorbées par les seuls fabricants* ».

FOCUS DÉVELOPPEMENT DURABLE

Parcours ad hoc et conférences

De nombreuses tables rondes sont proposées sur les différents Studios du salon afin d'accompagner le visiteur dans les démarches développement durable.

Sur le Studio Contract : Focus développement durable, tous les jours, pour tout savoir sur la rénovation d'un établissement en écoconstruction, les gains liés à la mise en place d'une démarche développement durable, les labels et certifications, le bien-être au travail. Avec, en avant-première, les résultats issus du projet mené depuis plus d'un an sur le cycle de vie du linge par Evea Tourisme, Tissus Gisèle, Ecolab,

Le Cercle du Propre et l'AVA. Sur le Studio Cuisine : le gavage alimentaire et la réduction des déchets organiques, la gestion et le recyclage des DEB, produits locaux et circuits courts, la réduction de la facture énergétique.

Sur le Studio Restau'Co : la restauration collective responsable, le gaspillage énergétique, matériel en fin de vie, recyclage... quelles solutions ? Et la lutte contre le gaspillage alimentaire, quels matériels et solutions pour y remédier ? Sur le Studio Techno : la gestion intelligente du bâtiment, les solutions pour une distribution alternative et solidaire.

FOCUS STUDIO ARTS DE LA TABLE

Carte blanche à Sylvie Amar Studio

Pour la seconde édition consécutive, Equip'Hotel a donné carte blanche à la designer Sylvie Amar pour concevoir le Studio Arts de la table du salon. L'experte des tendances de la restauration le consacre cette année à la cafétéria. L'occasion notamment de mettre en exergue la tasse à café qui, sous l'impulsion des brûleries et des coffee shops, et avec le nouvel engouement pour les baristas, devient la nouvelle coqueluche des arts de la table. Levier de différenciation pour les marques - fabricants et

professionnels de la restauration -, nouveau champ d'exploration pour les designers : la tasse à café, dans le sillage du verre à vin, fait son entrée chez les grands. « *Les designers se trouvent face à un défi : renouveler la tasse à café en conciliant différenciation et nouvelles fonctionnalités. Pour l'instant, nous sommes toujours à la recherche de la forme idéale, capable de répondre aux exigences de clients de plus en plus avertis de leurs attentes et de leurs besoins* », analyse Sylvie Amar qui a notam-



ment créé la soucoupe moka, la tasse et les tasses Incidence, le support à moka Pillivuyt et le support à moka Caprice pour Nous (photo). ●

* Studio Arts de la table - Hall 7.3

PARRAINAGE



« *Mon challenge sera d'apporter à ce salon la patte Mama Shelter* », note Serge Trigano, créateur de Mama Shelter, parrain d'Equip'Hotel 2014.

CONFÉRENCES



La designer Sylvie Amar animera une conférence sur « *Les tendances de l'Art de la Table 2015* », le mardi 18 novembre à 11 heures.

TRANSFOURMET FRANCE



« *Transfourmetmarket renouvelle son engagement jusqu'en 2020* », déclare Yves Ceballos, directeur commercial, marketing et communication.

La newsletter

Pour vous abonner et recevoir toutes les actualités du snacking, utilisez notre formulaire d'inscription

Je m'abonne



LE MAG

ACTUS

CONCEPTS

EXPERTS

GUIDE FOURNISSEURS

RÉCETTES

ÉVÉNEMENTS

Accueil > Actualités du Snacking > Le SYNEG sort le guide de la maintenance préventive en 2015

actus



+ FOURNISSEURS

12 Novembre 2014 - 132 vue(s)

Le SYNEG sort le guide de la maintenance préventive en 2015

2015

Le Syneg sort le guide de la maintenance préventive en

En cours d'élaboration par le SYNEG avec le concours du Centre Technique des Industries Mécaniques (CETIM), ce nouveau document est destiné aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, aux prescripteurs et aux bureaux d'études.

Cette initiative du SYNEG part du constat que la notion de maintenance préventive des équipements n'est généralement pas intégrée dans la gestion des cuisines professionnelles. Or, la politique du « tout curatif » mène à des immobilisations d'équipements, immobilisations qui génèrent de l'insatisfaction chez les utilisateurs, impactent l'image des fabricants (fiabilité des matériels) et génèrent des coûts pour l'ensemble de la profession.

En effet, les conséquences financières des pannes générées par l'absence d'entretien coûtent aux utilisateurs en terme d'immobilisation du matériel et donc de productivité. Elles impactent également les fabricants et les installateurs, par une utilisation non-justifiée de la garantie des équipements. Ce guide passera donc en revue les différentes familles d'équipements de cuisines professionnelles, en répertoriant les pannes courantes consécutives à l'absence d'entretien et les opérations de maintenance qui peuvent les prévenir.

Le Syneg édite aussi :

Guide Technique, nouvelle édition disponible : depuis plus de 20 ans, ce document de référence régulièrement mis à jour s'adresse prioritairement aux constructeurs, concepteurs et installateurs d'équipements de cuisines professionnelles.

Il passe en revue les réglementations européennes et françaises ainsi que les normes s'appliquant aux équipements de cuisines professionnelles.

Lire SYNEG Infos Novembre 2014 www.syneg.org

Tags : SYNEG - Guide de la maintenance préventive - Guide technique -

- Agenda
- Ailleurs
- Autre restauration
- Billet
- Boulangers
- Edito
- En images
- Enquête et sondage
- Food trucks
- Formation
- Fournisseurs
- GMS Snacking
- Ils ont ouvert
- L'Invité
- Nutrition
- On a aimé
- Pizzerias
- Profession
- Quoi de neuf côté produit ou com. c.

- Rendez-vous
- Restauration rapide de chaîne
- Restauration rapide indépendante
- Sommaire
- Textos
- Traiteurs
- Vu sur la toile

nouveautés



Xpressnan

Le Gafic fait peau neuve

Le Gafic, le groupement d'indépendants pour l'hôtellerie et les collectivités, a procédé au réajustement de sa stratégie lors de sa dernière convention, le 24 septembre dernier à Marrakech. Son dirigeant, Marc Marouani, a ainsi détaillé un plan d'action qui vise à développer le groupement sur les quatre prochaines années. En ligne de mire, une politique de certification pour améliorer les performances du réseau et ainsi lui permettre de « devenir l'acteur incontournable du marché des CHR dans les années à venir ». Un nouveau site e-commerce ainsi qu'une nouvelle identité du groupement ont également été dévoilés (le Gafihc devient Gafic et change de logo). De plus, une nouvelle plateforme logistique est en cours de construction. A.L.



Des projets en cours au parc Martin Luther-King

La Mairie de Paris a lancé au premier semestre de l'année 2014 un appel à candidatures pour l'aménagement et l'exploitation de deux établissements de restauration dénommés La Forge et Le Belvédère au sein du parc Martin Luther-King, dans le 17^e arrondissement. Actuellement en cours, les projets des deux restaurants, ouverts sur le parc et accessibles depuis la nouvelle rue Bernard Buffet, seront très différents. La Forge, sur 221,50 m² en rez-de-chaussée, mettra l'accent sur la vente à emporter et le snacking, avec des horaires limités à ceux du parc. Le Belvédère, sur 444 m² (comprenant des locaux couverts et une terrasse au premier étage) sera quant à lui un restaurant de qualité, surélevé sur une plateforme et desservi par un ascenseur et un monte-charge. Il s'agira d'un bâtiment passerelle situé au-dessus de la « Petite Ceinture » qui permettra de traverser les voies pour relier la partie sud à la partie nord du parc. Travaux d'isolation intérieure thermique, d'équipement des réseaux d'eau intérieurs, d'équipement électrique, de ventilation, de chauffage et de cloisonnement seront effectués, en plus de l'installation de matériel de grande cuisine spécifique aux restaurants (sans distribution de gaz, l'éco-quartier Clichy-Batignolles n'étant pas raccordé au réseau). Le montant des travaux est estimé à 960 000 euros HT pour les deux espaces de restauration. Un financement auquel la Ville de Paris ne participe pas. Cette dernière sera toutefois propriétaire des lieux. E.N.

Alerte du Syneq sur la hausse du prix des métaux

La Fédération des industries mécaniques (FIM) établissait il y a quelques temps les indices Mecastar, révélant une hausse du prix des matières premières alarmantes lors de ces six derniers mois. Il s'avère en effet qu'à la fin du mois de juillet dernier, le nickel observait une augmentation de 40,4 %, la tôle d'inox + 13,6 % et l'aluminium + 9,7 %. Une tendance inflationniste qui devrait notamment continuer à grimper durant les mois à venir. Face à ce constat, le Syndicat national de l'équipement des Grandes Cuisines (Syneq) alerte les installateurs et utilisateurs finaux à prendre conscience de ces hausses de prix, qui impactent fortement les coûts de production de l'industrie des équipements de cuisines professionnelles. Coûts qui ne pourront, par ailleurs, pas être totalement absorbés par les fabricants. E.N.

Brasserie L'Alsace à Paris rénovée

Véritable institution de la capitale, la brasserie L'Alsace vient de rouvrir ses portes sur les Champs-Élysées, après 26 mois de fermeture et 4 millions d'euros d'investissement. « Ce restaurant avait besoin d'être rafraîchi », explique Pascal Brun, président du directoire du groupe Frères Blanc. La grande nouveauté, c'est la salle de restauration de 70 couverts à l'étage, avec vue plongeante sur les Champs, au lieu d'un sous-sol sans lumière naturelle. Ce dernier a été réaménagé en toilettes et vestiaires, et le deuxième sous-sol accueille une nouvelle cuisine (avec du matériel Rational, Rorgue...), spacieuse et moderne. Le rez-de-chaussée reste quant à lui un lieu d'accueil et dispose de 110 places dans un cadre modernisé, avec une carte et un concept inchangés. Pascal Brun souligne « la performance architecturale. Il s'agissait de faire en sorte qu'un maximum de clients puisse avoir le sentiment de déjeuner ou de dîner sur les Champs-Élysées. » D'où de grandes baies vitrées arrondies en façade. A.T.



EPO
et s

Leader
origina
mercia
fête se
se tien
stockag
treprise
belge s
l'été de
plus m
plus l'a
réseau
pièce d
en 200
et d'ori
de 20 0
donnée
La capa
à un sys
Les bur



[Le Snefcca](#)[Les métiers](#)[L'info](#)

CERTIFICATS D'ÉCONOMIE

Le Conseil Supérieur de l'Énergie a validé le 15
définissant les opérations standardis [...]

[Accueil](#) » [L'info](#) » [Actus pro](#) » [Informations générales](#)

Actus Pro

Informations générales



Matériels de cuisine professionnelle

HAUSSE DES PRIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

N°2014/13 - Octobre 2014

Selon un récent communiqué ci-joint du SYNEG (Syndicat National des fabricants d'Équipement de Grandes Cuisines), une augmentation des tarifs des matériels de cuisine serait à prévoir du fait de la hausse des prix de certains matériaux entrant dans leur fabrication. Quelques précautions sont nécessaires pour éviter de mettre en péril les marges : Prendre contact avec les fournisseurs pour valider avec eux cette information et demander si leurs tarifs ont diminué lorsqu'il y a eu baisse des [...]

[Lire la suite](#)

Salon de l'hôtellerie et de la restauration

EQUIP'HOTEL 2014

N°2014/12 - Octobre 2014



Résultats de l'équipe de France

EUROSKILLS LILLE 2014

N°2014/11 - Octobre 2014

Aides publiques aux entreprises

NORMES DU MOIS

NF D 40-020

PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE DES PLAQUES À GRILLER

Elaboré avec le concours de la commission "Cuisson" du syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (SYNEG), la NF D 40-020, publiée en novembre 2014, innove en matière d'environnement. Elle établit un référentiel commun aux industriels lors de la réalisation des essais de consommation énergétique des grills. Elle s'applique aux appareils à usage professionnel, utilisant le gaz ou l'électricité, dont les plaques présentent un contact total avec les aliments à cuire.

Cette norme va permettre de communiquer aux utilisateurs des éléments vérifiables (et comparables) d'utilisation de l'énergie, grâce aux formules établies pour le calcul de la consommation et du rendement de production de ces grills.

La commission UNM 46, responsable des normes du domaine, va développer des normes similaires sur les friteuses, les appareils de remise et de maintien en température et les marmites.

Forte de ces normes françaises, la France pourra se positionner au niveau européen dès les travaux démarreront sur les appareils de cuisson professionnels, en application de la directive écoconception 2009/125/CE.



+ d'infos sur : www.unm.fr
>>> normes du mois

SPÉCIFICATION GÉOMÉTRIQUE DES PRODUITS

Une majorité d'européens présents à la Maison de la Mécanique du 9 au 19 septembre 2014 pour la session d'automne de l'ISO/TC 213.



Une nouvelle édition de l'ISO 1101 "Tolérancement de forme, orientation, position et battement" sera finalisée en 2015. Elle va amender les indicateurs et définitions des tolérances géométriques, établir de nouvelles règles implicites et explicites pour les zones de tolérance, et aussi illustrer ces nouveautés par des exemples de spécification utilisant notamment les filtres.

La série des normes NF EN ISO 17450 sur les concepts généraux s'étend. Elle établit, dans ses nouvelles parties, les règles par défaut qui vont permettre d'établir un élément tolérancé et de traiter des caractéristiques géométriques de forme, orientation, position et battement.

Le groupe sur les états de surface, très actif, travaille sur la série des ISO 25178 "État de surface surfacique", en développant de nouvelles parties, notamment sur les étalons logiciels et sur les défauts de surface sur les mesures matérialisées.

Le groupe sur les techniques d'extraction et de filtration GPS va élaborer un guide pour l'utilisation des filtres. Ce travail a été confié à un expert français : François Blateyron (Digital Surf), Président de la commission UNM CG2 et du CEN/TC 290, instances de coordination des

travaux GPS aux plans national et européen.

Les américains insistent très fortement pour intégrer dans la révision de l'ISO 5459 systèmes de références spécifiées le "L1" comme critère d'association par défaut pour les références, en remplacement du "minmax". Ce changement fondamental aurait des conséquences lourdes, notamment pour l'adaptation des logiciels existants. C'est pour cette raison que la France, qui de surcroît anime le groupe de travail en charge de cette norme, s'est opposée à cette évolution. La discussion sur ce sujet continuera lors des prochaines réunions à Londres du 3 au 13 février 2015.

Le suivi financement du secrétariat du comité détenu par le Danemark est devenu l'objet d'un point à l'ordre du jour. La moitié du budget de 2014 est pris en charge par les entreprises danoises ; l'autre moitié par des entreprises allemandes et autrichiennes. Cette répartition devrait être reconduite en 2015.

Enfin, notons une participation plutôt européenne pour ces réunions : Allemagne, Autriche, Chine, Danemark, Etats-Unis, France, Japon, Mexique, Royaume-Uni et Suède.

La newsletter

Pour vous abonner et recevoir toutes les actualités du snacking, utilisez notre formulaire d'inscription

Je m'abonne

La question de la semaine

Etes-vous favorable à la mention 'fait maison' ?

☒ Oui ☐ Non ☐ Ne se prononce pas

Voter



LE MAG

ACTUS

CONCEPTS

EXPERTS

GUIDE FOURNISSEURS

RÉCETTES

ÉVÉNEMENTS

ANNONCES



OK

Accueil > Actualités du Snacking > L'hospitalité, le maître-mot de Serge Trigano, parrain d'Equip'Hôtel

actus



AUTRE RESTAURATION

12 Novembre 2014 - 121 vue(s)

L'hospitalité, le maître-mot de Serge Trigano, parrain d'Equip'Hôtel

Parrain du salon Equip'Hôtel dont le SYNEG est partenaire, Serge Trigano appartient à ces figures qui ont marqué l'industrie touristique française. D'abord au Club Med où son nom restera intimement lié à l'histoire du voyageur puis aujourd'hui à travers Mama Shelter qu'il a fondé avec Philippe Starck, Cyril Aouizerato ses deux fils Jérémie et Benjamin. Son modèle là encore bouscule tous les codes existants avec un hébergement urbain inédit, des emplacements improbables, un luxe abordable au plus grand nombre et une restauration dont le succès dépasse les attentes les plus optimistes. Histoire d'un retour en grâce.

Comment est né Mama Shelter ?

Le Mama Shelter est né d'une rencontre entre des hommes et des femmes qui voulaient faire changer la façon de voyager et de découvrir des villes. Sans étude de marché ou de marketing. L'idée était d'offrir la possibilité de séjourner dans un lieu où on pourrait tout à la fois dormir, prendre un verre, dîner, écouter un concert et partir à la découverte de la ville. Le défi était de faire des lieux qui soient beaux où chacun se sentirait à l'aise et le tout à un prix accessible au plus grand nombre. Après des nuits d'angoisse, des rendez-vous de galères, des menaces, on a réussi il y a 6 ans avec mes fils et l'équipe de co-fondateurs à ouvrir le MAMA de Paris. Comme l'esprit du MAMA est totalement en phase avec les attentes des voyageurs ou des citadins, ce fut un succès immédiat. Et on se bat tous les jours pour qu'il dure.

Quelles sont les valeurs fortes de l'enseigne

C'est d'abord la création d'un lieu de vie, de rencontres et de fête autour d'une vraie restauration et d'un bar qui sont les piliers du concept avec des chambres au-dessus. C'est encore son aspect abordable bien que signé par un grand designer. C'est un regard nouveau posé sur les villes et sur la manière de vivre un court séjour dédié en dernière minute sur des destinations faciles d'accès et sur un positionnement tarifaire attractif à partir de 59€ la chambre. C'est enfin une rupture avec les codes hôteliers traditionnels. On ne parle pas vraiment d'étoiles mais de manière de recevoir en toute modernité. Chaque chambre est décorée par Philippe Starck et équipée notamment d'un iMac. On réserve aussi directement sur notre site Internet sans passer par des intermédiaires. Utilisé à 90%, ce canal nous permet de dépasser les 80% de taux de remplissage et de maintenir des prix de chambres très abordables. Enfin en décidant de positionner nos MAMA dans des quartiers ignorés par l'hôtellerie classique voire de prestige. Mais peut-être que le plus important c'est l'équipe. On a su s'entourer d'hommes et de femmes qui ont une véritable envie de faire vivre des moments de bonheur à nos clients.

Pourquoi la restauration est si importante

Chaque MAMA est conçu sur une trame commune avec, dès l'entrée un plafond inondé de tags dessinés par Tarek Benaoum, une absence de lobby mais rapidement les grandes tables d'hôtes, le bar et le restaurant. Contrairement à de nombreux hôtels où la restauration est vécue comme un mal nécessaire, chez nous elle fait partie de notre ADN tout comme le bar qui lui est intimement rattaché. Nous réalisons aujourd'hui à Paris, entre 500 et 800 couverts par jour dont 25% de clients qui séjournent au MAMA. L'endroit est devenu un vrai lieu de destination où l'on peut prendre à toute heure de la journée un plat ou une pizza qu'on peut sans difficulté monter dans sa chambre. C'est notre forme de room-service. Le succès est tel que nous sommes aujourd'hui devenus des restaurants qui réalisent près de 63% de notre chiffre d'affaires (*). A la base du concept, un principe de tables d'hôtes où se réunir autour de plats à partager à 10, 20, 30, en groupe de travail ou pour fêter un événement. Mais aussi un lieu où l'on peut venir seul, en couple, ou en famille. L'accessibilité est la clé de cet espace de vie animé régulièrement par des concerts. Le chef Alain Sanderens nous a aidés à construire notre identité culinaire et c'est son second Jérôme Barcel qui nous accompagne aujourd'hui avec une cuisine de partage. On a mis en place certains plats incontournables comme le Parmentier de canard, la cocotte de coquillettes ou encore le trifle. Il a été de grand conseil aussi pour la conception des cuisines qui seront de plus en plus ouvertes sur la salle.

(*) 20 M€ de CA en 2013 et 40 M€ prévus en 2014

SOURCE SYNEG INFOS www.syneg.info

Le salon Equip'Hôtel se tient du 16 au 20 novembre à Paris-Expo, porte de Versailles

- Agenda
- Ailleurs
- Autre restauration
- Billet
- Boulangers
- Editio
- En images
- Enquête et sondage
- Food trucks
- Formation
- Fournisseurs
- GMS Snacking
- Ils ont ouvert
- L'envie
- Nutrition
- On a aimé
- Pizzerias
- Profession
- Quoi de neuf côté produit ou com. co

- Rendez-vous
- Restauration rapide de chaîne
- Restauration rapide indépendante
- Sommaire
- Testos
- Traiteurs
- Vu sur la toile



P&P Fruits

P&P Fruits est la première gamme de Tomates Premium Longue Conservation s'appuyant sur un procédé...

Toutes les nouveautés



KEBAB PARTY

Tous les concepts



DÉPÔT DES CANDIDATURES
AVANT LE 20 NOVEMBRE



Sandra Salès

de conférences Restau'Co

« le territorial durable »

Le 11 novembre, dès 8h30, Orsay (91), Maison des associations, salle Jacques Tati, 7, av. de la République. Programme complet et inscrivez-vous sur <http://www.invitationsrestauco.com>.

11 novembre-orsay. ●



Journée du CLAN

Le comité de liaison alimentation et nutrition (Clan) régional des Pays de la Loire organise une rencontre à l'attention des directeurs, médecins, diététiciens, cuisiniers, soignants... le 20 novembre 2014 au Mans. La matinée sera consacrée à l'alimentation du sujet âgé, et l'après-midi, à la prise en charge de l'obésité. Programme complet sur <http://petitlien.fr/7k60> ●



AG restau'Co

Le 11 novembre, à partir de 13h, la 10^{ème} assemblée générale Restau'Co. Lieu : Salon Equip'hotel. Une journée pour tous les membres de Restau'Co. Programme complet et inscrivez-vous sur <http://www.invitationsrestauco.com>.

RES

grès
nique

Le 10 octobre dernier, une délégation de Restau'Co a organisé un mini-séminaire à Saint-Joseph. Les élus locaux, de Guadeloupe, de Martinique et de Mayotte y ont participé. L'objectif est de remunicipaliser en France les services publics. Le budget est important, car les communes dans les DOM-ULM ont une délégation de service public. M. Hébert, président de Restau'Co, a souligné l'importance de la participation des élus locaux, ainsi que des sites (exploitations agricoles, etc.). ●

avec France

environnement

Le 10 octobre, la FNE a démarré un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. La fédération France nature environnement (FNE). L'objectif est de sensibiliser les acteurs contre le gaspillage. Des pistes de travail ont été définies et vont être mises en œuvre. ●

D'AUCY FOODSERVICES PRÉSENTE :

★ NOUVELLE ★

RECETTE
TEX
MEX



ET TOUJOURS

Notre gamme complète de plats cuisinés à retrouver sur : www.daucyfoodservices.com

d'aucy
FoodServices

Le guide technique du SYNEG



Le SYNEG sera installé dans le hall 7.3 stand K 118 du salon Equip'Hotel. A cette occasion sera présentée la 8^{ème} édition du Guide technique du SYNEG, réalisée avec les experts du CETIM, qui passent en revue toutes les réglementations, françaises et européennes, s'appliquant aux équipements. Le SYNEG fera aussi la promotion du dispositif « Valo resto pro », label pour la collecte et le recyclage des équipements en fin de vie. ●

Comité du dialogue social européen



Le 6 octobre, le SNRC a participé à Bruxelles à la réunion annuelle du Comité du dialogue social européen qui réunit, les délégations syndicales et patronales du secteur de la restauration collective concédée des pays membres. L'occasion de faire un point sur les thèmes de travail de l'année : l'égalité hommes/femmes, la santé et la sécurité au travail... Les représentants de la France (SNRC et organisations syndicales) ont apporté un témoignage sur les négociations menées au niveau de la branche en matière d'égalité professionnelle dans le cadre de l'avenant 46 à la convention collective en l'illustrant d'exemples de bonnes pratiques mises en œuvre par des entreprises adhérentes. ●

Maintenance préventive

Le SNEFCCA

La Commission Cuisine du SNEFCCA a participé à plusieurs groupes de travail commun avec le SYNEG sur le thème de la maintenance préventive des équipements. Trop peu intégrée dans la gestion des cuisines professionnelles, elle peut mener à des immobilisations d'équipements et des pertes de productivité. ●

Nomination au CINOV restau concepteurs

Alain Quidort vient d'être élu



L'ACEHF sur tous les fronts



L'association culinaire des établissements hospitaliers et de santé.





24 > 28 JANVIER 2015
 EUREXPO - LYON - FRANCE

VOTRE RENDEZ-VOUS MONDIAL
 RESTAURATION ET HÔTELLERIE

« Le Concours Saveurs durables associe la salle et la cuisine à l'éco-responsabilité | Accueil

01/12/2014

GRANDES CUISINES : LES NOUVELLES DISPOSITIONS ENVIRONNEMENTALES AU SOMMAIRE DU 8E GUIDE TECHNIQUE DU SYNEG



Le SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines) publie la 8ème édition de son "Guide Technique des matériels de cuisines professionnelles" destiné aux constructeurs, concepteurs et installateurs de ces équipements. De plus en plus complexe, la réglementation concernant les grandes cuisines englobe de nouvelles dispositions environnementales relatives notamment à la récupération et au traitement des équipements en fin de vie.

"Le SYNEG par ses actions, entend montrer la voie d'une restauration 'hors foyer' plus responsable, plus efficace et plus plaisante en termes de conditions de travail et aussi du respect du goût" écrit dans la préface Pierre-Alain Augagneur, président du SYNEG. "La qualité de l'air et de l'eau constitue un enjeu considérable pour l'avenir, la réduction des consommations énergétiques devient un impératif pour la protection de notre planète, la collecte des déchets de toutes natures est une nécessité pour les générations à venir" insiste Thierry Alix, consultant SYNEG, en avant-propos.

L'ouvrage fait une synthèse des réglementations européennes et françaises en vigueur réalisée par les experts de la profession réunis au sein de la commission technique du Syneg. Réalisé en étroite liaison avec des organismes partenaires comme la Fédération des Industries Mécaniques (FIM), le Centre Technique des Industries Mécaniques (CETIM), l'Union de Normalisation de la Mécanique (UNM), il veut être un ouvrage de référence des acteurs de la filière restauration hors foyer.

Bon de commande sur le site : www.synerg.org, prix du guide : 130 € TTC.

Sur le sujet :

["La prise en compte du Développement durable par les fabricants est quasi systématique en grande cuisine"](#), le 30/10/2014.

[Le label Valo Resto Pro engage la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche" dans la protection de l'environnement](#), le 20/06/2014.

[Le Syneg poursuit sa croisade pour des cuisines plus responsables](#), le 07/06/2010.

Restauration21, la
 restauration
 durable

J'aime 468

RECHERCHER

OK



**Lydie
 Anastassion**

Suivre

Journaliste spécialisée
 restauration et développement
 durable

LES NOTES RÉCENTES

[Grandes cuisines : Les nouvelles dispositions environnementales au sommaire du 8e guide technique du Syneg](#)

[Le Concours Saveurs durables associe la salle et la cuisine à l'éco-responsabilité](#)

[Davigél signe avec le WWF pour une pêche responsable](#)

["Acti'verde", le nouveau service de logistique inverse de France Boissons](#)

[La ville de Rennes et 9 fournisseurs s'engagent à mettre plus de bio au menu de la restauration collective](#)

LA TRIBUNE D'ELISABETH LAVILLE

["Quand les campus s'engagent pour une restauration durable"](#)

["Quel éco-chef êtes-vous ?"](#)

["La restauration scolaire est-elle prête pour une rentrée bio ?"](#)



Des cuisines pédagogiques rééquipées au lycée hôtelier du Château des Coudraies

Le lycée hôtelier du Château des Coudraies à Étioles (Essonne) propose diverses formations aux métiers de bouche et d'hôtellerie. En avril dernier, l'établissement a procédé au remplacement de 3 des 4 fourneaux de ses deux cuisines pédagogiques. Fort d'un investissement à hauteur de 210 000 euros, le lycée a opté pour du matériel Enodis afin de remplacer les anciens fourneaux datant de plus d'une quinzaine d'années. Les cuisines pédagogiques sont désormais équipées de 2 blocs électriques et 1 à gaz de modèles modulaires avec une demande spéciale du lycée : les avoir avec un dessus unique. « Avant, les blocs de cuisson étaient fractionnés. Nous avons demandé à Enodis de réaliser des blocs en un morceau. C'est un gain en temps d'entretien et en hygiène considérable car la graisse ne se loge plus dans les fissures », assure Anne Bellati, chef des travaux et conseillère technique pour les enseignements professionnels. Le fourneau à gaz comprend 6 postes de cuisson avec 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et 1 four en



soubassement, 2 friteuses électriques, 2 plaques à snacker lisses au gaz et 2 grillades nervurées au gaz. Les fourneaux électriques disposent, quant à eux, de 6 postes de cuisson avec 4 foyers en vitrocéramique, 1 four en soubassement, 2 friteuses électriques,

2 plaques à snacker lisses électriques, 2 grillades nervurées électriques et 1 salamandre. Les fourneaux ont été placés sur le socle en béton existant. C'est l'installateur Bruno Lucas, de l'entreprise BFM Services, qui a géré ce rééquipement en 10 jours. A.L.

en bref

Construction d'un Ehpad à Veyre-Monton

Un nouvel Ehpad est actuellement en cours de construction à Veyre-Monton, dans le Puy-de-Dôme. L'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, dont le maître d'ouvrage est Ophis Puy-de-Dôme, disposera de 76 chambres (dont 20 en Alzheimer), ainsi que d'un accueil de jour pour 6 personnes, le tout sur une surface de plancher de 4 380 m². Parmi l'équipe lauréate, on retrouve notamment le BET Grandes Cuisines Ingénierie (GCI) de Clermont-Ferrand. La livraison de l'Ehpad, dont l'estimatif travaux s'élève à 7,1 millions d'euros, est prévue pour mai 2015. E.N.

Travaux en Midi-Pyrénées

La région Midi-Pyrénées a lancé un avis d'appel public à la concurrence concernant l'installation d'équipements de cuisine au sein du lycée Victor Hugo à Colomiers. La livraison des prestations est prévue pour septembre 2015. Lave-ustensiles à granulés, marmite basculante à agitateur et modification de ligne de self sont notamment prévus pour cet établissement. E.N.



RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES

Brita France adhère au Syneg

Le fabricant de systèmes de traitement d'eau pour matériel de cuisine professionnel Brita France a adhéré au Syneg. C'est en effet lors de sa séance du 18 septembre dernier que le conseil d'administration du Syneg a approuvé l'adhésion de la société et ce, à l'unanimité. Pour rappel, la division professionnelle de Brita propose toute une gamme de filtres à eau pour professionnels, de la machine à café aux fours vapeurs et traditionnels en passant par les distributeurs automatiques, lave-vaisselle et fontaines à eau. E.N.

Un conc

Le Sirha se ti
rendez-vous
rassemblera
la gastrono
le Food Ser
année une m
des démon
recherches
général de m
nouveau
de mises en
Food Design
dispositifs
sur le thème
décrivant
telles seront
le Bocuse d'
de visites th
et BIG, la Bie

La rôtis resta

Le concept
rue Damrér
un service
s'agit désor
possible gr
Création B
nelle, fait m
la formule
clientèle en
qu'à espère

Du r

Le co
Carna
velle
conç
Équip
repor
notre

La newsletter

Pour vous abonner et recevoir toutes les actualités du snacking, utilisez notre formulaire d'inscription

Je m'abonne



LE MAG

ACTUS

CONCEPTS

EXPERTS

GUIDE FOURNISSEURS

RECETTES

ÉVÉNEMENTS

Accueil > Actualités du Snacking > Inflation sur les métaux, le SYNEG tire la sonnette d'alarme

actus



FOURNISSEURS

6 Octobre 2014 - 294 vue(s)

Inflation sur les métaux, le SYNEG tire la sonnette d'alarme

Le Syndicat National de l'Équipement de Grandes Cuisines s'est fendu d'un communiqué à travers lequel il invite les acteurs de la filière de prendre la juste mesure de la hausse des matières premières. Selon les indices MECASTAR établis par la Fédération des Industries Mécaniques, les hausses de matières premières ont connu des sommets sur le premier semestre 2014 avec le nickel qui s'est apprécié de 40,4%, la tôle inox de 13,6% et l'aluminium de 9,7%. Et le SYNEG de prévenir d'une poursuite probable de la tendance inflationniste dans les mois à venir. De quoi inviter les installateurs et les utilisateurs finaux à considérer que ces hausses importantes comptent pour une part importante dans les coûts de production de l'industrie des équipements de cuisines professionnelles et que ceux-ci ne pourront être absorbés par les seuls fabricants.

Tags : SYNEG -



Commentaires (0)

RÉAGIR



FOURNISSEURS

8 Octobre 2014

Le Coca-Cola Life à la stevia débarque en janvier

Avec 30% de sucres et de calories en moins annoncés par rapport à la moyenne des colas sucrés, grâce à l'utilisation d'extraits de stevia et de sucre, la nouvelle boisson ...

[lire la suite](#)

- Agenda
- Ailleurs
- Autre restauration
- Billet
- Boulangers
- Edito
- En images
- Enquête et sondage
- Food trucks
- Formation
- Fournisseurs
- Ils ont ouvert
- L'invité
- Nutrition
- On a aimé
- Pizzerias
- Profession
- Quel de neuf côté produit ou com. c

- Rendez-vous
- Restauration rapide de chaîne
- Restauration rapide indépendante
- Sommaire
- Textos
- Traiteurs
- Vu sur la toile

nouveautés



E NETTOYAGE NF

uties, nettoyage au
ction amovible du
sse en machine à



D'UTILISATION

gramme :
que de remise en
programmer.



rammes :
anément 3 durées
mpérature.
nétrie.

RNUS
ELEMENT
urnus.com



Economies d'énergie : plafonds et hottes bien garnies...

Certains concepts novateurs de ventilation/extraction sont adaptés aux hottes et aux plafonds filtrants. C'est le cas du système de VCD* proposée par une marque bien positionnée sur le marché des collectivités qui, grâce à des sondes infra rouges, captent et observent l'évolution des appareils de cuisson afin d'adapter le volume d'air nécessaire en cuisine. Enfin, un industriel propose une innovante hotte plafond modulaire permettant de moduler les débits extraits et soufflés en fonction de l'activité en cuisine avec jusqu'à 70% d'économie d'énergie à la clé.

Solution alternative aux hottes, les plafonds filtrants effectuent pulsion et extraction sur une surface plus grande. Les vitesses de circulation de l'air sont plus réduites, créant moins de courants d'air et de bruit. Assurant confort et ergonomie, les équipements de dernière génération n'en sont pas moins énergétiquement performants. Le plafond filtrant fermé offre par exemple, grâce à un système de raccordement spécifique, un équilibrage précis du débit d'air pour chaque zone à traiter. Innovant également par son design et par sa fonction lavage automatique, le dispositif peut accueillir un récupérateur d'énergie air/air.

Les hottes et plafonds font souffler un vent durable sur le marché de la ventilation. D'autant que de nouvelles solutions permettent de traiter les fumées et les particules captées par les équipements. Un équipementier propose des caissons ad hoc qui, grâce à une filtration par procédé électrostatique et une décontamination par ultra-violets, "nettoient" l'ensemble des éléments polluants générés. Un autre industriel va plus loin dans ce domaine en proposant, toujours sur la base de la technologie UV, « un caisson équipé d'un système de contrôle totalement communicant qui permet de contrôler la vitesse du ventilateur afin de bénéficier d'un débit constant et d'être prévenu lorsque les filtres doivent être remplacés ou les lampes UV changées, » explique le directeur marketing.

Economies d'énergie, respect de l'environnement et confort du personnel constituent aujourd'hui les trois principaux champs d'expérimentation d'un secteur qui a plus que jamais le vent en poupe... ●

Laurent Feneau

Réglementation & économies d'énergie

« Choisir un dispositif de ventilation et d'extraction, c'est d'abord se conformer à des exigences réglementaires et normatives. Dans un environnement de cuisine professionnelle, il convient d'être vigilant sur 3 points : la réglementation établissements recevant du public (ERP) pour la prévention des risques d'incendie ; le règlement sanitaire départemental type (RSDT) pour le volume d'air neuf à introduire en cuisine et l'hygiène ; enfin le Code du travail pour l'ambiance thermique et acoustique, l'aération et l'assainissement. Ce vaste corpus réglementaire s'appuie sur de nombreuses normes de performance de confort, d'hygiène, de bruit et sur les équipements eux-mêmes. Quant au projet de norme européenne relative aux « éléments de ventilation pour cuisine professionnelle » dont on parle depuis une dizaine d'années et qui offrirait un référentiel commun aux différents pays, il est presque abouti sans toutefois pouvoir encore donner de délai. Sur le plan technologique, en ventilation comme dans les autres équipements de grande cuisine, l'offre des fabricants est inspirée par des considérations environnementales en matière de réduction de consommation d'énergie, et de coûts d'exploitation et de maintenance. Pour réduire la note énergétique on peut commencer par des dimensionnements de puissances de cuisson adaptés, permettant de réduire les débits d'extraction. Pour la ventilation, les solutions sont variées : recours à la « modulation » en utilisant le bon débit au bon moment de manière manuelle ou automatisée (environ 40 % en moins de consommation d'énergie) ; agir sur l'efficacité de la captation par l'emploi de technologies « d'induction » (environ moins 35 % de débit par rapport à une hotte classique) ; récupérer la chaleur sur l'extraction des fumées pour préchauffer l'air de compensation ou produire de l'eau chaude sanitaire ; utiliser des moteurs basse consommation ; ou encore, faire de la gestion technique centralisée au moyen de superviseurs. Enfin, il ne faut pas sous-estimer le rôle des utilisateurs en cuisine, par la mise en route progressive des équipements de cuisson et la maintenance préventive des installations. »



News

Edito

Dossiers et Enquêtes

Etablissements

Industriels

Installateurs

Accueil - <http://www.grandes-cuisines.com>

04-11-2014



Future parution du Guide Technique du Syneg

Le Syneg élabore actuellement un nouveau guide de la maintenance préventive, visant à répertorier les pannes courantes consécutives à l'absence d'entretien des équipements de cuisines professionnelles et les opérations à caractères préventives.

Réalisé avec le concours du Centre Technique des Industries Mécaniques (CETIM), l'ouvrage sera dédié aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, prescripteurs et bureaux d'études.

Une initiative prise suite au constat d'un trop grand nombre de pannes générées par l'absence d'entretien, coûtant à la fois aux utilisateurs et aux fabricants et installateurs de par une utilisation non justifiée de la garantie des équipements.

Partager

0

Tweet

0

+1

0

FORMATION

L'Afpa mène l'enquête

L'Afpa a été missionnée par le ministère chargé de l'emploi et de la formation professionnelle pour vérifier la pertinence des titres professionnels et plus spécialement celui de « Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisine professionnelles ». Pour cela, l'Association nationale pour la formation professionnelle des adultes invite tous les professionnels du froid et équipements de grandes cuisines à répondre à une enquête en complétant un questionnaire. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le responsable de cette enquête à l'Afpa :

Ali Ben Sadia au 05 61 17 22 46.
Mail : ali.ben-sadia@afpa.fr

SYNDICAT

Brita rejoint le Syneg

Le conseil d'administration du Syneg a approuvé à l'unanimité le 18 septembre l'adhésion de la société Brita France. Sa division professionnelle fabrique des systèmes de traitement d'eau pour matériels de grandes cuisines : boissons chaudes, cuisson, lavage, fontaines, machines à glaçons...

FRANKE COFFEE SYSTEMS

Accord avec Marrel Group

Afin d'installer durablement en France son activité machines à café entièrement automatiques destinées à un usage professionnel, Franke Coffee Systems vient de signer un accord de distribution avec Marrel Group. Il porte notamment sur la Foammaster 750 dont la technologie a été récompensée par de nombreux prix.

CONSTRUCTEURS

Syneg : nouveau dispositif DEEE et gaz à l'honneur

Le Syneg a créé le label Valo Resto Pro et cherche à revaloriser le gaz naturel. Sa charte professionnelle est aussi réactualisée.

À l'occasion de son assemblée générale le 19 juin à Paris, le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines a présenté le label Valo Resto Pro. Elaboré avec Ecologic, ce dispositif se veut en premier lieu un guichet unique de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Mais pas que... Il devrait s'élargir prochainement aux déchets de chantier et d'ameublement (DEA). Comme l'explique Pierre-Alain Augagneur, président du Syneg, il se veut aussi un « label d'identification collectif reconnu de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement ». Pour les DEEE, il prend donc le relais du dispositif individuel mutualisé mis en place par le syndicat en 2007 qui se devait d'évoluer avec les nouvelles réglementations. Valo Resto Pro est soutenu notamment par UniCPro, le Cinov (les Resta-concepteurs), FCSI et par Resta'Co, le nouveau réseau en restauration collective en gestion directe. L'organisation du dispositif (collecte sur site, points d'apport volontaire et points de collecte installateurs) va être rodée pendant les six prochains mois et devrait être totalement opérationnelle au 1^{er} janvier 2015. Une commission dédiée à

l'animation du dispositif a été créée. Elle regroupe les producteurs et les organismes qui y auront adhéré. La commission mesurera notamment l'efficacité du dispositif.

Pour défendre le gaz...

Le partenariat technique conclu avec GrDF vise à valoriser et même défendre le gaz naturel qui, ces dernières années, avait « perdu pied » sur ce marché. Et ceci alors même que les nouvelles réglementations européennes en matière d'éco-conception risquent de l'écarter des cuisines professionnelles. Le partenariat prend notamment en compte la normalisation, la formation, et la maintenance. Dans un premier temps, il se concrétise par le recensement de tous les équipements fonctionnant au gaz naturel avec la (re)création d'un laboratoire (à Saint-Denis à la sortie de Paris) où leur efficacité pourra y être validée. Ces travaux ne manqueront pas de

déboucher sur de la R&D soulignant les parties prenantes.

Une charte réactualisée

La charte du Syneg en place depuis 9 ans adopte la responsabilité sociale des entreprises (RSE) qui intègre les domaines de l'environnement, des droits sociaux, des achats et des relations avec l'ensemble de la filière. Désormais y sont ainsi clairement inscrits, par exemple, le respect du savoir-faire et de la propriété intellectuelle. Au cours de l'AG, Pierre-André Doucet, secrétaire général du syndicat depuis décembre 2013, a évoqué la préparation d'un guide de la maintenance préventive avec le concours du Cetim. Destiné aux gestionnaires d'équipements de cuisines professionnelles, aux prescripteurs et aux bureaux d'études, il doit paraître début 2015. À noter enfin que le guide technique édité depuis 20 ans sera réactualisé à l'occasion d'Equip'Hotel en novembre. ●

LES MÉTAUX S'ENFLAMMENT...

+ 40 % pour le nickel, + 13,6 % pour la tôle d'inox ou encore + 9,7 % pour l'aluminium... Telles sont les progressions enregistrées sur les six derniers mois par les indices Mecastar établis par la Fédération des industries mécaniques (FIM). Selon le syndicat, « tout indique que cette tendance inflationniste va se poursuivre dans les mois à venir ». Face à cette hausse des prix des matières premières, le Syneg invite les installateurs et utilisateurs finaux « à en prendre la juste mesure ».

[Accueil](#) > [actualités restauration](#) > [Actualités France](#)

PRIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

Le **Synerg** alerte sur l'inflation

07/10/2014 08:00

185

À quelques semaines du salon Equip'Hotel, le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Synerg) alerte sur la hausse du prix des métaux enregistrée ces derniers mois et qui pénalise les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles. Le Synerg invite donc les acteurs de la filière « à en prendre la juste mesure ». En effet, selon les indices Mecastar établis par la Fédération des industries mécaniques (Fim), les hausses des matières premières ont été fortes au cours des 6 derniers mois à fin-juillet : nickel +40,4% ; tôle d'innox +13,6% ; aluminium +9,7 %. « Tout indique que cette tendance inflationniste va se poursuivre dans les mois à venir », souligne le Synerg. Le syndicat des équipementiers invite donc « les installateurs et les utilisateurs finaux à prendre toute la mesure des hausses de ces matières premières qui comptent pour une part importante dans les coûts de production de l'industrie des équipements de cuisines professionnelles et qui ne pourront être absorbées par les seuls fabricants ». La hausse des tarifs est dans l'air...

Tags: SYNEG / innox / nickel / aluminium

Zepros

STATISTIQUES

185

vues

0

commentaires

RECOMMANDEZ CET ARTICLE



ENVOYER

Envoyer cette
info par mail

Newsletter

Votre adresse Email

S'INSCRIRE

Rechercher

mots clés

RECHERCHER

En Bref

+ Ideal Gourmet Meetings & Events
Renforce sa présence en régions

Après l'ouverture du bureau lyonnais en 2012, Ideal Gourmet Meetings & Events, leader de l'organisation sans frais d'événements & séminaires, vient d'ouvrir 2 bureaux régionaux sur Nantes et Montpellier. Les 2 nouvelles implantations ont en charge la région Grand Sud et Grand Ouest. Les ouvertures sont déjà effectives.

+ Naissance officielle et organisation du
GNI+ L'équipe de France des métiers termine
2e aux Euroskills Lille 2014

+ Le renouveau de Chez Gérard

+ Youmiam.com fait partager les recettes

Articles les plus lus depuis 7 jours

L'Inhac veut s'inscrire dans le grand Paris
de l'apprentissage

À Saint-Gratien (95), l'Inhac (Institut de l'hôtellerie et des arts culinaires) constitue le

INNOVATION

Enodis sur tous les fronts

« Nous avons la volonté d'accompagner le métier... en étant dans la locomotive avant ! », résume Sophie Oisline, directrice marketing d'Enodis, en accueillant sur le stand de l'équipementier lors du salon Equip'Hotel. Innovations, gains en consommation d'énergie, en surface et en main d'œuvre, le tout dans un souci de développement durable : autant d'axes stratégiques qui tirent le développement d'Enodis, comme se plaît à le répéter François Houpert, P-DG, en faisant lui-même découvrir les récentes nouveautés, mises en valeur à l'occasion du salon. Parmi celles-ci, outre la nouvelle génération de four mixte Convotharm C4 (Cf. page 55), citons le Merrychef E2.



Le four sans odeur ni fumée Merrychef E2 (à g.) et le support de cuisson haute performance Ipinium.

Rapidité de cuisson avec le Merrychef E2

Ce petit four à grande vitesse, sans odeur ni fumée, ne nécessitant pas d'extraction, permettant de cuisiner des plats chauds avec, à chaque fois, la même perfection de cuisson (3 paninis en

40 secondes). Une rapidité de cuisson qu'il doit à une toute dernière technologie qui combine micro-ondes et air accéléré. Vitesse et précision toujours avec Ipinium. Ce support de cuisson haute performance adapté à tous les types de fours dispose d'une gamme d'accessoires tels que les plaques grillades, les plaques pâtisseries, les grills, les supports de cuisson pour poulets et pommes de terre et les bacs GN conçus pour les professionnels et les particuliers. Ces produits, en alliage réfractaire breveté, ont un revêtement antiadhésif des plus robustes, et permettent des

cuissons plus rapides, plus économiques et plus saines. Les armoires froides « vertes » Desmon, enfin, dépourvues d'impact sur l'environnement, grâce au R290 permettant d'anticiper les changements réglementaires. Leurs performances sont nombreuses, ainsi que les commentaires de Laurence Couturier, directrice des ventes froid : moins de bruit, un gain de 67 % sur la consommation électrique, une résistance thermique supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue avec le R134a ou le R245a et, de plus, stable durant toute la durée de vie du produit. ●

ÉQUIPEMENTS

Parution du nouveau Guide technique Syneg

La 8^e édition du Guide technique du Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) est parue. Il s'agit d'une synthèse des réglementations en vigueur réalisée par les meilleurs experts de la profession

réunis au sein de la Commission technique du Syneg. Ce document a été établi en étroite liaison avec des organismes partenaires, comme la Fédération des industries mécaniques (FIM), le Centre technique des industries mécaniques (Cetim), l'Union de normalisation de la mécanique (UNM).

Il constitue un ouvrage de référence des acteurs de la filière « restauration hors foyer ». Le Guide technique fait le point sur le cadre général réglementaire et normatif, la réglementation des équipements, la responsabilité environnementale et la préservation de l'environnement, etc. ●

www.syneg.org



PLATEFORME BTOB

Horeka.fr lance sa V2

Le salon Equip'Hotel a constitué une vitrine idéale pour le lancement de la nouvelle version du site Horeka.fr. Si son adresse ne change pas, la plateforme professionnelle de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs offre 3 nouveautés majeures : une interface plus intuitive et moderne (Responsive Design), un réseau social avec 7 rubriques (Questions, Expérience, Recette, Communiqué, Projet, Humour, Outil) affinées par un système de mots clés thématiques, et aussi une ouverture aux particuliers, en plus des deux précédents profils, Établissement et Profession.

Large palette d'options

L'annuaire, qui recense désormais plus de 4 300 Horekateurs dans ces 3 catégories, peut s'afficher en mode galerie ou carte. Bien d'autres évolutions

ont été poussées, dont la généralisation des annonces et chaîne Youtube. Privilégiant toujours les fonctionnalités « Je propose », « Je cherche », « Je dialogue » ainsi que l'accès à l'inscription gratuite, le site propose aussi une large palette d'options au travers de plusieurs formules d'abonnement et de bouquets d'actions. ●



L'interface est accessible de tout type de supports et sur tout type d'écrans.

DIGITALISATION

1001menus offre un site web et mobile



Créée par Xavier Zeitoun (photo) et Julien Balmont, 1001menus accompagne les professionnels de la restauration en créant des outils leur permettant de maîtriser leur communication.

L'offre, gratuite, est inédite. La start-up 1001menus, créée en 2011, propose aux restaurateurs la création et la mise en ligne d'un site web et mobile. Elle financera les coûts liés à l'hébergement et au nom de domaine. « Nous sommes aujourd'hui fiers de contribuer à la révolution du secteur de la restauration en permettant à tous les restaurateurs français de digitaliser leur offre », explique Xavier Zeitoun, cofon-

dateur de 1001menus. En France, l'entreprise compte 1 500 clients auxquels elle propose des outils clés en main pour créer, optimiser et gérer leur communication en ligne sur Internet au-delà de la création de site web et mobile. L'abonnement est annuel en ligne, module de réservation en ligne, création de lettres, gestion des réseaux sociaux, gestion de l'e-réputation et des avis clients. ●

Vite !

GDF SUEZ

Une marque et un dispositif dédiés aux pros

GDF Suez lance GDF Suez Pro, une marque entièrement dédiée aux clients professionnels. À travers celle-ci, le Groupe propose des offres de gaz naturel, d'électricité et de services spécialement conçues pour les professionnels, ainsi qu'un accompagnement innovant et personnalisé du développement de leur activité : Mon Projet +, avec des fiches conseils énergie, une web série exclusive, etc.

Cf. www.zepros.fr/restauration



Réglementation DEEE 2 : davantage de produits concernés

Pour augmenter le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), le champ d'application de la directive s'élargit. **CERTAINS PRODUITS DES INDUSTRIES MÉCANIQUES SONT CONCERNÉS.**

Face à une augmentation très importante de la quantité des DEEE (Équipements électriques et électroniques) mise sur le marché, la directive européenne sur les DEEE a évolué en 2012. « Les travaux de transposition avec le ministère de l'Écologie ont commencé début 2013, rappelle France de Baillenx, directrice de l'environnement à la FIM. Le processus de concertation s'est déroulé de façon très ouverte, toutes les parties prenantes ont eu voix au chapitre. Le décret est paru cet été. »

MOINS D'EXCEPTIONS

Quels sont les principaux changements ? D'abord, le taux de collecte national augmente pour atteindre, en 2019, l'objectif très ambitieux de 65 % du poids moyen des DEEE mis sur le marché. Ensuite, les cas d'exemption sont revus à la baisse et le champ d'application de la réglementation s'élargira considérablement à partir de 2018. L'industrie mécanique est directement concernée. Ainsi, les exclusions concernant les "gros outils



industriels fixes" et les "grandes installations fixes" sont maintenues, mais des critères de taille et de poids sont introduits pour mieux définir ces deux notions. Si bien que certains équipements qui bénéficiaient de ces exclusions jusqu'à présent ne le pourront plus à l'avenir.

CERTAINES PROFESSIONS PRENNENT LES DEVANTS

Face à ces évolutions prévisibles, certaines professions ont décidé de prendre les devants, en organisant leur collecte des déchets. **C'est le cas du Syndicat national de l'équipement des grandes cui-**

sines (Syneg) qui vient de créer le label Valo Resto Pro en partenariat avec Ecologic, éco-organisme agréé par l'État pour la gestion des déchets électriques.

Objectifs de ce dispositif qui prend le relais de celui mis en place par le **Syneg** en 2007 : d'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière "cuisine professionnelle et métiers de bouche", un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements en fin de vie, dont les DEEE, mais aussi potentiellement les autres déchets de chantiers ; d'autre part, promouvoir un label

d'identification collectif qui soit reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation.

Pour atteindre ces objectifs, les différents partenaires peuvent compter sur les solutions éprouvées d'Ecologic en matière de collecte sur site, de points d'apport volontaire et points de collecte installateurs dont le nombre devrait rapidement progresser. En effet, chaque installateur peut souscrire un contrat "Point de collecte" auprès d'Ecologic, et bénéficier du **label Valo Resto Pro**. Enfin, une commission, animée par les producteurs et les organisations concernées, est chargée de fixer les orientations stratégiques du dispositif, d'en mesurer l'efficacité et de contribuer à définir le plan de communication.



André-Pierre Doucet (Syneg)
01 47 17 63 62
apdoucet@syneg.org

France de Baillenx (FIM)
01 47 17 64 01

EN BREF

Avec la caution solidaire, Chromalpes immobilise moins d'argent

Avec 41 salariés, Chromalpes réalise 4 millions d'euros de chiffre d'affaires. L'entreprise est spécialisée dans le chromage dur sur pièces métalliques, pour différents types d'activités : industrie hydraulique, pneumatique, travaux publics, nucléaire, sidérurgie, papeterie, aéronautique, énergie, imprimerie, métallurgie, textile, automobile... « Notre établissement

est classé Seveso, donc soumis aux garanties financières », indique Frédéric Chenard, président de Chromalpes. Rappelons que ces garanties obligent les entreprises à constituer une réserve financière en vue de mettre en sécurité leur site en fin d'exploitation. La loi autorise les cautions solidaires, à l'image de celle proposée par la CMGM (Caisse Mutuelle de

Garanties des industries Mécaniques). Frédéric Chenard a retenu cette option : « Je devais garantir le site à hauteur de 215 000 euros, explique-t-il. Avec la solution de la CMGM, je verse un peu moins de 10 % de cette somme la première année, puis une commission de garantie les années suivantes. J'immobilise ainsi beaucoup moins d'argent. »