2016, bon cru pour le marché des équipements de grandes cuisines

14 Mars 2017 - 1256 vue(s)

Twitter Facebook

Avec une croissance de 6 % entre 2015 et 2016, les ventes globales d'équipements de grandes cuisines sont bien orientées selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG. C'est + 4 points comparé à l'année précédente.

L'état des lieux de l'activité des industriels des équipements pour 2016 présenté par l'organisation professionnelle des fabricants de matériels de cuisines professionnelles souligne que les meilleures progressions de chiffre d'affaires s'observent dans les équipements de préparation mécanique batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...), le bar/caféterie, la réfrigération et la manutention (chariots, bacs gastronormes...).

De leur côté, les matériels de distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...), laverie et cuisson horizontale font aussi bien que l'année passée alors que les ventes d'équipements de cuisson verticale, de self, de préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et de ventilation en revanche reculent par rapport à 2015, année au cours de laquelle la plupart de ces familles avaient toutefois progressé.

Les signes de reprise du marché intérieur constatés en 2015 se sont nettement confirmés en 2016 avec une croissance de + 5 %. Les importations y progressent plus vite que les livraisons de fabrications françaises.

L'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG souligne une très bonne tenue des exportations de fabrications françaises qui continuent de progresser (+ 10 %), mais sur un rythme moins soutenu qu'en 2015 (+ 14 %*). Une activité principalement concentrée dans l'Union Européenne et plus précisément dans l'Europe du nord, l'Allemagne et le Royaume-Uni, et dans une moindre mesure dans l'Europe du sud qui confirme cependant son redémarrage. Les Français peinent toujours sur le grand export, et en particulier à destination des pays producteurs de pétrole.

A noter enfin que le premier trimestre 2016 a été particulièrement enlevé, tant sur le marché intérieur qu'à l'export, et, qu'en revanche, le 4e trimestre a été plus contrasté avec une forte progression sur le marché intérieur, mais une baisse des exportations par rapport à 2015.

Total marché 2016 + 6 %

- dont Ventes France + 5 %

- dont Exportations + 10 %

% d'évolution à périmètre comparable N/N-1 ; en valeur

* données corrigées

TAGS : SYNEG | PROMOCUISINES

VOUS AVEZ AIMÉ LA LECTURE ? FAITES-LE NOUS SAVOIR ! 1

COMMENTAIRES (0) Réagir

A NE PAS MANQUER

COMMUNAUTÉ 0

Sushi Gourmet rachète Eat Happy

TENDANCES 6

La RPF Cuisine Pro_Mars 2017

Les ventes **progressent encore** de 6 %

L'année 2016 confirme et améliore le score de 2015 au niveau des ventes globales (France + Export) mais aussi sur le marché intérieur en nette hausse avec 5 % de mieux en un an.

L'Observatoire Promocuisines/Syneg vient de rendre son verdict. En 2016, les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de + 6 % par rapport à 2015. Une très bonne nouvelle pour le secteur puisqu'il s'agit de la deuxième année consécutive de croissance pour le marché (+ 2 %* en 2015).

Les meilleures progressions s'observent dans les équipements de préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs etc.), le bar et la caféterie, la réfrigération et la manutention (chariots, bacs gastronormes etc.). La distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes etc.), la laverie et la cuisson horizontale se situent autour de la moyenne annuelle. En revanche, les ventes d'équipements de cuisson verticale, de self, de préparation statique (tables, armoires, rayonnages etc.) et de ventilation reculent par rapport à 2015, année au cours de laquelle la plupart de ces familles avaient pourtant progressé.

© DR

Les ventes dans le domaine de la laverie se situent dans la moyenne annuelle.

Les signes de reprise du marché intérieur constatés en 2015 se sont nettement confirmés en 2016 avec une croissance de + 5 % mais les importations progressent plus vite que les livraisons de fabrications françaises. Du côté de l'export, les fabrications françaises continuent de progresser (+ 10 %), mais sur un rythme moins soutenu qu'en 2015 (+ 14 %*). Les équipements de grande cuisine « Made in France » s'expatrient principalement sur le territoire de l'Union Européenne, en particulier dans l'Europe du nord, l'Allemagne et le Royaume-Uni, et dans une moindre mesure dans l'Europe du sud qui confirme un redémarrage. La progression est bien moindre au grand export, et en particulier à destination des pays producteurs de pétrole.

À noter enfin que le premier trimestre 2016 a été particulièrement enlevé, tant sur le marché intérieur qu'à l'export. Mais, le 4e trimestre a été plus contrasté avec une forte progression sur le marché intérieur, mais une baisse des exportations par rapport à 2015.

* données corrigées

LES CHIFFRES CLÉS (*)

Total marché 2016 : + 6 %.
- dont **Ventes France** + 5 %.
- dont **Exportations** + 10 %.

* % d'évolution à périmètre comparable N/N-1 ; en valeur.

L'équipement français en forme

L'Observatoire Promocuisines-Syneg atteste de la bonne santé du secteur des équipementiers de grandes cuisines. Les ventes en France et à l'export d'équipements de grandes cuisines ont progressé de 6 % au 2e trimestre 2016 (vs 2015). Au cumul des 6 premiers mois de 2016, les ventes ressortent à + 7 %. D'après les observations du syndicat, la majorité des familles d'équipements bénéficie de cette croissance. En photo, Pascal Marchand, président du Syneg.

Zepros Mars/Avr17

L'équipement au beau fixe

Pascal Marchand, président du Syneg, et André-Pierre Doucet, secrétaire général du Syneg (photo), sont porteurs de bonnes nouvelles auprès de leurs adhérents. En effet, les ventes globales (France + export) d'équipements de grandes cuisines en 2016 sur le territoire national enregistrent une croissance de 6 % par rapport à 2015, selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg. Les signes de reprise du marché intérieur constatés en 2015 se sont nettement confirmés en 2016 avec une croissance de 5 %.

Les ventes globales (France et export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de 6 % au cours de l'année 2016, par rapport à 2015, selon l'observatoire du Syneg. Il s'agit de la deuxième année consécutive de croissance pour le marché (+ 2 % en 2015). Les meilleures progressions s'observent dans les équipements de préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs…), le bar-caféterie, la réfrigération et la manutention (chariots, bacs gastronormes…). Distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes…), laverie et cuisson horizontale se situent autour de la moyenne annuelle. En revanche, les ventes d'équipements de cuisson verticale, de self, de préparation statique (tables, armoires, rayonnages…) et de ventilation reculent par rapport à 2015.

L'Auvergnat_30/03/2017

Zepros N°2_Janvier Février 2017

ÉQUIPEMENT PRIMÉ

Beau podium pour les Trophées Valo Resto Pro

Les premiers Trophées Valo Resto Pro ont été décernés sur EquipHotel. Le jury était composé des representants du Cinov Restauconcepteurs, GNI/Synhorcat, Ecologic, FCSI France, Syneg, Unicpro. Les trophées recompensent 3 entreprises en matière de collecte et de recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie. Le trophée Communication a été décerné à Froid 77 pour l'utilisation des supports web et e-mail et sa communication autour de la solution Valo Resto Pro. Le trophée Collecte est revenu à Socamel Technologies pour ses 246 tonnes de dechets collectés (17,7 % de ses tonnages d'équipements produits).

Au centre, de g-a-d, les lauréats : Aurélien Bône (Socamel), Katia Négri (Froid 77) et Éric Lepêcheur (Restau'Co), entourés par les membres du jury, le chef Christian Têtedoie, Ecologic, André-Pierre Doucet (Syneg), et Corinne Menegaux (EquipHotel).

Coup de cœur du jury

Par ailleurs, les membres du jury ont souhaité décerner un trophée Coup de cœur au réseau Restau'Co pour sa prise en compte du recyclage des équipements de cuisine. Dans une démarche environnementale globale, elle inclut la lutte contre le gaspillage, l'empreinte carbone. La valorisation de ses bonnes pratiques permet de diminuer l'impact sur l'environnement de la restauration collective.

CONCOURS

« Passeport, vive la cuisine collective »

À l'occasion d'EquipHotel 2016, le SYNEG et ses adhérents se sont mobilisés autour du programme « spécial collectivités » du salon, en organisant un grand jeu concours « Passeport, vive la cuisine collective ». Pour participer, les visiteurs « collectivité », invités à découvrir les stands des adhérents, étaient tenus de faire valider leur « Passeport » à chaque nouvelle visite par un simple coup de tampon (5 au total) et, ainsi tenter de gagner le premier prix :

une tablette Samsung.
C'est chose faite, puisque Madame Nadia Delos (photo), une acheteuse travaillant pour l'Armée à Monthléry dans l'Essonne, a été désignée comme gagnante de la tablette lors du tirage au sort. Tous les autres participants se sont vus attribuer un abonnement gratuit d'un an à notre magazine.
Cette opération a été organisée en partenariat avec EquipHotel, Promocuisines, la RPF Cuisine pro et Valo Resto Pro.

Vite !

LOGO

New look pour l'ex-Fraîch'attitude

En 2017, la Semaine Fraîch'attitude, l'événement Interfel, est devenu la Fête des fruits et légumes frais. Vivez la Fraîch'attitude se tiendra du 16 au 25 juin. Forte d'une nouvelle identité visuelle plus festive, la 12e édition rassemblera les professionnels de la restauration, la santé, l'éducation, la filière des fruits et légumes frais ainsi que le grand public.

ÉTUDE

Cantines : « OGM free », un vœu pieu ?

Une étude Inf'OGM a été réalisée sur les cantines ayant interdit les produits contenant des OGM. Le problème ? Les aliments en contenant potentiellement sont principalement issus d'animaux qui en auraient consommé. Or, la réglementation n'oblige pas la mention OGM sur l'emballage. Résultat ? Difficile de créer une cantine sans OGM, à cause de l'étiquetage partiel et limité prévu par la réglementation française.

SALON

Parasitec, le rendez-vous

La 15e édition du salon international Parasitec arrive du 16 au 18 novembre sur le site de Paris Event Center, Porte de la Villette. Cette manifestation, dédiée aux technologies de contrôle des espèces nuisibles et parasites, réunit plus de 100 exposants. Il permet aux professionnels de la restauration de s'informer sur les produits et services nécessaires aux traitements antinuisibles.

ENTRETIENS

Une image qui plombe les vocations

La 1re table ronde autour du thème Cuisiner c'est mon avenir a rassemblé de g. à d. : Gérard Cagna, cuisinier (Le Cercle), Éric Lepêcheur (président de Restau'Co), Perrine Tarneaud (chaîne Public Sénat), Dominique Giraudier (Institut Paul Bocuse), Francis Sellam (Commission locale d'évaluation des charges territoriales), et Emmanuel Rivière.

Comment vendre les métiers de la restauration collective aux jeunes ? Alors que le secteur s'apprête à faire face aux nombreux départs à la retraite des baby-boomers, les candidats ne se bousculent toujours pas.

Des axes d'amélioration ?

Orchestrée par le SNRC, la deuxième édition des Entretiens de la restauration collective concédée, qui s'est déroulée le 20 septembre, a permis de dessiner les contours du problème. D'un côté, la formation. De l'autre, le recrutement. *« Les métiers de la restauration collective ont été intégrés dans la réforme du bac pro cuisine, il y a trois ans. Mais cela ne fonctionne pas, les jeunes ignorent ce débouché au profit de la restauration commerciale »*, explique Francis Sellam, inspecteur à l'Éducation nationale.

Quant au CAP agent polyvalent de restauration qui relève des sciences biologiques et des sciences sociales appliquées, il ne fait pas l'unanimité. *« Nous travaillons à sa réécriture,* explique Éric Lepêcheur (président de Restau'Co), qui appelle de ses vœux la création d'une mention complémentaire cuisinier de restauration collective.

Dans un tel contexte, qui recruter ? Dominique Giraudier, DG de l'Institut Paul Bocuse, a son idée. *« J'appelle toutes les sociétés de restauration collective à venir nous vendre leurs métiers. Nos étudiants, qui pour certains rêvaient d'établissements étoilés, commencent à regarder ailleurs. Les groupes constituent des opportunités de recrutement. »* Un appel du pied auquel ne manqueront pas de répondre les entreprises en quête de profils managériaux et de cadres. Ce qui ne réglera pas pour autant le sous-effectif de diplômés de niveau V formés à la restauration sociale. ●

ASSOCIATION

Biodéchets : un guide qui fait débat

Sur la synthèse des textes réglementaires en matière de biodéchets, fruit de la synergie de Geco Food Service et de l'Ademe, le Syneg porte un regard différent de celui des administrations.

Le guide des bonnes pratiques sur la gestion des biodéchets fait débat. Suite à un mandat du ministère de l'Agriculture, Geco Food Service et l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) ont corédigé avec les administrations une synthèse des textes réglementaires sur le sujet.

Un an d'échanges préliminaires

Une table ronde a été organisée le 8 septembre à Paris sur la problématique de la gestion des biodéchets issus de la restauration face aux enjeux environnementaux et de sécurité sanitaire. Preuve de la complexité du droit afférent aux biodéchets et des diverses interprétations auxquelles il peut donner lieu, ce document, qui devrait être destiné à clarifier le contexte réglementaire, intervient au terme de plus d'un an d'échanges entre les administrations concernées, auxquels le Syneg a légitimement apporté sa contribution.

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines a fait valoir des points de vue différents, en particulier concernant le statut des eaux rejetées par les procédés de broyeurs-pulpeurs. ●

RAPPORT

Le coût du gaspillage laisse un goût amer

Une étude publiée le 21 septembre par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise d'énergie (Ademe) constate que le gaspillage alimentaire en restauration collective représenterait environ 15 % du coût des achats alimentaires. L'étude a été menée de février 2015 à mai 2016 dans 12 établissements de la région Rhône-Alpes en établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, restauration d'entreprise. L' Ademe a décelé une portée nationale sur le potentiel d'économies financières.

Mauvaise élève

À noter que 540 000 tonnes de nourriture sont jetées chaque année dans le circuit de la collective. L'étude conclut que 17 % des aliments achetés sont jetés, représentant 14 % de leurs coûts d'achat et 17 % d'émissions de gaz à effet de serre induits par ces pertes. L'Ademe fait les comptes avec, à l'appui, un exemple très concret : *« Pour un hôpital qui sert 1 700 repas par jour, tous les jours de l'année, la facture [...] se monte à près de 193 000 € par an »*, a calculé l'Ademe.

Palmarès des rebuts

Dans le détail, les pertes et le gaspillage d'aliments représentent un coût de 0,27 € par repas voire 0,68 € en prenant en compte le temps passé par le personnel de cuisine, l'énergie consommée pour préparer les plats, la gestion des déchets issus de ce gaspillage... Pour que les 3 Md de repas servis chaque année en collective soient optimisés, l'Ademe propose un meilleur calibrage des portions distribuées. ●

Pour un collège de 500 convives, l'Ademe estime le gaspillage à plus de 10 tonnes annuelles.

Grandes Cuisines N°123_2ème trimestre 2017

Déchets d'éléments d'ameublement professionnels : le Syneg rappelle les obligations à respecter

Très attaché au respect de l'environnement, le Syneg accompagne depuis longtemps ses entreprises adhérentes dans la compréhension et la prise en compte de leurs obligations environnementales – principes inscrits dans la Charte sociale et environnementale du Syneg ainsi que dans le label Valo Resto Pro par le Syneg et Ecologic. Le Syndicat fait particulièrement attention à ce que chaque maillon de la filière fasse « œuvre commune » pour la surveillance du marché. C'est pourquoi il rappelle que les metteurs sur le marché d'éléments d'ameublements pour les cuisines professionnelles et les métiers de bouche sont soumis à la DEA, et ont pour obligation d'organiser, à leurs frais, la collecte et le traitement des équipements en fin de vie. Le Syneg insiste ainsi sur l'article R543-240 du Code de l'environnement définissant les DEA : « *On entend par "éléments d'ameublement" les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil du public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail et qui figurent sur une liste fixée par arrêté conjoint des ministres chargés de l'Environnement et de l'Industrie.* » Clients et prescripteurs sont donc invités à faire preuve de vigilance sur la conformité réglementaire des metteurs sur le marché fournissant les équipements, et à demander une attestation d'adhésion à un éco-organisme agréé ou de mise en place d'un système individuel. Pour rappel, le label Valo Resto Pro et la présence sur les factures d'une ligne d'éco-contribution DEA répercutée jusqu'au client final représentent eux aussi des indices de conformité.

Lancement du Guide Pratique de mise en œuvre des REP, DEA et DEEE

C'est à la demande du Syneg qu'Ecologic a réalisé un nouveau Guide Pratique de mise en œuvre de la REP, DEA et DEEE, principalement dédié aux entreprises à l'origine de la mise sur le marché d'équipements de cuisines professionnelles relevant des réglementations Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) et d'Equipement Electriques et Electroniques (DEEE). Ce document, à télécharger sur www.syneg.org, révèle de nombreuses informations réglementaires permettant aux entreprises de déterminer leur niveau de responsabilité. Il permet aussi de découvrir quelle est la procédure à suivre pour se mettre en conformité avec ses obligations. Apportant également des informations aux autres parties prenantes de la filière, le Guide Pratique des REP DEA et DEEE aide à former les équipes à la problématiques des REP DEA et DEEE, et aide à la valorisation et l'optimisation des actions environnementales réalisées auprès des partenaires tels que les BE, installateurs, distributeurs et autres utilisateurs.

Grandes Cuisines N°122_1er trimestre 2017

EQUIPEMENT & TECHNO ♥ 0

Déchets d'éléments d'ameublement professionnels, des obligations s'imposent

7 Février 2017 - 230 vue(s)

Twitter Facebook

Le syndicat de la Grande Cuisine tient à rappeler les obligations environnementales de recyclage de ceux qui mettent sur le marché du mobilier professionnel.

Très attaché au respect de l'environnement, le Syneg, représentant officiel des fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles s'emploie depuis de nombreuses années à accompagner ses entreprises adhérentes pour la bonne prise en compte de leurs obligations environnementales. Des principes qui figurent en bonne place dans la Charte sociale et environnementale du syndicat, et dans le label VALO RESTO PRO® créé par le Syneg avec Ecologic.

Si la plupart des adhérents du Syneg sont en règle, le syndicat rappelle que ceux qui mettent sur le marché des éléments d'ameublement pour les cuisines professionnelles et les métiers de bouche sont soumis à la réglementation DEA. C'est à eux d'organiser à leurs frais la collecte et le traitement de ces équipements lorsqu'ils arrivent en fin de vie. Dans le cas contraire, ils commettent une infraction soumise à des amendes administratives et des sanctions pénales.

C'est pourquoi le Syneg invite donc clients et prescripteurs à observer la plus grande vigilance sur la conformité réglementaire des « metteurs » sur le marché qui fournissent ces équipements. Ils suffit de leur demander de produire leur attestation d'adhésion à un éco-organisme agréé ou de mise en place d'un système individuel. Le label VALO RESTO PRO® et la présence obligatoire sur les factures d'une ligne d'éco-contribution DEA répercutée jusqu'au client final, constituent également des indices de conformité.

"On entend par " éléments d'ameublement " les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil du public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail et qui figurent sur une liste fixée par arrêté conjoint des ministres chargés de l'environnement et de l'industrie."

Les équipements concernés :

- Armoires, y compris murales
- Chariots neutres tous modèles (à débarrasser, à glissières, porte assiettes, etc)
- Etagères de table et murales
- Meubles de tri
- Meubles évier, plonges, tables du chef, tables de laverie
- Meubles bas, plans de travail, tables, établis, billots
- Rayonnages, y compris pour chambres froides
- Meubles neutres/distributeurs de selfs

Liste non-exhaustive, plus d'infos dans le Guide REP : cliquer ici.

A NE PAS MANQUER

COMMUNAUTÉ ♥ 0
Revue d'ouvertures d'enseignes

TENDANCES ♥ 3
Les Français de plus en plus tentés de petit-déjeuner hors domicile

MANAGEMENT ♥ 1
Digitalisation, Patapain en ligne avec son offre traiteur

ÉVÈNEMENTS ♥ 2
Compte-rendu SIRHA 2017, un parcours snacking en vidéos

LES + LUES LES + COMMENTÉES

MANAGEMENT ♥ 0
Factory & Co Invest lance coup sur coup deux nouveaux concepts, Blendy's et Pepperico

ÉVÈNEMENTS ♥ 22
Votez pour départager les Snacking d'Or 2017 by France Snacking !

MANAGEMENT ♥ 7
Le groupe Le Duff investit 5 M€ dans la digitalisation de Brioche Dorée et de Del Arte

Des bons chiffres

Côté chiffres, la Commission s'est plus particulièrement concentrée sur la filière DEA dont 2016 était la première année de fonctionnement :

- Sur un tonnage annuel de mises sur le marché d'équipements d'ameublement neuf estimé à 10000 t, ECOLOGIC a contracté avec **23 producteurs** représentant **4 000 t**, atteignant ainsi l'objectif fixé par l'État.
- Partie de zéro, la collecte de DEA de cuisine professionnelle s'établie à **195 t**, soit un taux de retour de **5%** par rapport aux mises sur le marché captées par ECOLOGIC.

Quant aux perspectives 2017, elles sont plutôt favorables puisqu' ECOLOGIC vise **6 000 t** de mises sur le marché et un taux de retour porté à **15%**, soit **900 t** de collectes.

Un dispositif validé

Pour la Commission, la stratégie du dispositif VALO RESTO PRO®, telle que proposée à la filière et à l'État, est largement validée. En effet, la mise en place de ce dispositif permet de réaliser des économies d'échelle pour les producteurs et apporte un service optimisé aux détenteurs de déchets, en récupérant conjointement des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) et des Déchets d'Éléments d'Ameublements (DEA), intimement liés tant par leur lieu de collecte (chantiers de cuisine, point d'apports, réseau des récupérateurs) que par leur nature à forte composante métallique.
La communication et la sensibilisation ont eu un impact important sur cette réussite. Plusieurs actions ont été engagées en 2016 :

- La réalisation d'un guide pratique de mise en œuvre de la Responsabilité Élargie des Producteur DEA & DEEE. Il apporte toutes les informations réglementaires nécessaires et expose la procédure à suivre pour permettre aux entreprises de se mettre en conformité avec leurs obligations
- L'organisation des Trophées VALO RESTO PRO® dans le cadre du salon EquipHotel : ils ont récompensé FROID 77 pour ses actions de communication, SOCAMEL Technologies pour sa performance de collecte, et le réseau RESTAU'CO pour l'intégration du dispositif VALO RESTO PRO® à sa démarche globale *« Mon restau responsable »* (Lire notre article)
- Enfin, le **FCSI France**, avec qui le SYNEG travaille en partenariat, a élaboré une « clause DEEE/DEA » pour les cahiers des charges

L'intégralité du Rapport d'activité 2016 DEA Cuisines pro est téléchargeable sur : www.ecologic-france.com/ecologic/rapports-d-activite.html

(*) *La Commission mixte est constituée d'ECOLOGIC, du SYNEG représentant les producteurs, et des organisations représentant les utilisateurs (GNI de l'hôtellerie et de la restauration, RESTAU'CO, SNRC, UDIHR), des installateurs (UNICPRO) et les bureaux d'études (CINOV Restauconcepteurs®, FCSI). Elle est chargée d'évaluer les résultats du dispositif VALO RESTO PRO®, et de travailler collectivement à son amélioration opérationnelle ainsi qu'à l'élaboration de son plan de communication.*

Nelly Rioux

CH
Le
pré
20 a

CH
Exp
cha
22 j

CH
Bio
régl
pol

En 2016, le dispositif VALO RESTO PRO® a récupéré 4 200 t de déchets

Lors de sa réunion du 26 juin dernier à Paris, la Commission mixte **VALO RESTO PRO®** (*) a dressé un bilan 2016 plutôt satisfaisant de la filière des déchets d'équipements de cuisines professionnelles.
En 2016, 4 200 tonnes d'équipements professionnels DEEE et DEA ont été collectées sur 32 000 t cumulés de mises sur marché. Des chiffres qui démontre que le principe du « guichet unique DEEE/DEA » appliqué à cette filière très spécifique engendre des simplifications incitatives pour les producteurs et les détenteurs de déchets, et in fine, un gain pour l'environnement indéniable.

Des bons chiffres

Côté chiffres, la Commission s'est plus particulièrement concentrée sur la filière DEA dont 2016 était la première année de fonctionnement :

- Sur un tonnage annuel de mises sur le marché d'équipements d'ameublement neuf estimé à 10000 t, ECOLOGIC a contracté avec **23 producteurs** représentant **4 000 t**, atteignant ainsi l'objectif fixé par l'État.
- Partie de zéro, la collecte de DEA de cuisine professionnelle s'établie à **195 t**, soit un taux de retour de **5%** par rapport aux mises sur le marché captées par ECOLOGIC.

Quant aux perspectives 2017, elles sont plutôt favorables puisqu' ECOLOGIC vise **6 000 t** de mises sur le marché et un taux de retour porté à **15%**, soit **900 t** de collectes.

Un dispositif validé

Ne
act
Abonne
Populaire

FOCUS RÉGLEMENTATION

Le liquide au sens propre et figuré

En 2016, soumise à avis des ministères de l'Agriculture et de l'Environnement, la synthèse réglementaire publiée par le Geco à la demande de l'Ademe a jeté un pavé dans la mare. Le Syneg a immédiatement émis un avis différent quant au *« statut des eaux rejetées par les procédés de broyeurs-pulpeurs [...] »* indiquant que les solutions techniques des adhérents *« sont bien conformes aux exigences de la réglementation »*.

Pour Metos, Hobart ou encore pour Livio Brugnoli de Comenda, *« la synthèse se réfère à l'article R1331-2 du Code de la santé publique qui interdit d'envoyer des déchets solides ou broyés dans les canalisations. Mais nos équipements disposent les déchets broyés dans des containers et la partie liquide dans le bac à graisse comme indiqué dans l'art. 1331-15 du Code de la santé publique. Enfin, pour nos clients habitués à un enlèvement poubelle orchestré gracieusement par la mairie, la mise à disposition d'une cuve et d'un camion-citerne générera un coût supplémentaire... »* Et Marc Grandmougin, président du FCSI, de confirmer que *« les fondations du bâtiment doivent aussi faire l'objet d'une grande attention. Une cuve trop imposante peut nécessiter un renforcement des sols coûteux »*.

Pascal Marchand, président du Syneg.

Zepros_Mars 2017

NOUVELLE OFFRE

Smeg joue la carte pro

Initialement connue pour son activité auprès des particuliers avec ses réfrigérateurs années 1950, ses centres de cuisson performants et une gamme d'électroménager domestique design, Smeg propulse sa division professionnelle dans une nouvelle dynamique. L'arrivée de Thierry Léonard comme directeur général fin 2015 a donné le ton. Il a décidé de se doter d'un directeur commercial dédié pour l'activité professionnelle, en la personne de Thomas Bernard, qui a travaillé dix ans chez Meiko.

La division FoodService, créée il y a plus de dix ans en Italie, est arrivée en France dans les années 2010. L'image de design et de qualité du pôle domestique se transpose naturellement vers l'activité professionnelle. Les moyens sont mis pour développer l'activité avec le recrutement de commerciaux, une présence terrain accrue dans les salons, une intégration au Syneg, et une communication renouvelée avec l'arrivée de nouveaux produits et d'un catalogue totalement remanié.

Thomas Bernard, le nouveau directeur commercial de l'activité professionnelle.

08-02-2017

2 nouveaux adhérents au Syneg

Le Syndicat National de l'Equipement des Grandes Cuisines accueille deux nouveaux adhérents en ce début d'année 2017.
Gilac Professionnel, PME française spécialisée dans la conception/fabrication/commercialisation de bacs plastiques alimentaires pour les professionnels de la restauration et Smeg France Foodservice (division professionnelle de la filiale française Smeg spécialisée dans la conception/fabrication/commercialisation d'équipements pour la cuisine professionnelle), sont en effet désormais tous deux adhérents au Syneg.
De quoi confirmer une fois encore le dynamisme du syndicat, ainsi que sa capacité à fédérer les divers métiers des grandes cuisines.

Partager 0 Tweet G+1 0

24-05-2017

Technivap, nouvel adhérent au Syneg

Le Syndicat National de l'Equipement des Grandes Cuisines a le plaisir d'accueillir un nouvel adhérent : Technivap. Spécialiste du traitement et du dépoussièrage des circuits de ventilation, du nettoyage des buées grasses et des dispositifs de protection incendie, la société rejoint le Syneg au titre de son activité de fabrication de dispositifs de traitement et dégraissage automatique des circuits d'extraction des buées grasses de cuisines professionnelles.

Partager 0 Tweet G+1 0

host Milano
Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality E
October 20...24, 2017 fieramil

Technivap rejoint le Syneg

Technivap, le spécialiste du traitement et du dépoussiérage des circuits de ventilation, du nettoyage des buées grasses et des dispositifs de protection incendie rejoint le SYNEG au titre de son activité de fabrication de dispositifs de traitement et dégraissage automatique des circuits d'extraction des buées grasses de cuisines professionnelles.

Rappelons que Technivap appartient au groupe Rentokil-inital, leader mondial des services aux entreprises avec une présence dans plus de 50 pays dans le monde. Depuis 1977, Technivap est un spécialiste reconnu et apprécié des principaux acteurs et clients du marché de l'hygiène et de la sécurité des réseaux aérauliques. L'expérience et les investissements permanents réalisés dans le développement de procédés, la maîtrise des risques et la connaissance des réglementations, ont fait de Technivap un partenaire incontournable dans la lutte contre la diffusion et la propagation des risques incendie et bactériologiques au sein des réseaux de ventilation. Cette année, l'entreprise fêtera ses 40 ans.

Cette nouvelle adhésion porte à 53 le nombre d'adhérents du Syndicat National des fabricants d'Equipements pour les Grandes cuisines.

Nelly Rioux

Ne ma
actua

Abonnez-v

A

Populaire

CHR
Auda
proch
18 avr

CHR
Biodé
régle
polén

CHR
Le Gl
prépa
20 avr

Zepros Mai 2017

Deux de plus pour le Syneg

Le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) accueille deux nouveaux adhérents. D'une part, Gilac Professionnel, PME française spécialisée dans la conception, fabrication et commercialisation de bacs plastiques alimentaires. D'autre part, Smeg France Foodservice, la division professionnelle de la filiale française de Smeg.

Gilac et Smeg France Foodservice rejoignent le SYNEG

Deux nouvelles entreprises viennent de rejoindre le SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines) qui montre une fois encore son dynamisme et sa capacité à fédérer les différents métiers des grandes cuisines.

GILAC Professionnel, PME française spécialisée dans la conception, fabrication et commercialisation de bacs plastiques alimentaires pour les professionnels de la restauration et **SMEG France Foodservice**, division professionnelle de la filiale française de SMEG, spécialisée dans la conception, fabrication et commercialisation d'équipements pour la cuisine professionnelle, rejoignent la cinquantaine d'adhérents que compte déjà le syndicat.

Nelly Rioux

Ne
act

Abonne

Populair

La Lettre du SNEFCCA N°24_1er semestre 2017

Mieux appréhender le BIM et le compte prorata

Le Snefcca a initié auprès du Syneg (syndicat des fabricants de cuisine), une démarche visant à soutenir le déploiement du BIM. La Commission Cuisine travaille sur ce projet afin de mettre en place une formation BIM adaptée ; afin de réaliser la liste technique harmonisée des fabricants ; et enfin, afin de démontrer l'utilité et la nécessité du BIM selon trois niveaux : commercial, conception et maintenance. Pour mémoire, le BIM en tant que maquette numérique paramétrique 3D, est une suite de processus ou de méthodes de travail utilisés tout au long de la conception, de la construction et de l'utilisation d'un bâtiment.

Dans le cadre du compte prorata et suite aux échanges avec l'administration, le Snefcca encourage l'installateur cuisiniste qui serait dans une situation où les documents contractuels intégrant la participation au compte prorata ont été signés, à demander, qu'elle soit appliquée, non pas sur le montant total du lot Cuisine, mais uniquement sur la part main d'œuvre. Ceci car les matériels n'ont pas été fabriqués sur le site et vont nécessiter un « raccordement aux fluides en attente », probablement sans aucune utilisation des services communs.

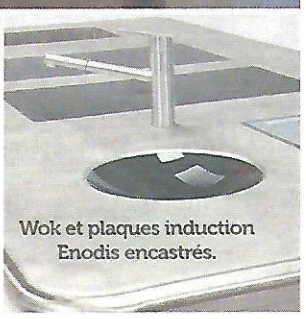
Zepros_Mai 2017

FOCUS INDUCTION

Avantages et inconvénients

Une note établie par le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg), dans le cadre de la promotion de matériels innovants en cuisines professionnelles, souligne que *« ce concept révolutionnaire est également rentable car, même s'il représente un investissement initial relativement coûteux, il génère de multiples économies en énergie directe, en termes d'entretien, de ventilation des cuisines et d'étamage »*. Non polluante, cette technique d'un très haut rendement s'avère en outre moins consommatrice d'énergie et plus écologique. La cuisson induction semble réunir toutes les qualités.

Plaque Inducs 2 zones, un système breveté Enodis de contrôle de température.


Wok et plaques induction Enodis encastrés.

Pourtant, elle est loin de faire l'unanimité, et ce, dès la formation des jeunes cuisiniers. Les écoles de cuisine, à part celles de quelques grands chefs qui ont intégré ses avantages, n'utilisent pas l'induction. Résultat, les nouveaux cuisiniers ne sont pas forcément disposés à utiliser ce procédé. Le coût d'investissement constitue le deuxième obstacle. À l'achat, le prix de l'induction s'avère largement supérieur à celui d'un autre mode de chauffe. À cela s'ajoutent des contraintes strictement techniques.

Si la plaque en vitrocéramique a gagné en robustesse ces dernières années, elle n'est pas incassable. La batterie de cuisine doit être adaptée à l'induction, avec des récipients de type ferromagnétique. Mais cela n'est pas suffisant. Le verre, par exemple, doit être un verre vitrocéramique qui a comme caractéristique de ne pas se dilater mécaniquement jusqu'à 700 °C. En revanche, l'induction assure un vrai confort pour l'utilisateur. Le rendement énergétique est très élevé, avec une puissance développée proportionnelle à la taille du récipient. Le temps de nettoyage est réduit par rapport à celui consacré à un fourneau au gaz. ●

CHIFFRES

70% environ d'équipements de cuisson au gaz

30% environ de plaques de cuisson induction

5 minutes d'entretien pour une plaque induction contre 25 mn pour un fourneau au gaz

5 kW de puissance consommée offre le même rendu qu'un brûleur 9kW gaz

2000 € c'est le prix d'un générateur triphasé à un seul foyer

TECHNIQUE

Les chefs foncent plein gaz !

Entre les deux, leur cœur balance. Plusieurs chefs utilisent à la fois le gaz et l'induction. Ce choix logique offre de nouvelle possibilité de cuisson. En effet, la cuisson au gaz ne semble pas appelée à disparaître au profit des nouvelles technologies, bien au contraire. Au moment de l'installation, le coût d'investissement se révèle moins cher qu'avec une plaque induction. Fiables et robustes, les appareils au gaz garantissent une disponibilité des pièces détachées souvent plus importante et plus facile à trouver, même si des entreprises comme Adventys livrent sous 24 à 48 heures ces composants principaux. D'un point de vue strictement pratique, les applications de dorage, torréfaction de légumes à la flamme, comme les poivrons ou la préparation de pâtes à choux, sont préférables sur le gaz voire impossible sur l'induction. En revanche, l'induction permet d'endormir du caramel, de travailler une pièce montée pendant plusieurs heures, ou d'obtenir un œuf parfait à 63-64 °C de la meilleure façon.

AMEUBLEMENT

Demain, les espaces des restos collectifs...

L'Ameublement français a choisi d'anticiper le 28 avril les contours des espaces en collective. La fédération des industriels fabricants de meubles et agenceurs gérant l'aménagement des espaces de vie a imaginé les futurs aménagements des espaces de restaurants collectifs.

Une réflexion conjointe

Dans le cadre de ses actions prospectives, le groupement des industriels de la collectivité a décidé de réfléchir à l'avenir des espaces de restauration collective, et selon ses axes de réflexion de passer de l'objet au projet, du produit à l'espace, de considérer l'offre comme une conjonction de services, de nouveaux modes de vies, de configuration nouvelles dans l'avenir. Afin de réunir toutes les parties prenantes pour une réflexion riche, Restau'Co, les restaurants collectifs en gestion directe, le Syneg, qui réunit les fabricants de cuisines professionnelles, FCSi France, seule association professionnelle internationale rassemblant les métiers du conseil en restauration et en hôtellerie, et les bureaux d'études ont été invités à imaginer les futurs cantines et selfs.

Trois axes nourrissent la réflexion. Les espaces utilisés de 12 h 00 à 15 h 00 vont devenir multiservices dans la journée pour des réunions, des rencontres, du coworking, du snacking. Leurs architectures vont être bouleversées pour valoriser une alimentation individualisée et saine. La relation avec du personnel performant et valorisé favorisera le coaching dans des usages nouveaux. L'arrivée de matériaux, de technologies, de nouveaux confort individualisés devrait provoquer une mutation des objets et de l'environnement. À l'heure des évolutions de générations et de mutations profondes, ces questions sont autant d'innovations potentielles rendant des implantations actuelles obsolètes et ouvrent de nouvelles perspectives alléchantes. ●

Restau'Co, le Syneg, qui réunit les fabricants de cuisines professionnelles, FCSi France, rassemblant les métiers du conseil en restauration et en hôtellerie, et les bureaux d'études ont été invités à imaginer les futurs cantines et selfs.

ÉVÉNEMENT

Zepros Collective, jury des Trophées Initiatives

Le 7 mars, *Zepros* Collective a rejoint le restaurant de l'Association des usagers de la restauration interministérielle à Paris (75017) pour désigner le lauréat des Trophées de l'innovation Restau'Co Initiatives. Ce dernier cible les restaurants de collectivité, les adhérents ou futurs adhérents de Restau'Co et a pour vocation de récompenser les démarches les plus innovantes des professionnels, de l'approvisionnement à l'assiette en passant par le management, les modes d'organisation, les dispositifs responsables tels que l'anti-gaspillage ou encore l'accueil et le bien-être des convives...

Zepros Collective et les membres du jury des Trophées Initiatives Restau'Co, dont André-Pierre Doucet (Syneg) et Patrice Raveneau (FNH), ont choisi le foyer André-Billoux à Sérénac (Tarn – Occitanie) qui recevra son prix le 29 mars sur le salon Restau'Co.

Avec d'autres membres, dont notamment André-Pierre Doucet (Syneg) et Patrice Raveneau (Fondation Nicolas-Hulot), *Zepros* Collective a pu prendre connaissance des 6 dossiers Initiatives sélectionnés. Le vote du jury représente 2/3 de la note, le tiers restant ayant été soumis à l'appréciation d'un vote sur Facebook.

Facebook vs jury

À l'issue de la délibération, Sébastien Arnold, directeur du salon Restau'Co, a annoncé que « *le choix du jury était aux antipodes de celui des votes Facebook ; ce qui risque fort de changer la donne par rapport aux pronostics faits jusqu'ici* ». De fait, recueillant peu de likes sur Facebook, le foyer André-Billoux à Sérénac (Tarn – Occitanie) a remporté a contrario le plus grand nombre de suffrages auprès du jury pour son initiative « Accompagnement des personnes en situation de handicap mental à l'organisation de 110 repas par jour ». La structure a mis en place une stratégie d'accompagnement sur tablettes pour expliquer les différentes méthodes d'acquisition des compétences culinaires.

Le Trophée de l'innovation Exposants catégorie Produits & Solutions revient à Absolom Design pour son application Qui-DitMiam et à Easilys Equipement pour la catégorie Equipements & Hygiène. ●

Cf. Tokster.com

SANTÉ

Pour être incollable sur la diététique

Cantine, self... Et après ? L'avenir des espaces de restauration

Le 26 avril dernier, l'Ameublement français, en partenariat avec le FCSI, Restau'Co, le Syneg et Valdelia, a réuni 90 personnes (fabricants, designers, prescripteurs, gestionnaires, acheteurs...) pour réfléchir ensemble aux futurs aménagements des espaces de restauration collective : « Cantine, self... Et après ? ». Un restaurant est conçu pour 35 ans : il faut donc anticiper les besoins à venir des usagers. Cette journée a mis en avant la nécessaire prise de conscience de la prévalence de l'ambiance générale dans un projet. Les grands enjeux des professions se rejoignent :

• ***International*** : La filière a de réels atouts issus de la notoriété de la gastronomie française, de vrais savoir-faire mais qui ne sont pas assez percutants à l'étranger. Toute la filière pourrait travailler ensemble.

• ***Environnemental*** : Les axes d'éco-conception, d'origine des produits, de recyclabilité, de fin de vie, d'économie circulaire, etc., sont incontournables, mais encore à potentiels de développement.

• ***Image*** : La restauration collective est emmenée par des initiatives individuelles, mais globalement le secteur n'est pas perçu comme innovant, et cela a une incidence sur le recrutement des jeunes.

• ***Confort*** : L'ergonomie, le design par les usages, le confort esthétique, fonctionnel, visuel, acoustique, la facilité d'entretien, le confort du personnel s'inscrivent dans des exigences de plus en plus fortes (« aller du confort au réconfort »).

• ***Performance, Prix*** : Les marchés publics et privés sont concurrentiels, la compétitivité des entreprises est un objectif important. Ainsi, pour des exploitants d'établissements, la rentabilisation des utilisations et des surfaces est un axe fort. Innover peut permettre de nouvelles performances.

• ***Formation*** : Attirer des jeunes, gérer les générations Y, innover et promouvoir de nouveaux modèles. Après avoir exploré la notion de confiance, le convive a plus un besoin de réassurance. Il peut s'illustrer de nombreuses façons : parler du produit, de son origine, de sa traçabilité, mettre en scène les savoir-faire des cuisiniers par la théâtralisation de l'offre dans la salle, des cuisines ouvertes. Dans certaines formules de restauration rapide, les espaces de production et de consommation sont très proches. Le consommateur n'a pas de doute sur la qualité sanitaire (tant qu'il n'y a pas de reportage scandale). Il veut de la personnalisation alors que la tendance est à l'industrialisation des cuisines. Il souhaite manger et s'installer selon son humeur. Ce n'est pas à lui de s'adapter à un standard, mais le lieu qui doit proposer des options variées. L'espace doit être séduisant, voire spectaculaire.

Le cœur de l'établissement

Le programme « BNP Paribas 500 salariés » propose une évolution de l'offre dans le temps : changements de thèmes chromatiques, afin de commencer à occuper l'espace hors repas, chaises avec poignées plus facilement déplaçables, tables pliantes. Une zone se dégage rapidement pour organiser un espace de travail, une séance de gym, un événement... On cherche des postures nouvelles pour manger (assis, debout, vautré) et des snackings. Il faut faire en sorte que cet espace devienne le cœur de l'établissement. Tous les participants ont salué cette initiative de créer une démarche transversale pour réfléchir ensemble aux développements futurs. Cette grande rencontre prospective aura une suite le 3 octobre, afin de retravailler les concepts émergents et d'envisager un (ou des) projet(s) pilote(s).

Axes de travail

l'Ameublement français

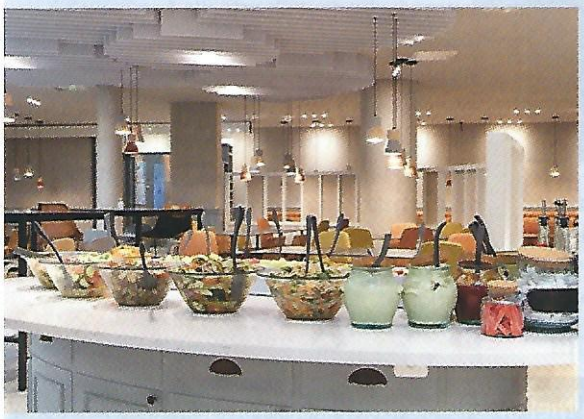
▸ Restaurant de grande école, entreprise, multi-publics

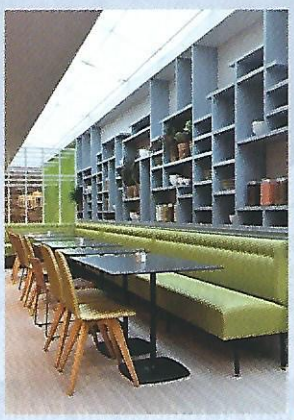
- Proposer des fonctions complémentaires à la restauration : travailler, lire, surfer sur le web, s'isoler, jouer, se détendre, créer, se former et s'informer, acheter...
- Avoir des propositions culinaires variées avec des chefs cuisiniers apparents et théâtralisés, dans une cuisine autonome sur place
- L'espace de restauration devient un espace vital dans l'entreprise ou l'établissement : ouverture de 7h30 à 20h, diversité des usages tout au long de la journée...
- Présenter une technologie afin de ne jamais faire la queue, informer, interagir
- Offrir d'autres services : épicerie ou conciergerie par exemple
- Un confort adapté à un repas et une séance de travail, de créativité
- Aspect traçabilité des entrants, des produits, des aménagements

▸ Établissement public

- Passer à un meilleur taux de remplissage dans la journée, à l'année
- Mixer des publics de collège, lycée, administration, personnes âgées
- La cuisine est industrialisée en atelier externe, mais le dernier geste de la préparation culinaire est fait sur place
- Établissement au cœur du quartier, de la ville, un enjeu politique local
- Un établissement avec un aménagement permettant une modularité, plusieurs vies
- De plus en plus, les collectivités se rendent compte qu'une cantine scolaire coûte cher, et il faut la rentabiliser lorsque les élèves n'y sont pas : l'endroit doit donc devenir multifonctionnel

Site : **www.ameublement.com**





Rubrique réalisée par Karine Averty / photos©Bleu Vert Concepts

Restauration collective
N°298_Mai 2017

Focus sur l'aménagement des restaurants

En partenariat avec le FCSI, Restau'Co, le Syneg et Valdelia, L'Ameublement français a organisé une journée dédiée aux futurs aménagements des espaces de restaurants collectifs. Intitulée « Cantine, self... Et après ? », elle s'est tenue le 26 avril à Paris et a permis aux fabricants, prescripteurs, gestionnaires et acheteurs de collectivités de se rencontrer et de travailler ensemble autour d'un avenir commun. Plus de détails dans notre prochain numéro.

PROSPECTIVE

Le futur des espaces des restaurants collectifs

Le 26 avril dernier, l'Ameublement français, en partenariat avec FCSI, Restau'Co, Syneg et Valdelia, ont organisé une journée de travail pour décrypter les aménagements des espaces de restaurants collectifs et imaginer leur futur. Une matinée de conférences a permis de dresser un état des lieux des pratiques actuelles et des tendances à venir en matière d'aménagement des espaces de restauration collective. Chaque profession s'est exprimée par l'intermédiaire de son président : Marc Grandmougin (FCSI France), Philippe Lacharnay (l'Ameublement français), Eric Lepêcheur (Restau'Co) et Pascal Marchand (Syneg). Sarah Jafarshad Rajaei, directrice de l'agence Bleu Vert Concepts, a ensuite présenté les tendances à venir, et a expliqué comment de la «resto-conception» on en venait à créer des aménagements complets de lieux de vie, quel que soit le segment de restauration. Des propos illustrés par de nombreuses réalisations avant-gardistes. Enfin, Anne Plantié-Roux (Restau'Co) a dressé le panorama économique du secteur de la restauration collective autogéré. Après un déjeuner «Networking», l'après-midi s'est déroulé autour de trois ateliers :

– Exploration par le co-design et élaboration de scénarios créatifs pour la restauration collective de demain – Animation par Valérie Gourvès (FCBA), Arnaud Humbert-Droz (Valdelia) et Bruno Lefebvre (designer).

– Comment valoriser, par l'aménagement, la relation entre le client, le produit et les savoir-faire des cuisiniers ? Animation par André-Pierre Doucet (Syneg), Cyril Laporte et Paul Pichon (Université de Toulouse – ISTHIA).

– Comment transformer la cantine en espace multiservices ? Polyvalence des services, usages multiples du lieu et incidences sur l'aménagement... Animation par Cathy Dufour (l'Ameublement français) et Marc Grandmougin (FCSI France).

La journée n'a pas suffi pour établir des pistes précises de réflexions quant à l'avenir de ces espaces et leur aménagement mais tous les acteurs invités ont pu échanger et nouer de précieux contacts. Philippe Jarniat de l'Ameublement Français a promis que cette initiative se renouvellerait dans le futur pour permettre la poursuite de cet intéressant travail de réflexion (voir ci-contre). ●

NELLY RIOUX

Aller + loin

Lire aussi notre rubrique «Sur le gril» et son article consacré aux espaces de distribution des repas en restauration collective.

N. Rioux

le courrier
DU MEUBLE ET DE L'HABITAT
PREMIER HEBDOMADAIRE EUROPÉEN DE LA PRESSE PROFESSIONNELLE DE L'ÉQUIPEMENT DE LA MAISON

9 mai 2017

QUEL RESTAURANT COLLECTIF POUR DEMAIN ?

Volonté de polyvalence et de modularité, élargissement des horaires d'ouverture, optimisation des espaces… les établissements de restauration collective se préparent à de profondes mutations. Pour y voir plus clair, le groupement Collectivités de l'Ameublement Français a réuni les acteurs de la filière dans le cadre d'une journée d'études le 26 avril à Paris, avec un objectif majeur : imaginer des aménagements qui répondent aux attentes du restaurant collectif de demain.

De gauche à droite : Pascal Marchand Syneg), Eric Lepêcheur (Restau'Co), Philippe Lacharnay (groupement Collectivités Ameublement Français), et Marc Grandmougin (FCSI).

Quel est l'avenir du restaurant collectif, et de quels aménagements aura-t-il besoin demain ? Telle était la thématique centrale de la journée organisée par L'Ameublement Français le 26 avril dernier - « Cantine, self… et après ? » - à son siège parisien. « Notre premier objectif était de réunir les différents acteurs de cette filière - exploitants, bureaux d'études, designers, acheteurs et fabricants de meubles et d'aménagements, pour réfléchir ensemble à l'avenir de ce marché, précise Philippe Jarniat, chef de marché à l'Ameublement Français, et organisateur de l'événement. Ce premier objectif a été atteint, même si nous aurions souhaité la présence de

Quel est l'avenir du restaurant collectif, et de quels aménagements aura-t-il besoin demain ? Telle était la thématique centrale de la journée organisée par L'Ameublement Français le 26 avril dernier - « Cantine, self… et après ? » - à son siège parisien. « Notre premier objectif était de réunir les différents acteurs de cette filière - exploitants, bureaux d'études, designers, acheteurs et fabricants de meubles et d'aménagements, pour réfléchir ensemble à l'avenir de ce marché, précise Philippe Jarniat, chef de marché à l'Ameublement Français, et organisateur de l'événement. Ce premier objectif a été atteint, même si nous aurions souhaité la présence de davantage de fabricants. » En effet, comme beaucoup de lieux de vie, les restaurants collectifs, c'est-à-dire ceux qui relèvent des différents secteurs scolaire, universitaire, hospitalier, mais aussi des administrations et des entreprises - sont en plein bouleversement : étant donné la pression immobilière croissante, en particulier en centre ville, et la course à la rentabilité de tous ces organismes et entreprises privées, il n'est plus concevable de n'utiliser ces lieux que deux heures par jour, entre midi et deux heures, pour la prise des repas. En conséquence, les exploitants de ces quelques 42 000 établissements en France réfléchissent à des aménagements nouveaux, qui rendent ces lieux polyvalents, pour pouvoir les utiliser aussi pour travailler, se réunir, ou pour des activités annexes de loisirs.

UNE RESTAURATION COLLECTIVE EN MUTATION

Cette journée a été l'occasion de donner la parole aux concepteurs et exploitants de restaurants collectifs, afin de cerner leurs besoins, pour faire émerger des solutions. L'une des problématiques rencontrée est la baisse de fréquentation de ces lieux de restauration, ce qui est un vrai problème pour les exploitants, car ces espaces coûtent cher en location, en charges fixes, et en entretien. « Nous constations que les convives, notamment en restauration d'entreprise et universitaire, ont tendance à déjeuner à l'extérieur, parce que ces lieux ne sont plus attractifs, relève ainsi Marc Grandmougin, de l'association de consultants en restauration collective FSCI. Aujourd'hui, on travaille de façon nomade avec son ordinateur portable ou sa tablette, à tout moment de la journée y compris pendant le déjeuner. Il faut des espaces adaptés à ces nouveaux usages. » Prenant la parole à son tour, Eric Lepêcheur, président de Restau Co, qui réunit des gestionnaires de restaurants collectifs autogérés, a fait part des initiatives qu'il a prises pour transformer son établissement au sein du groupe bancaire BNP Paribas : « La décoration très vive d'hier a laissé place à des couleurs plus fondues, pour inviter les convives à rester plus longtemps, avant ou après le repas, explique-t-il. D'autre part, les espaces sont multi-modaux : grâce à des tables pliantes et réglables en hauteur, des chaises légères, des cloisons amovibles, il est possible de modifier les aménagements pour en faire une salle de réunion, ou un espace événementiel. »

Le marché s'oriente donc vers une transformation profonde, au point qu'il faudra sans doute trouver une nouvelle appellation pour remplacer celle de « restaurant collectif », devenu trop restrictive. « Il faudra imaginer de nouvelles formes de restauration qui s'ajouteront au repas traditionnel, de type snacking, et proposées tout au long de la journée, pour s'adapter à la déstructuration des horaires de travail, ajoute Sarah Jafarshad Rajaei, directrice de l'agence Bleu Vert Concept, spécialisée dans la conception des espaces de restauration. Pour ce faire, il faudra imaginer un mobilier adapté, à la bonne hauteur pour pouvoir à la fois déposer un plateau repas, et travailler dans une position détendue. » Un travail important devra aussi être fait pour améliorer l'ambiance de ces espaces - au niveau des matériaux, de l'acoustique, de la décoration, de l'éclairage… - afin de donner envie d'y rester plus longtemps, et de marquer une vraie rupture avec les locaux de travail ou de cours. Le tout en respectant les contraintes de sécurité d'un restaurant collectif - évacuation, normes anti-feu, etc… - ce qui correspond à une équation architecturale complexe. Enfin, le digital devrait permettre de son côté d'améliorer la qualité de service, en réduisant notamment le temps d'attente : il sera bientôt possible de commander son repas par « click and collect », et de la même façon l'encaissement pourra être automatisé, grâce à des puces sur les plats qui débiteront les montants correspondant sur le compte de l'utilisateur...

> POUR LIRE LES ARTICLES DANS LEUR INTÉGRALITÉ, RECEVEZ LE COURRIER CHAQUE SEMAINE EN VERSIONS PAPIER OU NUMÉRIQUE, EN VOUS ABONNANT VIA LA RUBRIQUE DÉDIÉE SUR CE SITE !

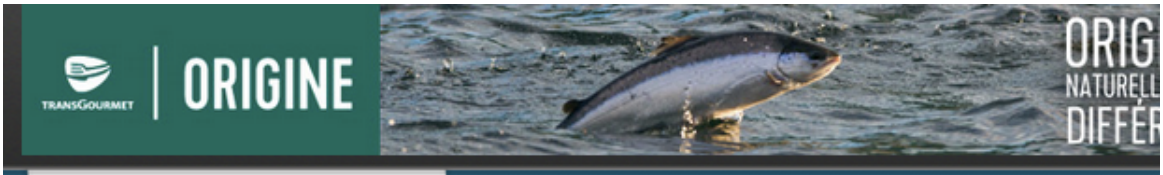
L'Autre Cuisine_Mars 2017

SYNDICAT

Syneg, un partenaire de poids

Outre son annuaire des fabricants qui répertorie par métier, catégorie de produits par catégorie de produits, les fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles 2016/2017*, le Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines annonce l'ouverture prochaine d'un nouveau Forum "Export" et la parution du "Guide de la maintenance préventive" SYNEG/CETIM en co-édition avec GrDF et, bien entendu, la venue de nouveaux adhérents en 2017.

*téléchargement gratuit sur le site https://syneg.org



27-06-2017

Le Syneg lance le premier Guide de la maintenance préventive

L'Assemblée générale annuelle du Syneg s'est tenue le 22 juin dernier à l'Institut Le Cordon Bleu à Paris. À cette occasion, le syndicat a officialisé le lancement du premier « Guide de la maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle » à destination des utilisateurs, des installateurs, des prescripteurs et des fabricants de ces équipements. Elaboré par le Syneg avec le soutien du Centre technique des industries mécaniques (Cetim) et de GRDF, le guide vise à *« simplifier la planification de la maintenance préventive mais aussi à apporter des consignes précises sur les opérations à réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels ; assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires »*, a indiqué Pascal Marchand, Président du Syneg.

Le syndicat a également présenté les premières tendances du marché 2017. Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg, *« les ventes globales (France + export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de +4% au cours du premier trimestre 2017 par rapport à 2016 »*. Cette progression confirme, selon l'Observatoire, la tendance continue à la hausse dans le secteur observée depuis le 2ème trimestre 2015. Au cours de l'Assemblée générale ont également été élus nouveaux administrateurs : Flavien Dumont, société Bonnet-Thirode et Jean-Michel Soto, société Rosinox-Friginox.

Enfin, la journée s'est conclue par une conférence animée par François Scheid, professeur et responsable de Mastères spécialisés à l'EMLYON Business School, sur : *« La Révolution digitale : quels bouleversements et quelles opportunités dans la filière des cuisines professionnelles ? »* Plus de détails sur cette conférence seront à retrouver dans le dossier sur « La cuisine de demain » à paraître dans le prochain numéro du magazine Grandes Cuisines (n°124).

Le « Guide de la maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle » est téléchargeable gratuitement sur le site Internet du Syneg : www.syneg.org

Sortie du 1er guide de maintenance préventive des équipements de cuisine pro

Réalisé à l'attention des utilisateurs, installateurs, prescripteurs et fabricants, le 1er guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnel vient de sortir. Elaboré par le SYNEG avec le soutien du CETIM et de GRDF, il est disponible gratuitement en téléchargement sur le site du Syndicat des Equipement de Grande Cuisine ou ICI.

La maintenance préventive encore trop souvent laissée-pour-compte

Son objectif : simplifier la planification de la maintenance préventive et apporter des consignes précises sur les opérations à réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels, assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires.

Ce guide, réclamé depuis longtemps par les professionnels de la Grande Cuisine, va permettre aux acteurs-utilisateurs et mainteneurs d'avoir un outil de référence pour planifier l'entretien régulier des matériels mais également toutes les interventions obligatoires pour être en conformité avec la réglementation.

Rappelons que l'entretien régulier et/ou ponctuel du matériel de cuisine permet d'éviter la perte de garantie-constructeur, contribue à la longévité des équipements, assure la sécurité des équipes et bien entendu garantit les obligations légales vis à vis du code du travail, des règles d'hygiène ou de la sécurité des biens et des personnes par exemple.

Un contenu clair et didactique

Ne
act
Abonne
Populair

Un contenu clair et didactique

Le guide comprend une quarantaine de pages découpées en trois parties. Une première partie rappelle les enjeux de la maintenance tandis que la seconde décline 11 fiches techniques de maintenance préventive d'appareils. Ces derniers sont représentatifs des différentes familles qui composent le matériel de cuisine professionnelle : réfrigération, cuisson, préparation mécanique, distribution des repas, ventilation, laverie, traitement des déchets, matériel neutre… Les préconisations de maintenance sont le fruit d'une analyse technique détaillée de chaque appareil et des retours d'expérience recueillis sur le terrain par les rédacteurs. C'est d'ailleurs dans la 3ème partie qu'est exposée la méthodologie utilisée pour élaborer les fiches. La mise en page des fiches sous forme de 3 ou 4 tableaux selon les appareils, décrit les opérations à réaliser, leur fréquence et précise qui intervient.

Les tableaux sont établit en fonction :

– des recommandations concernant la sécurité et/ou la réglementation (contrôle et nettoyage des conduits de ventilation par exemple),

– des recommandations sur l'entretien courant à l'attention des utilisateurs (présence de sel dans l'adoucisseur d'un four mixte par exemple),

– des recommandations à l'attention des techniciens habilités (contrôle en fonctionnement de l'étanchéité, de la pression, du bruit d'une machine à laver la vaisselle par exemple),

– des opérations uniquement accessibles au fabricant ou personnel agréé par le fabricant (test de fonctionnement d'une sauteuse sous pression par exemple).

> *Ce guide va sans aucun doute faciliter l'import de ces précieuses données dans n'importe quel système de GMAO (Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur).*

Nelly Rioux

FIL DIRECT Produits

Par la Rédaction HR-infos | Article publié le 28/06/2017 - 12 h 35 min

Parution du premier guide de maintenance préventive des cuisines pros

Le Guide rappelle utilement qu'un défaut de maintenance peut avoir de graves conséquences : une sécurité des personnes non assurée, un non-respect des obligations légales et réglementaires, la perte de garantie constructeur, et des performances et une longévité du matériel réduites. Photo : © zhu difeng.

Enfin ! Voici, à notre connaissance, le premier guide consacré à la maintenance dite "préventive", celle qui intervient en amont des pannes et des dysfonctionnements qui surviennent régulièrement sur des équipements fortement mis à l'épreuve au quotidien. Une maintenance souvent négligée et pourtant primordiale. Avec une maintenance préventive bien exécutée, l'exploitant améliorera la disponibilité de ses équipements et augmentera leur durée de vie.

Réalisé par les experts du Syneg (Syndicat national des Equipementiers de Grandes Cuisines), avec le soutien du Centre technique des industries mécaniques (Cetim) et de GRDF (premier distributeur de gaz naturel en France), ce guide vise à " simplifier la planification de la maintenance préventive et à apporter des consignes précises sur les opérations à réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels, assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires."

Le coeur du guide, ce sont ses 11 fiches techniques de consignes de maintenance par type d'équipement : des fours aux hottes de ventilation en passant par les ouvre-boites et les laveuses. Et de constater que la maintenance préventive est toujours une responsabilité partagée.

Ces consignes, en effet, s'adressent soit au représentant du fabricant, soit au technicien de maintenance, soit à l'utilisateur lui-même. Dans tous les cas de figure, il revient à l'utilisateur d'effectuer les tâches courantes d'entretien (nettoyage, contrôle visuel, etc) et au technicien de maintenance de conduire des opérations d'inspection plus poussées. Pas de maintenance efficace sans ces tâches courantes de fréquence quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle et sans ces inspections techniques généralement semestrielles ou annuelles.

Ce « Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle » s'adresse bien sûr aux utilisateurs, mais aussi aux différents maillons de la filière Cuisine professionnelle : installateurs, prescripteurs, et fabricants de ces équipements.

Fondé en 1973, le Syneg est une organisation professionnelle française regroupant cinquante deux fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laverie, traitement de l'eau et des déchets. Ces entreprises sont majoritairement des PME, fabricants français et filiales françaises de fabricants internationaux. Elles représentent environ 75% du chiffre d'affaires de l'équipement des cuisines professionnelles en France.

Le lien pour télécharger gratuitement le guide

TOUTES LES BRÈVES ▶

GUIDE DE MAINTENANCE

SAVOIR

22 JUIN

Le Syneg lance le 1er guide de maintenance des équipements de cuisine

Le Syneg s'associe avec GRDF et le Cetim pour lancer le premier "Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle". Il s'adresse aux utilisateurs, installateurs, prescripteurs et fabricants de ces équipements. Téléchargeable gratuitement sur le site internet du Syneg ou sur l'autre cuisine, ce guide vise à simplifier la planification de la maintenance et à apporter des consignes précises sur les opérationsà réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels, assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires.

▲ HAUT
TOUTES LES BRÈVES ▶

Les éditions Restauration21®
www.restauration21.fr
DES OUVRAGES THÉMAT
Rédigés par de
Une offre de contenu

« 51 restaurants collectifs engagés dans « Mon Restau Responsable » | Accueil | Le niçois Willy Berton devient le premier chef vegan Maître Restaurateur »

26/06/2017

TÉLÉCHARGEZ LE « GUIDE DE MAINTENANCE PRÉVENTIVE DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE PROFESSIONNELLE » DU SYNEG

Le premier « Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle » est disponible gratuitement en ligne sur https://syneg.org/maintenance. Il s'adresse aux utilisateurs, installateurs, prescripteurs, et fabricants de ces équipements. Le rôle de ce document est de simplifier la planification de la maintenance préventive et d'apporter des consignes précises sur les opérations à réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels, assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires. Il a été élaboré par le Syneg avec le soutien du Centre technique des industries mécaniques (Cetim) et de GRDF.

Au sommaire :
- Les enjeux de la maintenance
- 11 fiches techniques de maintenance préventive d'appareils représentatifs de différentes familles d'équipements de cuisine professionnelle : réfrigération, cuisson, préparation mécanique, distribution de repas, ventilation, laverie, traitement des déchets, matériel neutre. Les préconisations de maintenance sont le fruit d'une analyse technique détaillée de chaque appareil et de l'expérience de terrain des besoins en maintenance.
- Méthodologie utilisée pour élaborer les fiches techniques

Téléchargez le document.

Posted by Lydie Anastassion at 10:26:11 dans Equipement

J'aime 0 Tweet Partager 3

host Milano
Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exh
October 20..24, 2017 fieramilan

Syneg : une assemblée générale allègre et dynamique

C'est dans la magnifique Ecole du Cordon Bleu- Paris, que s'est tenue le 22 juin dernier l'Assemblée Générale du SYNEG (Syndicat National des Equipements de Grande Cuisine). À l'issue d 'une matinée studieuse et d'une visite des somptueux locaux de l'école (*Lire aussi notre reportage dans la RPF Cuisine Pro N°11*), **Pascal Marchand**, président du syndicat, a dressé un bilan de l'année écoulée et a présenté les projets futurs.

Des chiffres encore en hausse

Première bonne nouvelle, les ventes d'équipements de Grandes Cuisines poursuivent leur croissance au 1er trimestre 2017. Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG, les ventes globales (France + Export) ont progressé de +4% par rapport à 2016. Ce bon résultat consolide la tendance haussière depuis le 2ème trimestre 2015. C'est la cuisson (horizontale et verticale) qui progresse cette fois fortement, de même que la laverie, le self, la préparation statique (tables, armoires, rayonnages etc.) ainsi que la ventilation. Viennent ensuite autour de la moyenne trimestrielle le matériel de manutention (chariots, bacs gastronomes etc.), et la réfrigération. En revanche, le bar/caféterie, la préparation mécanique (batteurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs) et la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes etc.), sont en baisse. Contrairement aux années précédentes, c'est le marché intérieur, particulièrement dynamique, qui pousse cette progression alors que l'export recule pour le 2ème trimestre consécutif. À noter cependant qu'en Europe, l'export poursuit sa progression car la baisse globale est induite par le Grand Export avec notamment un coup de frein sur les ventes au Moyen-Orient et en Asie/Océanie.

3 nouveaux adhérents rejoignent le syndicat

Deuxième bonne nouvelle et signe du dynamisme du SYNEG et de sa capacité à fédérer les différents métiers de la cuisine professionnelle, trois nouveaux adhérents ont rejoint le syndicat depuis le début de l'année.
– **Gilac**, tout d'abord, spécialiste de la conception, fabrication et commercialisation de bacs plastiques alimentaires,

– la **division professionnelle de Smeg** ensuite, spécialisée dans la conception, la fabrication et la commercialisation

Ne ma
actual

Abonnez-vo

A p

Populaire

CHR/C
Audace
prochai
18 avril

CHR/C
Biodéch
réglem
polémi

CHR/C
Le GEM
prépare
20 avril

d'équipements pour les cuisines professionnelles (lave-vaisselle, fours, étuves, machines à glaçons…),

– **Technivap,** spécialiste du traitement de l'air et du dépoussiérage des circuits de ventilation, du nettoyage des buées grasses et des dispositifs de protection incendie.

Ces nouveaux venus portent à 53 le nombre d'adhérents du syndicat qui regroupe majoritairement des PME industrielles françaises et des filiales françaises de fabricants internationaux. Ils génèrent 75% du chiffre d'affaires de l'équipement des cuisines professionnelles en France.

Des multiples partenariats reconduits et dynamisés

Boris Provost, directeur du salon EquipHotel, est venu saluer ses partenaires de la Grande cuisine

À l'heure des bilans, le SYNEG a également donné la parole à ses principaux partenaires avec qui il a tissé des liens privilégiés et durables. **EquipHotel** notamment, représenté par **Boris Provost** son nouveau directeur, à qui le syndicat réitère sa confiance pour l'édition 2018. Rappelons que le salon avait accueilli en 2016, 250 Top Buyers (201 internationaux et 49 français), et sur les 105 000 visiteurs accueillis, 14% était issus du monde de la conception/installation.

De son côté, **Ludovic Thiebaux**, représentant de **Grdf**, a salué la reconduction pour 3 ans de la convention de partenariat entre le fournisseur de gaz naturel et le syndicat. Il s'agit d'un partenariat technique dans les domaines de la normalisation, du renforcement des savoir-faire de la filière, de la maintenance préventive et du développement durable. Ce partenariat vise à mener des actions complémentaires pour une bonne prise en compte des spécificités des équipements fonctionnant au gaz naturel. Une alliance qui a notamment mené Grdf à co-éditer le nouveau Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle (**Lire aussi notre article sur ce thème**).

Enfin, le président du Syneg a rappelé les engagements de son syndicat à l'égard de **Business France** avec qui un travail de fond a été entrepris depuis plusieurs années pour affirmer la présence des industriels français à l'étranger. Prochainement, un Pavillon France sera monté à **HOST Milan** au mois d'octobre. Et pour finir, une mention spéciale à **Ecologic**, éco-organisme agréé, avec qui il a été possible de monter un guichet unique de collecte des DEEE et DEA pro et de créer le label **Valo Resto Pro**, label d'identification collectif de toute la filière engagée dans la préservation de l'environnement.

Un après-midi sous le signe du futur

Après les bilans, l'heure était au futur avec l'intervention de **François Scheid**, professeur de webmarketing à l'EMLyon et consultant en nouvelles technologies. Sous le thème « *Révolution digitale* », il a tracé les grandes lignes des bouleversements et des opportunités qui se dressent dans la filière des cuisines professionnelles. Rappelant qu'avec la transformation digitale, les entreprises subissent une double pression, celle des consommateurs mais aussi celle des collaborateurs, il a invité chacun à réfléchir sur cette nouvelle dynamique qui modifie en profondeur les fonctionnements mais qui fait naître de nouveaux business modèles. La révolution digitale sur les marchés B2B est complexe car elle intervient à de multiples niveaux – industriel, commercial, RH etc. – mais laisse entrevoir de nombreuses opportunités, en particulier en R&D et dans la création de nouveaux services. Des augures qui n'ont laissés personne de marbre mais qui restent encore pour bon nombre… à réaliser !

EQUIPEME
& TECHNO
0

AG du Syneg, sous le signe d'une croissance vigoureuse

28 Juin 2017 - 301 vue(s)

Twitter Facebook

Réuni en assemblée générale à l'Ecole Cordon Bleu de Paris, le Syndicat National des Equipements de Grande Cuisine a dressé un bilan optimiste de l'activité de la filière, présenté ses projets et débattu sur les enjeux de révolution digitale sur le métier.

+ 4 % de croissance pour les ventes d'équipements de grandes cuisines au premier trimestre 2017, le début d'année est bon pour la filière après un millésime 2016 exceptionnel qui avait vu l'activité s'envoler de 6 % selon l'Observatoire PromoCuisine/Syneg. « Une tendance haussière continuelle depuis 2015 », indique le Syneg. Les ventes France affichent même une envolée de 7 % en ce début d'année alors que l'export est en retrait de 10 % au premier trimestre. La cuisson (horizontale et verticale) progresse fortement, de même que la laverie, le self, la préparation statique (tables, armoires, rayonnages…) et la ventilation alors que les chiffres sont plutôt baissiers pour le bar/cafeterie, la préparation mécanique (batteurs-mélangeurs), coupe-légumes, mixeurs) et la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes…).

Un syndicat fédérateur

Représentant près de 75 % du chiffre d'affaires de l'équipement des cuisines professionnelles en France, les 53 adhérents du Syneg présidé par Pascal Marchand ont accueilli depuis le début de l'année 3 nouveaux membres : le spécialiste des bacs plastiques alimentaires Gilac, la division professionnelle de la filiale française du spécialiste d'équipements pour cuisines professionnelles Smeg et le spécialiste de l'entretien et des dispositifs de protection incendie Technivap.

Lancement du Guide de maintenance préventive

L'autre grand chantier, mené depuis des mois par le Syndicat aux côtés de GRDF et du Centre technique des industries mécaniques (Cetim) qui vient d'aboutir, est le Guide de maintenance préventive des équipements de cuisine professionnelle paru le 22 juin 2017. Destiné aux utilisateurs, aux installateurs, aux prescripteurs et fabricants de ces équipements, il est téléchargeable gratuitement sur le site internet du Syneg et vise à simplifier la planification de la maintenance préventive. L'objectif est d'apporter des consignes précises sur les opérations à réaliser pour obtenir le meilleur service possible des matériels, assurer la sécurité des personnels et respecter les obligations réglementaires. Outre les enjeux de la maintenance, le guide contient 11 fiches techniques de maintenance préventive à disposition sur l'ensemble des familles d'équipements de cuisine professionnelle.

Une transformation digitale en question

Le syndicat professionnel avait confié à François Scheid, consultant et professeur de webmarketing à Lyon, la tâche de poser la question du digital dans une filière qui manque encore de maturité sur la question. Le spécialiste a tenté, à travers une présentation globale de la transformation digitale de la société et des consommateurs de plus en plus connectés, d'expliquer l'ensemble des enjeux qui se posent aux professionnels des équipements de grande cuisine et des opportunités qui se présentent. Selon le spécialiste, il reste encore de nombreux services à inventer et il y a nécessité à acquérir une culture digitale. Selon son diagnostic, le métier n'est pas encore en proie à l'ubérisation à court terme, il offre du potentiel lié à l'utilisation des réseaux sociaux (échanges entre clients, réputation et communication avec les clients...) ou à la captation de données (maintenance, connaissance clients). Le BIM est selon l'expert facilitateur d'échange et source de collaboration au sein de la filière. A bon entendeur...

TAGS : SYNEG

VOUS AVEZ AIMÉ LA LECTURE ? FAITES-LE NOUS SAVOIR ! 0

COMMENTAIRES (0) Réagir

A NE PAS MANQUER