

ENTREPRISES TÉMOINS

Énergie & matières : gaspillage évité = marge augmentée !



ILS L'ONT FAIT

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



ACTION ÉNERGIE



8 k€/AN D'ÉCONOMIES

EN MUTUALISANT LES PRATIQUES D'ARRÊT DES ÉQUIPEMENTS HORS FONCTIONNEMENT

Hôtellerie Restauration	CRESCENDO RESTAURATION	
	Chaîne de 68 restaurants	
	Localisation :	Agen (Lot-et-Garonne)
	Effectif groupe :	2 000
	Contact :	Laurent D'ARRAS
	Mèl :	l.darras@crescendo-restauration.fr



« Les dépenses énergétiques (électricité, gaz et eau) représentent plus de 30 % de nos frais généraux. Nous y sommes très attentifs, et nous cherchons de façon continue à responsabiliser nos équipes, à optimiser ces ressources tant au niveau environnemental que financier. »

Laurent D'ARRAS, Directeur administratif et financier

PAR LA MUTUALISATION DES BONNES PRATIQUES SUR LES 68 SITES DU GROUPE, CHACUN DES RESTAURANTS PEUT OPTIMISER SA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Investissement

Aucun

Gains financiers

8 k€ / an

Temps de retour

Immédiat

Économies d'énergie

81 900 kWh / an

Accompagnées par l'ADEME, 49 entreprises témoignent qu'il reste des gisements de performance importants sur les matières et l'énergie.

**Retrouvez l'ensemble des actions de ces entreprises
et vous aussi passez à l'action !**



IMPACT
DE L'ACTION

- 7 t CO₂e/an
soit l'équivalent de **26 500 km en voiture**

DES ÉQUIPEMENTS EN VEILLE ET DES PRATIQUES DISPARATES

Les gros équipements, comme les fours à pizza, sont démarrés et arrêtés selon le besoin. En revanche, d'autres petits équipements, comme les friteuses et les crêpières, sont maintenus en veille sans réel besoin.

Or ces petits équipements consomment de l'énergie lorsqu'ils sont en veille et dissipent de l'énergie devant être de plus compensée par les systèmes de climatisation.



CHANGEMENT DES PRATIQUES DES SITES

Crescendo Restauration a donc décidé d'analyser le besoin, parfois de le remettre en cause ou bien de mettre des règles pour ces équipements.

La multiplicité des sites, le fonctionnement sept jours sur sept, et la quantité de petits équipements (crêpière, friteuse...) démultiplie l'impact de cette action.



Ces règles sont communiquées aux directeurs de site ayant la responsabilité des consommations énergétiques. Ces nouvelles pratiques en place contribuent à générer 8 k€ par an d'économies sur toute la chaîne de restaurants.

UN OUTIL POUR MUTUALISER LES BONNES PRATIQUES

Crescendo Restauration a mis en place un tableau de bord partagé entre tous les sites avec des indicateurs communs permettant d'identifier les sites économes. Le fonctionnement de ces sites est analysé, contribuant à dupliquer les bonnes pratiques sur les autres sites.

Cet outil est utilisé lors de la construction de nouveaux sites.

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

www.ademe.fr

Octobre 2016



EN PARTENARIAT AVEC :

