

# Quand la compétence de l'acquéreur devient rentable

Un guide renforce la compétence lors de l'acquisition d'un nouveau système de froid.

C'est certes une généralité, mais c'est vrai: chaque franc dépensé doit d'abord être gagné. Il est particulièrement difficile de dépenser l'argent durement gagné lorsqu'il s'agit de projets d'infrastructure, comme par exemple le remplacement de l'installation frigorifique d'un hôtel ou d'un restaurant. Car le client n'en voit pas grand-chose au premier coup d'œil.

*Dépenses superflues pour la technique du froid*

Moins il y a de savoir-faire dans ce sujet d'infrastructure, plus le risque de commettre une erreur d'achat coûteuse est grand. Ainsi, le secteur dépense chaque année 110 millions de francs uniquement pour l'électricité de la climatisation et de l'installation frigorifique. Beaucoup d'experts du froid pensent que cela représente un cinquième de plus que ce qui est nécessaire. Car de nombreuses installations frigorifiques datent un peu. Beaucoup sont surdimensionnées et donc inefficaces, certaines ont encore besoin d'eau potable onéreuse pour le refroidissement ou utilisent du fluide frigorigène obsolète et polluant qui ne doit plus être rechargé en cas de dommage.



Grâce au guide, le projet frigorifique peut être adapté aux besoins individuels. DR

dissement ou utilisent du fluide frigorigène obsolète et polluant qui ne doit plus être rechargé en cas de dommage.

*Guide pour les acquéreurs avisés*

Ce dont beaucoup d'aubergistes et d'hôteliers n'ont pas conscience, c'est que, pour les installations frigorifiques, les coûts d'investissement ne représentent que 40%

des coûts totaux. La majorité des coûts des installations frigorifiques sont les futurs frais d'exploitation. C'est pour cette raison que le remplacement de l'installation frigorifique est une bonne occasion pour réfléchir à l'efficacité énergétique et aux coûts.

Afin que cette réflexion ne devienne pas un casse-tête, l'association suisse du froid et l'Office fédéral de l'énergie ont développé

un guide pratique pour les acquéreurs d'installations frigorifiques (plus) avisés. Car, selon la devise du guide «Satisfaction totale avec votre nouvelle installation frigorifique», des acquéreurs compétents reçoivent de meilleures solutions.

*Éclaircir les besoins*

Cela commence par des réflexions fondamentales sur le remplacement de la technologie réfrigérante. Le projet doit-il être réalisé avec un planificateur indépendant des fabricants ou faut-il faire confiance à une entreprise spécialisée en froid? En tout état de cause, il faut éclaircir en détail les conséquences financières et techniques, en particulier lors d'un remplacement dû à la vétusté. Éventuellement, toute une série d'interventions supplémentaires inattendues dans l'infrastructure s'en suit. C'est pourquoi il vaut mieux discuter de la situation initiale avec un planificateur frigoriste, l'installateur ou votre fournisseur en technologie frigorifique de confiance.

Pour le spécialiste, il est important qu'il connaisse les besoins et les attentes de la nouvelle installation frigorifique. Quelle est l'utilité du froid? Quelle est la taille de l'installation? Quelles températures sont requises? D'autres extensions ou même démantèlements sont-ils en attente? De plus, le guide contient une liste de contrôle qui aide l'hôtelier et l'aubergiste à formuler leurs besoins. Il contient également des conseils pratiques sur les normes actuelles et ce qu'il faut respecter en matière d'assurance qualité. Avec les suggestions et les conseils

du guide, le projet frigorifique peut être adapté aux besoins individuels étape après étape et ainsi trouver la solution la plus économique. Vous trouverez toutes les informations nécessaires au bon déroulement d'une commande dans le guide «Satisfaction totale avec votre nouvelle installation frigorifique», qui peut être obtenu gratuitement en ligne.

THOMAS LANG, RESPONSABLE DE PROJET  
«CAMPAGNE FROID EFFICACE»

## Des programmes incitatifs attractifs

Deux programmes de financement actuels soutiennent les maîtres d'ouvrage pour les installations frigorifiques nouvelles et existantes. Alors que le programme pour «un froid écologique» de la fondation KliK est orienté sur la promotion d'installations frigorifiques avec du fluide frigorigène respectueux de l'environnement, «ProFrio» cible les installations nouvelles et de remplacement énergétiquement efficaces. Les deux programmes de financement impliquent la «garantie de performance des installations frigorifiques», qui est soutenue par l'Office fédéral de l'énergie OFEN et l'Association suisse du froid ASF. Le maître d'ouvrage reçoit alors un outil qui permet de comparer les offres. Ainsi, le coût de l'installation durant toute sa durée de vie doit être affiché dans l'offre, et les besoins actuels et futurs évalués.



Davantage d'informations:  
[www.froidefficace.ch](http://www.froidefficace.ch)

# Six jeunes talents accèdent à la finale

Le jury a choisi les cuisiniers qui participeront à la prochaine Swiss Culinary Cup en septembre prochain.

«Cuisine en pleine mutation», tel est le thème cette année du concours organisé par la Société suisse des cuisiniers, et dans le cadre duquel les participants devront réaliser une spécialité suisse de leur cru, ainsi qu'un plat ovo-lactovégétarien valorisant, une fois n'est pas coutume, les légumes. Au total, ce ne sont pas moins de 45 candidatures qui sont parvenues à fin avril à la Société suisse des cuisiniers. Ces derniers jours, le jury s'est réuni pour évaluer les dossiers et désigner les six heureux élus qui participeront à la finale prévue à fin septembre à Baden (AG).

*Deux candidates provenant du même établissement*

La première chose qui saute aux yeux quand on passe en revue la liste des participants, c'est qu'aucun d'entre eux ne peut prétendre cette fois au rôle de favori – les six finalistes n'ont en effet jusqu'à présent participé à peu

de concours, voire à aucun, ce qui les place sur un pied d'égalité. Par ailleurs, la finale réunit – et c'est une première – deux candidates issues du même établissement, en l'occurrence la Fondation pour personnes âgées (Stiftung für Betagte) de Münsingen (BE), dont le responsable est Yannick Mumenthaler, qui a décroché le bronze aux Olympiades des cuisiniers 2016 avec l'Équipe nationale suisse des cuisiniers.

Ce dernier lance dans la course son adjointe, Bettina Jenzer, âgée de 27 ans et qui a rejoint l'équipe de Münsingen en septembre dernier après avoir notamment travaillé à l'Hôtel des Alpes à Adelboden (BE). La seconde recrue de Yannick Mumenthaler est Sandra Aebi, 23 ans, à la fois cuisinière et cuisinière en diététique, et dont la parcours l'a notamment menée à l'hôpital d'Emmental (BE).

*Quatre hommes dans la course*

Du haut de ses 36 ans, Jürgen Sempach est l'aîné de l'édition 2018 de la Swiss Culinary Cup, un concours dont il avait déjà accédé à la finale en 2002, à l'issue de laquelle il avait terminé au quatrième rang. Sa formation l'a conduit au Gasthof zum Schütz à Oppligen (BE), avant qu'il ne poursuive sa carrière à Adelboden

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2018



Sandra Aebi (23 ans), Stiftung für Betagte, Münsingen (BE).



Ernest Bardhoku (21 ans), Hôtel-restaurant Au Sauvage, Fribourg.



Dominique Schrotter (33 ans), Restaurant La Riva, Lenzerheide (GR).



Tobias Jaberg (25 ans), Clinique privée Linde, Biel-Bienne.



Bettina Jenzer (27 ans), Stiftung für Betagte, Münsingen (BE).



Jürgen Sempach (36 ans), Restaurant Egghölzli, Berne. PHOTOS DR

et Lucerne et rejoint en qualité de sous-chef l'équipe de Christian Joye au Egghölzli à Berne.

Le quatrième candidat en lice s'appelle Dominique Schrotter, âgé de 33 ans, et chef de cuisine du restaurant grison La Riva à Lenzerheide (15/20 Gault & Millau, une étoile Michelin). Il a démarré sa carrière auprès de Robert Haupt au Flühgasse, puis a travaillé entre autres pour Rolf Grob au Rössli à Lindau (ZH), Martin Sieberer au Trofana Royal à Ischgl, en Autriche, et Anton Mosimann à Londres.

Tobias Jaberg, 25 ans, travaille quant à lui depuis trois ans et demi comme cuisinier à la clinique privée Linde à Biel-Bienne. Il a suivi son apprentissage au Restaurant 3 Fische à Lüscherz (BE), et, à l'instar des autres finalistes, il n'a qu'une expérience limitée des concours. Raison pour laquelle il s'entraînera auprès de son chef de cuisine Reinhold Karl, vice-champion du monde en 2002 à Luxembourg avec l'Équipe nationale suisse des cuisiniers.

*Last but not least*, le sixième concurrent est un Romand de 21

ans du nom d'Ernest Bardhoku, qui travaille au côté de Serge Chenuaux à l'Hôtel-restaurant Au Sauvage à Fribourg. Ernest Bardhoku s'est formé à l'École hôtelière d'Aoste en Italie. Avant de s'installer en Suisse en 2017, il a remporté deux concours régionaux dans son val d'Aoste natal.

A fin juin, les finalistes se retrouveront à l'École professionnelle de Baden pour une séance d'information. L'occasion de poser leurs questions avant le grand rendez-vous qui aura lieu le mercredi 26 septembre. (RUP/PCL)



Davantage d'informations:  
[www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)