

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 8 juin 2017

Stratégie RSE Diminuer de 10 % la consommation d'électricité : l'engagement de 35 cuisines centrales d'Elior

Près des deux tiers des cuisines centrales du marché enseignement d'Elior en France se sont lancé un défi d'économie d'énergie. Sur tout le territoire, de janvier à septembre 2017, 35 cuisines centrales s'engagent à réduire leur consommation d'électricité de 10 %. Ce concours permettra d'instaurer de bonnes pratiques et de faire naître de nouvelles idées pour rendre une cuisine centrale plus écologique. La cuisine lauréate sera celle qui aura le plus réduit sa consommation en kWh par couvert, par rapport à 2016.

L'ambition de ce concours est de favoriser l'émergence de nouvelles initiatives en équipe, et de faire adopter les bons comportements aux collaborateurs d'Elior : fermer systématiquement les portes des chambres froides, ne pas allumer tous les fours dès le matin, éteindre un appareil dès qu'on n'en a plus besoin... Avec ses chambres froides et ses matériels de cuisson, une cuisine centrale consomme naturellement beaucoup d'énergie¹.

Pour Benoit Drillon, directeur général du marché enseignement en France, «*ce concours permet à nos collaborateurs de se saisir d'enjeux écologiques qui concernent l'ensemble de la société, et d'apporter leur énergie et leurs idées pour réduire l'empreinte carbone de chacune de nos cuisines. Ces gestes doivent être intégrés au quotidien dans l'organisation de nos cuisines* ».

Ce concours s'inscrit dans le cadre de la nouvelle stratégie RSE d'Elior Group, le Positive Foodprint Plan dont le but est de laisser une empreinte alimentaire positive d'ici 2025. Au cours d'une année, la consommation d'électricité de ces cuisines centrales diminuera de 10 %, une baisse significative puisqu'elle correspond à la consommation d'énergie nécessaire à l'éclairage de 800 foyers pendant une année.

À propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 60
Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac – marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13

¹ La consommation en énergie d'une cuisine centrale varie de 500 à 4000 kW par jour, en fonction du nombre de couverts fabriqués, des équipements utilisés (utilisation de gaz ou non) et de la date de construction de la cuisine.