

«Fermer» systématiquement les réfrigérateurs et les congélateurs pendant la nuit

En dehors des heures d'ouverture, les meubles frigorifiques doivent être rigoureusement «fermés». Les rideaux de nuit, les couvercles ou les portes vitrées sont parfaitement adaptés à cet effet. Le froid reste à l'intérieur des meubles et vous évitez des variations de température indésirables.

Mesure

Assurez-vous que tous les meubles frigorifiques tels que vitrines, étagères, congélateurs mobiles pour les promotions ou congélateurs bahuts, etc. soient bien fermés en dehors des heures d'ouverture (la nuit, le week-end).

Condition

Vous avez des étagères de congélation ou des vitrines réfrigérées qui restent ouvertes pendant la nuit.

Les meubles frigorifiques fermés ont une consommation d'énergie jusqu'à 30% plus faible.

Marche à suivre

1. Analyser la situation

- Vérifiez sur quels meubles frigorifiques il manque des couvercles de protection pour la nuit, portes vitrées ou rideaux de nuit.
- Contrôlez si les couvercles et les stores roulants existants sont fonctionnels. Faites réparer ou remplacez les éléments défectueux.

2. Vérifier la possibilité de montage a posteriori

- Demandez à votre fournisseur une offre afin d'équiper les meubles réfrigérés de couvercles, de stores roulants ou de portes vitrées (automatiques).
- Procurez-vous les éléments de protection appropriés.

3. Formation des collaborateurs

- Formez votre personnel. Montrez-leur la manière d'utiliser les couvercles et les stores roulants. Définissez qui est responsable de la fermeture et



- où sont stockés les couvercles pendant la journée.
- Observez la mise en œuvre quotidienne. S'il y a des problèmes, clarifiez en la cause (technique, logistique, temporelle) et essayez d'y remédier.

Coûts – investissement

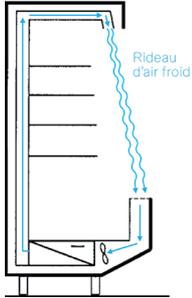
- Investissement personnel: env. ½ à 1 jour pour vérifier tous les couvercles et les portes, demande d'offre incluse (une seule fois).
- Stores roulants pour la nuit pour les vitrines réfrigérées positives, qui coûtent env. 300 à 500 francs par mètre.
- Couvercles pour vitrines réfrigérées, qui coûtent environ 150 francs par mètre.
- Travail supplémentaire de couverture manuelle par stores roulants et couvercles: de 5 à 10 minutes par jour, en fonction de la taille du magasin.

À prendre en compte

- Il vaut toujours la peine de couvrir les meubles réfrigérés. Vérifiez particulièrement l'étanchéité des portes en verre pour les meubles réfrigérés et remplacez les joints si nécessaire.
- Dans le cadre d'une nouvelle construction ou du remplacement des vitrines réfrigérées, les portes en verre représentent toujours une solution rentable.

Explications complémentaires

Maintenir un rideau d'air froid



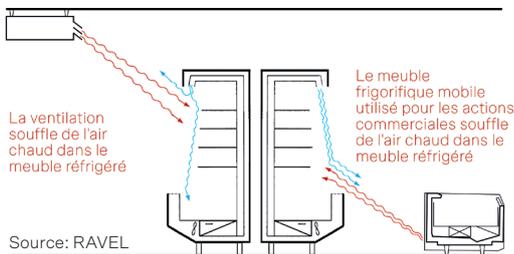
Source: RAVEL

Si le rideau d'air froid des meubles frigorifiques est perturbé, la température ne peut plus être garantie. Cela peut avoir un impact négatif sur la qualité des produits et sur les coûts d'exploitation. Les orifices de ventilation doivent donc impérativement rester libres et ne pas être bloqués par des marchandises ou des étiquettes

de prix. En outre, la hauteur maximale de stockage dans le meuble ne doit pas être dépassée; il est donc préférable de la marquer sur le meuble.

Éviter les perturbations de température

Placer les meubles frigorifiques mobiles de manière à ce que l'évacuation d'air chaud ne soit pas dirigée vers d'autres meubles frigorifiques. En outre, les meubles ne doivent pas être placés dans un courant d'air, à proximité des bouches de soufflage de l'installation d'aération ou directement à la lumière du soleil.



Source: RAVEL

Éteindre les meubles frigorifiques

Après la fermeture du magasin, vider et éteindre tous les meubles frigorifiques dans lesquels vous stockez des produits du jour. Dans l'idéal, ces meubles réfrigérés devraient être équipés d'une minuterie. Programmer l'horloge de manière à ce que les meubles se mettent en marche 2 heures avant le début du service. Ainsi, lorsque vous commencez à travailler, vous pouvez immédiatement ranger les nouveaux produits frais du jour.

Températures correctes de stockage des produits

Assurez-vous que les marchandises qui seront triées soient préalablement réfrigérées. Les meubles réfrigérés (vitrines réfrigérées spéciales) ne sont

pas conçus pour refroidir les marchandises à la température souhaitée. Si la marchandise est placée chaude dans l'étagère réfrigérée, la température dans cette étagère ne peut plus être garantie. La qualité du produit peut en souffrir. De plus, la consommation et les coûts énergétiques augmentent inutilement. La réglementation sur les denrées alimentaires fixe des températures maximales pour le stockage et la vente de certains produits comme le lait cru, le lait pasteurisé, le fromage frais, la crème, le beurre, la viande et le poisson.

À titre indicatif, il est possible de se baser sur les températures suivantes:

Produits frais non emballés (dans des comptoirs réfrigérés avec service)

- Viande (vente): max. 5 °C
- Viande (stockage): max. 2 °C
- Poissons et fruits de mer: max. 2 °C (stockage et vente)

Produits emballés (libre-service)

- La température maximale de stockage est généralement imprimée par le fabricant sur l'emballage du produit.

Produits surgelés

- Max. -18 °C (stockage et vente)

Montage a posteriori de portes vitrées sur des meubles réfrigérés

L'installation de portes vitrées sur des meubles frigorifiques existants (lait, viande, poisson, fromage, etc.) permet de réduire leur consommation d'énergie jusqu'à 30%. Cela correspond à des économies annuelles de coûts énergétiques de 200 à 300 francs par mètre. Le coût d'une installation a posteriori est de 700 à 1500 francs par mètre d'étagère réfrigérée.

Informations complémentaires

- [Meubles frigorifiques – 7 conseils d'économie d'énergie](#)
- [Équiper les vitrines réfrigérées positives de portes vitrées](#)
- [Ordonnance sur les denrées alimentaires \(817.02\)](#)