L'Horeca éteint la lumière!

23 SEP 2022

Publié le 28 octobre 2022 à 14:54

Ce site utilise des cookies pour améliorer votre navigation sur notre site. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies permettant de proposer des services et offres adaptés à vos centres d'intérêts (voir clauses de confidentialité (/mentions-legales)).

J'AI COMPRIS Modifier

No light friday c'est une action initiée par la fédération de l'Horeca wallon. SI vous vous rendez au restaurant ce soir, à 20h30, la plupart des établissements éteindront les lumières pendant 5 minutes. Une action symbolique qui vise à sensibiliser à la problématique de l'augmentation des coûts de l'énergie bien sûr. Un restaurateur de Quaregnon, ouvert uniquement le midi, a lui aussi voulu marquer le coup , voici pourquoi...

> « *Ce midi, je vais couper toute la salle pour sensibiliser nos clients* » explique Salvatore Graci, restaurateur à Quaregnon.

Un petit geste pour la planète mais surtout pour le porte-feuille de ce restaurateur. Car encore plus que les particuliers, tous les métiers de l'horeca souffrent de l'augmentation du prix des énergies.

> « *On sera au-delà de 3000 euros par mois en gaz et électricité alors qu'avant on était à 800 euros* », détaille-t-il.

C'est notamment cet état de fait qui a poussé Salvatore à participer à no light friday. Le message est clair : les 300 secondes d'extinction des lumières sont là pour sensibiliser à l'avenir de tout un secteur.

> « *5 minutes sans lumière, ce n'est pas une grève que l'on fait. C'est pour expliquer aux gens qu'il ya un problème et que derrière les entreprises en péril il ya énormément d'emploi. Quand on compte tout le monde cela fait 300.000 personnes dans l'horeca ou qui dépendent de l'Horeca* » souligne Luc Marchal, Président de la fédération Horeca wallon.

La fédération réclame donc à corps et à cri de nouvelles mesures pour faire face aux sauts d'index pour le personnel et à la hausse des coûts en tout genre. L'augmentation pour l'énergie est évaluée à près de 12% mais il y a aussi l'augmentation du prix des denrées.

> « *Nous utilisons de l'huile tournesol 100%. Un bidon de 25 litres coûtait avant décembre 36 euros. Il est à 106 aujourd'hui* », indique le restaurateur

La fédération de l'Horeca estime que les situations particulières de tous les métiers de bouche ne sont pas prises en compte.

Ce site utilise des cookies pour améliorer votre navigation sur notre site. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies permettant de proposer des services et offres adaptés à vos centres d'intérêts (voir clauses de confidentialité (/mentions-legales)).

J'AI COMPRIS Modifier

> « *On ne peut pas faire n'importe quelles économies. Un frigo ne peut pas refroidir à 10°C, les frites doivent cuire à 180°c et pas à 40 ! C'est trop facile de dire comme on l'a entendu dire de certains politiques : ils n'ont qu'à faire des économies ! Tout le monde a déjà fait un maximum d'économies* », tempête Luc Marchal.

Et de ce côté là, Salvatore a même anticipé. Dès le départ, il a pris conscience de la nécessité de réduire ses coûts en faisant la chasse aux gaspis tant en salle que dans les cuisines.

> « *On a mis en place un système avec des lampes anciennes qu'on peut éteindre dans les diverses salles pour réduire les coûts et ouvrir une salle à la fois. On est en train d'installer des prises pour le calcul des kilowatts sur chaque matériel ! A l'évier, on laisse des petits mots pour dire qu'un robinet laissé ouvert consomme 12l à la minute* » souligne Salvatore.

Aujourd'hui, le restaurateur pense aussi investir dans des panneaux photovoltaïques sans oublier de se réinventer chaque jour dans sa manière de travailler, toujours dans un esprit d'économie sans négliger la qualité et le service bien sûr !

Posté par: SDupont

0 Commentaires

223 vues

LES REPORTAGES (/INDEX.PHP/CATEGORY/LES-REPORTAGES)

Sur le même sujet

Ce site utilise des cookies pour améliorer votre navigation sur notre site. En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies permettant de proposer des services et offres adaptés à vos centres d'intérêts (voir clauses de confidentialité (/mentions-legales)).

J'AI COMPRIS Modifier