

45

La Distribution Différée

Rubriques

1. La Famille « <u>Distribution Différée</u> »

- Présentation
- Réglementations

2. Les équipements

- Présentation
- Fonctions des différents équipements par type de liaison
- Définitions
- Technologies
- Technique
- Distribution des repas

3. <u>Définition des besoins et critères de choix</u>

- Les critères de choix
- Choisir ses critères

1. La Famille « Distribution Différée »

Présentation

Par distribution différée des repas s'entend le transport et la distribution de repas froids et/ou chauds à partir d'un lieu de fabrication (cuisine) vers des consommateurs distants. Le terme « différé » peut s'appliquer dans le temps et/ou l'espace.

Un décalage de temps peut exister entre le moment d'élaboration des repas et leur moment de consommation. De même, la consommation peut se faire plus ou moins loin du lieu de fabrication impliquant des fonctionnalités de transport plus spécifiques.



Son utilisation et son fonctionnement permettent aux acheteurs de respecter la règlementation. Le transport et la distribution des repas sont régis par des température et des délais à respecter.

Ces derniers sont différents selon que l'on fonctionne se-

lon une organisation en:



Réglementations

Les liaisons (chaude, froide, surgelée) sont définies à travers des règles stipulées dans :

- l'arrêté du 21 décembre 2009
- les règlements du CE : n° 852/2004 et 853/2004, 29 avril 2004

Voir le schéma fonctionnel

2. Les équipements

Présentation

Rappel

Certains équipements peuvent cumuler plusieurs de ces fonctions.

Mais attention: leur performance n'est pas prévue pour aller au-delà des lois existantes relatives à la sécurité des aliments.

Il existe différents types d'équipements permettant d'assurer :

- Le maintien en température.
- Le transport des repas dans le respect de la température réglementaire.
- La remise en température.

Besoin et fonction

Pour déterminer son besoin en terme d'équipements, il est important de se poser les questions :

- De quel type de chariot, navette,... aije besoin ?
- Dans quel type de liaison se situe mon établissement ?

Fonction Liaison	Maintien en température	Remise en température	Transport
Liaison chaude			
Liaison froide			
Liaison mixte			
Liaison sur- gelée			



Définitions

Chaque type d'appareil est présenté sous forme de fiche reprenant :

- Une définition de la fonction du module.
- Une liste non exhaustive des contraintes liées à l'environnement et à l'installation.
- Un descriptif technique succinct sur les capacités, environnement complémentaire du matériel.
- Les spécificités de chaque appareil, classées comme suit :
 - → Impact ergonomique et fonctionnel : Confort et Ergonomie pour les utilisateurs.
 - → Impact environnemental : Recyclabilité et Rejet
 - → Impact économique : Rendements et Performances.

> Conseils de lecture

FICHES DE PRÉSENTATION Navettes et containers isothermes Chariot de maintien en température plateaux Chariot de maintien en température bacs GN Chariot de remise en température plateaux Chariot de remise en température bacs GN Chariot petit-déjeuner Chariot de débarrassage

Technologies



L'ÉNERGIE	CHAUD
Thermo contact	Système permettant la remise et/ou le maintien en température des préparations culinaires. Les calories étant diffusées par des plaques chauffantes avec une transmission de la chaleur par conduction vers les aliments.
Convection ou air pulsé	Système permettant le maintien et la remise en température des préparations culinaires par diffusion et brassage d'air chaud autour des contenants.
Induction	Système permettant le maintien et la remise en température par inducteurs nécessitant des contenants spécifiques

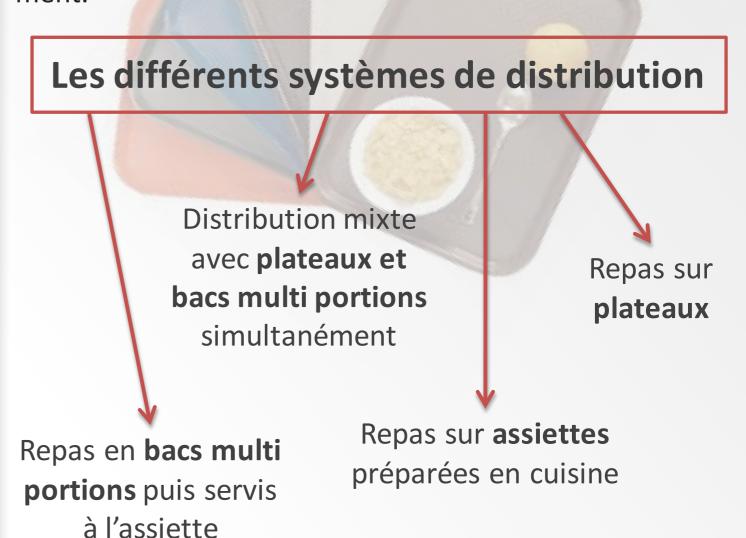


L'ÉNERGIE	FROID	
Froid mécanique	Production de froid par un com- presseur mécanique et échan- geur thermique ventilé ou non.	
CO ²	Injection de neige carbonique dans un réservoir situé dans le chariot.	
Eau glycolée	Injection d'eau glycolée dans un réservoir situé dans le chariot.	
Eau glacée	Injection d'eau glacée dans un réservoir situé dans le chariot.	
Coulis de glace	Injection de coulis de glace (fluide diphasique) dans un ré- servoir situé dans le chariot.	

TECH-**DESCRIPTIF NIQUES** Le chariot dispose en interne de ses éléments Technique techniques de généraembarquée tion de chaud et/ou de froid. éléments techniques de génération de chaud et/ou de froid **Technique** peuvent être externalidissociée sés en tout ou partie du chariot dans un équipement annexe (borne).

Distribution des repas

Elle se réalise de plusieurs façons selon l'organisation du site, le type de consommateurs et la nature de l'établissement.



Les chariots doivent être adaptés spécifiquement à chacun des modes de distribution.

3. Définition des besoins et critères de choix

La définition des besoins est fondamentale! Elle doit être précise pour que le fournisseur puisse adapter sa réponse aux attentes de l'acheteur.

Il existe diférents critères de choix :

Critères communs

Ils sont communs aux différents équipements et **font partie du prix** de base.

Critères Spécifiques

Ces critères apportent une amélioration du produit : Robustesse, technicité, esthétique, praticité.

Ce peut être aussi des services : Service après-vente, démonstration, qui s'ils monopolisent des équipements durant un temps assez long sont une charge significative pour le fabricant et ne peuvent donc faire partie intégrante du prix.

