

**CUISINE**  
La cuisine et le restaurant consomment 19% de l'électricité de l'hôtel, dont:  
- 30% pour les équipements de cuisson;  
- 20% pour les équipements de froid;  
- 22% pour l'éclairage;  
- 10% pour le lave-vaisselle et le lave-verre.

**KITCHEN**  
The kitchen and restaurant account for 19% of the hotel's power bill:  
- 30% for the cooking appliances.  
- 20% for refrigeration,  
- 22% for lighting,  
- 10% for dishwashing equipment.

**CHAMBRE**  
57% de la consommation de gaz naturel est nécessaire pour le chauffage de l'hôtel.

**CHAMBRE**  
57% of the natural gas used is for heating the hotel.

**CHAMBRE**  
Une chambre représente 13% de la consommation électrique de l'hôtel, dont:  
- 30% pour l'éclairage;  
- 50% pour le minibar;  
- 12% pour la télévision.

**ROOMS**  
Rooms account for 13% of the electricity consumed by the hotel:  
- 30% for lights,  
- 50% for the minibar,  
- 12% for the television.

**SALLE DE BAINS**  
La production d'eau chaude sanitaire représente 37% de la consommation de gaz naturel de l'hôtel.

**BATHROOM**  
Hot water heaters account for 37% of the natural gas used by the hotel.

**SALLE DE BAINS**  
76% de la consommation d'eau de l'hôtel est destinée aux salles de bains.

**BATHROOM**  
76% of the hotel's water is used in the bathrooms.

**SALLE DE CONFÉRENCES**  
La salle de conférence représente 4% de la consommation électrique de l'électricité de l'hôtel

**CONFERENCE ROOM**  
The conference room accounts for 4% of the hotel's total power consumption.

**CHAMBRE**  
Un client laisse en moyenne 0,25 kg de déchets par nuitée, soit l'équivalent de 10 tonnes par an de déchets ménagers pour l'hôtel.

**BEDROOM**  
A client generates an average of .25 kg of rubbish during a hotel stay of one night, the equivalent of 10 tonnes of rubbish per year for the hotel.

**TOILETTES PUBLIQUES**  
Les parties communes (toilettes publiques et vestiaires du personnel) consomment près de 12% d'eau de l'hôtel.

**LOBBY**  
The hotel's communal areas (public toilets, staff lounges and locker areas) represent nearly 12% of the water consumed at the hotel.

**PILES**  
Chaque année, près de 300 piles utilisées dans l'hôtel (2 par télécommande) doivent être éliminées par des filières spécialisées en raison des métaux lourds qu'elles contiennent.

**LOBBY AREA**  
Nearly 300 batteries are used in the hotel (2 per remote control) each year, and they must be disposed of by special removal services because of the heavy metals they contain.

**HALL**  
13% de l'électricité de l'hôtel est consommée par les couloirs et les halls.

**LOBBY**  
The corridors, lounges and communal areas use 13% of the hotel's electricity.

**LOCAL TECHNIQUE**  
Le traitement de l'air (ventilation, climatisation, chauffage) représente 24% de la consommation électrique de l'hôtel.

**MAINTENANCE**  
Climate control (ventilation, air conditioning, heating) represents 24% of the hotel's electric bill.

**EMBALLAGES**  
Les emballages ayant contenu des produits d'entretien et autres produits chimiques doivent être collectés séparément.

**MAINTENANCE**  
Packaging from cleaning and other chemical products should be collected separately from rubbish.

**BAC À GRAISSE**  
2 500 kg de matières grasses sont récupérées chaque année sachant qu'un repas produit en moyenne 50 grammes de graisse.

**SKIMMING TANK**  
Given that the average meal produces 50 grams of fat, some 2,500 kg of fatty materials can be retrieved each year.

**NÉONS**  
Les lampes fluo compacts et les néons usagés sont des déchets dangereux en raison du mercure qu'ils contiennent. Ils doivent suivre ces filières spécifiques.

**CORRIDORS**  
Because of the mercury they contain, used compact fluorescent and neon bulbs are a source of hazardous waste and must be disposed of by special removal services.

**CUISINE**  
10% de la consommation d'eau de l'hôtel est utilisée par les cuisines.

**CUISINE**  
Kitchen use accounts for 10% of the hotel's water consumption.

**CUISINE**  
Un repas produit en moyenne 15 ml d'huiles alimentaires usagées, soit plus de 800 litres par an. Ces huiles doivent être collectées pour être valorisées.

**KITCHEN**  
On average, the preparation of a meal produces 15 ml of used cooking oils, making for over 800 litres per year. These oils should be retrieved and put to good use instead of thrown away.

**CUISINE**  
6% de la consommation de gaz naturel de l'hôtel est nécessaire pour les cuisines.

**KITCHEN**  
The kitchen uses 6% of the hotel's natural gas.

**RESTAURANT**  
Un repas génère 0,9 kg de déchets, soit près de 45 tonnes de déchets par an.

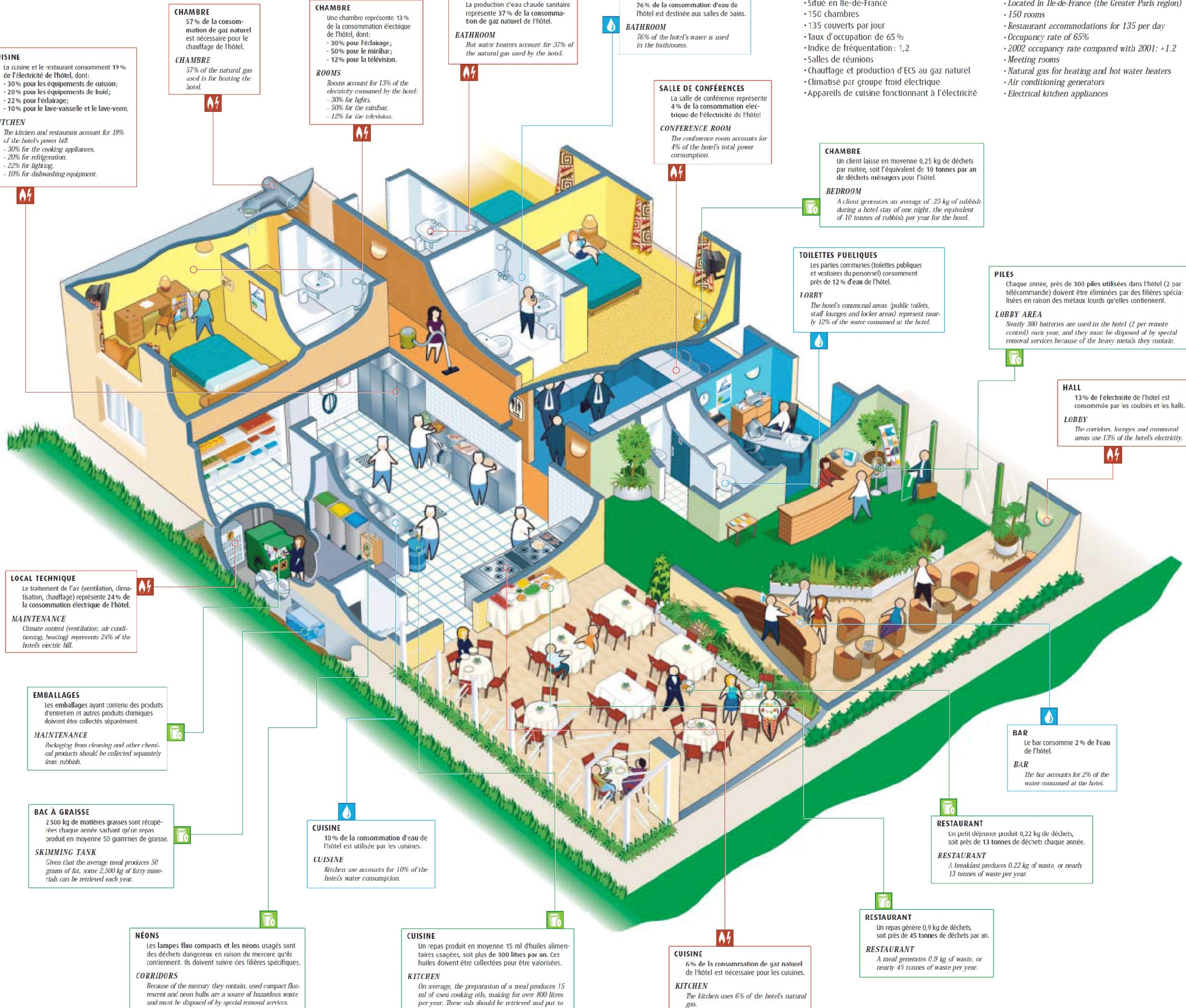
**RESTAURANT**  
A meal generates 0.9 kg of waste, or nearly 45 tonnes of waste per year.

**RESTAURANT**  
Un petit déjeuner produit 0,22 kg de déchets, soit près de 13 tonnes de déchets chaque année.

**RESTAURANT**  
A breakfast produces 0.22 kg of waste, or nearly 13 tonnes of waste per year.

**BAR**  
Le bar consomme 2% de l'eau de l'hôtel.

**BAR**  
The bar accounts for 2% of the water consumed at the hotel.



**IMAGINONS UN HÔTEL DU GROUPE :**

- Situé en Île-de-France
- 150 chambres
- 135 couverts par jour
- Taux d'occupation de 65 %
- Indice de fréquentation : 1,2
- Salles de réunions
- Chauffage et production d'ECS au gaz naturel
- Climatisé par groupe froid électrique
- Appareils de cuisine fonctionnant à l'électricité

**IMAGINE ONE OF THE GROUP'S HOTELS:**

- Located in Île-de-France (the Greater Paris region)
- 150 rooms
- Restaurant accommodations for 135 per day
- Occupancy rate of 65%
- 2002 occupancy rate compared with 2001: +1.2
- Meeting rooms
- Natural gas for heating and hot water heaters
- Air conditioning generators
- Electrical kitchen appliances