

**AFPRO**  
FILTERS

## ÉTUDE DE CAS

ALIMENTAIRE

**Société:** Kentucky Fried Chicken**Contact:** Djoke Hoogland**Position:** Facility Manager intérimaire - KFC Pays-Bas**ite:** [www.kfc.nl](http://www.kfc.nl)

Kentucky Fried Chicken (KFC) est la chaîne de restaurant de poulet la plus populaire au monde avec plus de 18.000 restaurants dans 115 pays et régions. Les Pays-Bas comptent maintenant 46 restaurants KFC et compte en ouvrir 5 à 10 nouveaux chaque année. Chez KFC, il y a encore de vrais cuisiniers dans la cuisine de chaque restaurant, préparant tous les jours les produits selon des recettes originales.

### Une grande attention pour l'hygiène et la sécurité

La chaîne de restauration rapide aux Pays-Bas emploie environ 1800 employés. KFC estime qu'il est important que ses employés et ses clients évoluent dans un environnement le plus sain possible. Un environnement sain signifie que l'entreprise fait tout son possible pour assurer à la fois la sécurité et l'hygiène afin que les employés et les clients se trouvent dans un environnement propre, sûr et ordonné.

*"Vous pouvez vous imaginer qu'une bonne filtration de l'air est essentielle dans un environnement professionnel où l'on frit de nombreuses heures par jour, sept jours par semaine, "*

Johan Huijbers, chef du département du service et de l'entretien à Guts Installatietechniek

Dans chaque restaurant on fait particulièrement attention à la filtration d'air. Outre l'utilisation de fours, plusieurs friteuses sont utilisées quotidiennement. "Ceux qui utilisent parfois la friture savent ce que cela entraîne. Il suffit de regarder les filtres de la hotte au-dessus de votre cuisinière. Vous pouvez vous imaginer qu'une bonne filtration d'air est essentielle dans un environnement professionnel où l'on frit de nombreuses heures par jour, sept jours par semaine ", explique Johan Huijbers, chef de service et d'entretien à Guts Installatietechniek.

### L'accumulation de graisse dans le système de filtration d'air engendrait parfois de gros problèmes dans le passé,

"Sur commission de KFC, nous entretenons le système de filtration d'air dans plusieurs restaurants. Au début de notre collaboration, nous étions souvent appelés pour remédier aux problèmes urgents.



Une grosse accumulation de graisse dans les deux conduits et dans les unités de conditionnement d'air sur le toit a été constatée à l'époque, ce qui conduisait à des dysfonctionnements. Lorsqu'une unité de traitement d'air ne fonctionne plus, le système de sécurité éteint automatiquement les stations de friture. Tout le restaurant est alors en attente. Vous pouvez imaginer l'impact énorme que cela a sur l'entreprise ".

# **AFPRO**® **ÉTUDE DE CAS** **FILTERS** ALIMENTAIRE

Huijbers évoque un deuxième défi auquel Gust a été confronté à l'époque: «A cause des étapes de fritures, l'odeur de l'air extrait n'est pas agréable. C'était un problème, surtout dans les zones densément peuplées. KFC nous a donc demandé de trouver une solution pour cela également. »

*“Un restaurant qui n'est temporairement pas opérationnel en raison d'un défaut de filtration de l'air représente un coût énorme. Notre nouveau système de filtration peut empêcher cela.”*

Johan Huijbers, chef du département du service et de l'entretien à Guts Installatietechniek



**Les filtres double action (filtration particulaire et filtration moléculaire) évitent les temps d'arrêt et réduisent ainsi les coûts** “Ensemble, avec AFPRO Filters, nous avons cherché une solution réduisant au minimum les odeurs. Nous avons enfin résolu ces problèmes grâce à l'utilisation de filtres à poches de haute qualité, combinés à des cylindres spéciaux à charbon actifs développés par AFPRO Filters. Tous deux contiennent du charbon actif qui s'accroche aux particules gazeuses, ne laissant ainsi plus passer les particules d'odeurs à l'extérieur. Nous avons augmenté le nombre de changements de filtres. Les filtres sont maintenant remplacés plus rapidement de sorte que la résistance du filtre reste à l'intérieur des marges et évitant ainsi aux filtres à charbon de saturer. Le risque de défaillance des unités de traitement d'air est ainsi minimisé”, déclare Huijbers.

En utilisant des filtres à air plus avancés combinés à une durée d'utilisation plus courte, les coûts directs sont augmentés. Ceux-ci, cependant, ne sont rien comparés aux économies. “ Un restaurant

qui n'est temporairement pas opérationnel en raison d'un défaut de filtration de l'air représente un coût énorme. Nous évitons cela par le biais d'un petit investissement supplémentaire sur les produits. Le fait que KFC, fasse attention à son environnement ne peut pas être exprimé en termes monétaires, mais contribue certainement à une image positive, ” résume Huijbers.

Le remplacement des anciens filtres par un nouveau modèle a un troisième avantage selon Huijbers. “AFPRO Filters investit considérablement dans le développement de filtres plus efficaces et plus économes en énergie. Grâce à l'utilisation de ces filtres à air modernes de haute qualité, la résistance de l'air est beaucoup plus faible, permettant au système de ventilation de moins travailler. Pour une entreprise qui fonctionne 24H/24, cela signifie des économies importantes sur les coûts énergétiques ainsi que les coûts d'exploitation.

### **Très satisfaits de la qualité et du service**

“Au début, nous nous occupons principalement des pannes d'urgence chez KFC. Notre collaboration s'est depuis développée en un contrat de maintenance solide dans lequel nous nous occupons de tout l'entretien préventif à divers endroits aux Pays-Bas. Les résultats positifs que nous avons obtenus avec AFPRO Filters ne sont donc pas passés inaperçus. Je suis également très satisfait de l'excellente qualité et du service d'AFPRO Filters », a déclaré le chef du département du service et de l'entretien.



**KFC**®  
**so good**™