

Plan de sobriété énergétique

Charte d'engagements

Cafés Hôtels Restaurants

Hébergements touristiques

6 octobre 2022



GNC
Groupement National
des Chaînes Hôtelières



GNI GROUPEMENT NATIONAL
DES INDÉPENDANTS
HÔTELLERIE &
RESTAURATION



UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



snarr
SYNDICAT NATIONAL DE L'ALIMENTATION
ET DE LA RESTAURATION RAPIDE



SNRT Syndicat National
des Résidences
de Tourisme
et des appart'hotels



UNATO
L'association
des touristes dans les hôtels et des touristes



**ALLIANCE
FRANCE
TOURISME**



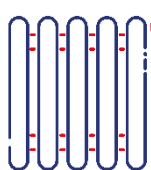
FNHPA
FÉDÉRATION NATIONALE
DE L'HÔTELLERIE
DE PLEIN AIR



SNRTC
SYNDICAT NATIONAL DE LA RESTAURATION
THÉMATIQUE ET COMMERCIALE

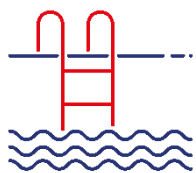
Les engagements des professionnels du secteur des hôtels, cafés, restaurants et des hébergements touristiques

Sur le chauffage et la climatisation :



- ✓ Respecter au point de consigne **une température de 19°** dans les salles et parties communes des cafés, hôtels, restaurants et hébergements touristiques lors de l'accueil des clients, et inciter les clients à le faire de même dans les chambres.

- ✓ **Inciter les clients à régler la température à 19° dans les chambres.**
- ✓ **Réduire la température à 17°** au point de consigne **hors de la présence des clients et du personnel** dans les salles de restaurants, les chambres et salles inoccupées, les couloirs et réceptions, les salles de sports.



Sur le chauffage de l'eau :

- ✓ **baisser d'1° la température des piscines** intérieures et extérieures
- ✓ baisser la température des saunas/hammams/jacuzzis ainsi que leurs horaires d'utilisation et sur réservation.
- ✓ Concernant les **établissements de thalassothérapie** : **baisse de 1° dans la limite de 31°** pour la température des piscines ludiques et baisse de 1° de la température des bassins de soins dans la limite de 33°.



Sur l'éclairage intérieur et extérieur :

- ✓ Les professionnels des cafés et restaurants s'engagent à **éteindre les lumières et enseignes lumineuses de leurs établissements à la fin du service.**
- ✓ Les professionnels des hôtels s'engagent à **éteindre leurs enseignes entre minuit et 6h du matin.**



Sur la cuisson et le froid :

- ✓ Ne pas consommer inutilement d'énergie à l'occasion de l'exercice de leur activité.