

EDITO



Solidaires

Ce numéro de SYNEG Infos met l'accent sur un aspect insuffisamment connu de l'entreprise : son rôle sociétal. Le SYNEG, à l'initiative de son administrateur Aurélien Fouquet (Santos), et grâce à la générosité d'une partie de ses membres, a participé à l'équipement de la cuisine du Foyer Notre-Dame-des-Sans-abri à Lyon, lui permettant de fonctionner en toute sécurité et de servir des centaines de repas par jour. Au-delà de cette action caritative méritoire, je voudrais aussi rappeler le rôle que jouent nos entreprises dans la cité, au moyen des taxes versées qui contribuent au développement de ses infrastructures et, plus largement, à son fonctionnement quotidien.

Il ne fait aucun doute que cette mission est acceptée et assumée pleinement par nos PME. L'image de l'entreprise est bien souvent - trop souvent - réduite à une expression d'agent économique uniquement orienté vers le profit. Il est certain que cet objectif, louable en soi, ne peut s'inscrire que dans une forte intégration dans le tissu social local.

La fin de l'année coïncide pour beaucoup d'entre nous avec la préparation des salons professionnels. EquipHotel, avec qui le SYNEG (présent Hall 7.3/J125) entretient un partenariat durable, ouvre le bal en ce début novembre. Les salons, qui mobilisent beaucoup de moyens, nous offrent la possibilité d'exposer nos innovations et aussi de prendre le pouls du marché à travers les rencontres avec nos clients, prospects et partenaires commerciaux. Même si le monde évolue rapidement vers la digitalisation et une forme de « virtualisation » des échanges, rien à ce jour ne peut encore réellement remplacer ce contact direct avec nos visiteurs pour mesurer la qualité de notre travail et de nos produits. En ce sens, je souhaite à chacun, visiteur comme exposant, un bon salon !

Pascal Marchand
Président du SYNEG

L'actualité des équipementiers de cuisines professionnelles

GRAND ANGLE

....Entretien son matériel de cuisine pour pérenniser son investissement

Une cuisine bien entretenue est opérationnelle plus longtemps, participe à la sérénité des équipes et permet de réaliser des économies. Pourtant, la maintenance préventive n'est toujours pas systématique dans les cuisines professionnelles. Alliée à des bonnes pratiques de nettoyage, elle reste pourtant la meilleure amie des équipements de grande cuisine.

Alors que l'entretien et la maintenance font partie des cibles du référentiel HQE®, l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) ne cesse de rappeler combien il est important d'entretenir régulièrement les équipements afin de les rendre plus sûrs, plus durables et plus performants en terme de consommation d'énergie.

Pour autant, les professionnels ne souscrivent pas encore systématiquement à un contrat de maintenance préventive qui

garantit les vérifications et les entretiens qu'eux-mêmes ne réalisent quasiment jamais et qui améliorent sensiblement la durée de vie et les performances énergétiques. La majorité des cuisiniers préfèrent souvent se contenter d'une procédure de nettoyage classique qui valide la conformité de leur cuisine vis-à-vis de la réglementation sanitaire. Et ce n'est que lorsqu'ils constatent une anomalie qu'ils contactent leur installateur.

PMS ou démarche HACCP ne suffisent pas

Si les procédures de nettoyage et d'entretien des locaux en restauration collective sont souvent mieux organisées et validées dans le PMS*, la restauration commerciale, indépendante en particulier, est souvent moins disciplinée et n'adopte pas toujours les bons gestes. Quel que soit le segment de marché, personne ne peut se

(suite page 2)



INTERVIEW

..Emmanuel Cantamessa : le luxe et la haute gastronomie ne lui font pas peur !



A tout juste 35 ans, Emmanuel Cantamessa a déjà conçu les cuisines des plus prestigieux palaces. Alors qu'il rêvait de devenir pianiste, ce Niçois, fils d'hôtelier, intègre par hasard le BET C.E.C (Conception Etude Cuisine) alors dirigé par Philippe Rodrigues. Le Ritz, les nouvelles cuisines du Four Seasons Georges V, celles du groupe Alleno, le futur pôle hôtelier de LVMH à La Samaritaine, c'est lui ! Homme quasi invisible, d'une discrétion absolue, nous avons réussi à le rencontrer au détour d'un chantier...

Comment parvient-on à devenir le spécialiste de la conception des cuisines de palace ?

Mon parcours est atypique. Je voulais devenir pianiste. Mais après 9 ans de Conservatoire, j'ai dû me rendre à l'évidence. La route pour en faire ma profession allait être trop longue ! J'ai alors

suivi un cursus technique, obtenu un BEP de conception mécanique et un autre de mécanique automobile avant de poursuivre avec un Bac Pro en ingénierie mécanique. A l'occasion d'un stage, j'ai intégré le bureau d'études C.E.C de Philippe Rodrigues qui était

(suite page 2)

MARCHÉ

...Des ventes d'équipements toujours en hausse

Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, les ventes globales (France + Export) d'équipements de grandes cuisines ont progressé de + 6 % au cours du deuxième trimestre 2016, par rapport à son référent de 2015. Au cumul des 6 premiers mois de 2016, les ventes ressortent à + 7 %. Ce bon résultat est d'autant plus remarquable qu'il est à comparer à un premier semestre 2015 déjà en croissance.

Cette progression semestrielle profite à la plupart des familles d'équipements, avec des hausses particulièrement importantes pour les équipements de bar/caféterie, la réfrigération, la manutention (chariots, bacs gastro-normes...), la préparation mécanique (batteurs-mélan-

(suite page 4)

LE BILLET DU JOURNALISTE

Qui veut voyager loin ménage sa monture

Ce nouveau Syneq Infos paraît au moment où le salon EquipHotel ouvre ses portes. C'est l'occasion pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration de venir humer les tendances, rencontrer leurs fournisseurs et envisager leurs futurs investissements. Peut-être est-il bon de rappeler à cette occasion que si la nouvelle économie fait émerger des solutions high-tech 3.0 chargées de promesses pour rénover et améliorer le futur de notre profession, il reste des fondamentaux qui ne sauraient être jetés aux orties ! Quel que soit le degré de technicité d'un équipement, il n'aura de valeur que si on l'entretient correctement. A l'heure des achats durables, l'entretien et la maintenance paraissent des sujets moins « sexy » que les nouvelles fonctionnalités offertes par un tableau de bord tactile haute technologie. Sans parler de ces nouveaux capteurs qui s'embarquent sur les machines pour enregistrer une multitude de données que personne dans une brigade n'est aujourd'hui capable d'exploiter. Or, les procédures rigoureuses de maintenance traditionnelles restent les garantes de la pérennité d'un investissement et de la sérénité des équipes. Alors si demain le Big Data est capable de se mettre au service de l'entretien et de la maintenance, de manière simple et compréhensible, gageons que notre profession aura fait un grand pas vers son avenir.

Nelly Rioux

GRAND ANGLE (suite de la page 1)

soustraire aux diverses réglementations (ERP, Incendie, Hygiène, etc.) qui touchent le matériel et les locaux de cuisine. Lorsqu'il y a du gaz et/ou de l'électricité, des vérifications obligatoires sont exigées selon un calendrier précis. Le dégraissage des conduits et des hottes et la vidange du bac à graisse s'effectuent aussi au minimum une fois par an, plus si le nombre de couverts produits est très important.

A l'issue du service, les équipes de cuisine sont aujourd'hui très familiarisées avec le plan de nettoyage et de désinfection qu'exige la démarche HACCP et que l'on retrouve quasiment partout. Mais si cette procédure remplit bien son rôle sur le plan sanitaire, elle ne prend pas en compte certaines tâches qui pourraient largement

améliorer la durée de vie et la performance des équipements. Sans compter que, la plupart du temps par ignorance, le recours à certains modes de nettoyage met en péril de nombreux équipements. C'est par exemple le cas de certains jets ultra-puissants ou de l'utilisation de produits d'entretien trop agressifs qui font souvent plus de mal que de bien.

Des cycles automatiques de nettoyage

Pour aider les professionnels dans l'exercice de leur métier, les fabricants de matériels ont intégré depuis quelques années des cycles automatiques de nettoyage dans les programmes des appareils qu'ils

commercialisent. Ils fournissent souvent les produits d'entretien et les détergents nécessaires pour réaliser cette tâche. C'est une garantie de résultat car trop souvent les établissements négligent le nettoyage quotidien d'un four ou ont recours à des produits qui ne sont pas toujours compatibles avec les revêtements de plus en plus techniques des appareils. Il est pourtant alors essentiel de suivre les recommandations du fabricant, surtout lorsqu'il suffit d'appuyer sur un bouton pour déclencher un process automatique de nettoyage.

Du côté du lavage de la vaisselle, l'installation de système de traitement de l'eau doit être systématique, non seulement pour améliorer le résultat de lavage mais aussi pour protéger les machines du calcaire, un fléau inévitable dès qu'un corps chauffant entre en contact avec de l'eau. Dans l'une de ses études, l'ADEME avait démontré qu'un seul petit millimètre de calcaire sur une résistance augmentait de 10 % la consommation d'énergie de l'appareil, sans parler des nombreuses pannes induites par l'excès de tartre. Quant à l'étanchéité des vannes, elle doit être surveillée pour maîtriser la consommation d'eau. Les fuites, même minimes, entraînent des surconsommations de l'ordre de 10 %**. Les réglages doivent aussi être parfaits pour ne pas surconsommer de produits lessiviels qui reviennent très vite chers s'ils sont mal dosés.

Le recours à la maintenance préventive

Les équipements qui produisent du froid intègrent désormais, pour les plus perfectionnés, des dégivrages et évaporations automatiques avec des cycles et des fréquences optimisés. Ces équipements

nécessitent aussi la plus grande vigilance. Les fuites de fluides doivent être traquées et détectées car, en cuisine, les conséquences d'une rupture de froid peuvent être graves. Seul un technicien frigoriste pourra rétablir et optimiser les charges et réaliser un check-up complet des équipements. Les joints de portes par exemple doivent être régulièrement changés, surtout si le matériel est maltraité, ce qui est souvent le cas au moment du coup de feu. Si ces opérations ne sont pas réalisées, elles peuvent entraîner des surconsommations énergétiques importantes et donc des surcoûts pour l'exploitant. On sait que sans une bonne maintenance, les risques de pannes sur le matériel frigorifique sont multipliés par deux et que la durée de vie d'une armoire froide est, elle, divisée par deux ! Quant aux brûleurs gaz, ils doivent avoir une combustion parfaite. Outre le danger qu'ils peuvent représenter pour les équipes s'ils ne sont pas vérifiés systématiquement (monoxyde de carbone), mal entretenus, ils ne brûleront pas complètement le gaz et le rendement sera mauvais. Mal réglée, la flamme se décollera et la combustion ne sera pas complète. Au final, le bilan thermique sera mauvais avec des surconsommations importantes.

D'importants gisements d'économie existent au niveau du fonctionnement des installations de cuisine et la mise en œuvre d'une politique de maintenance préventive, alliée à des bonnes pratiques, améliore sensiblement les performances énergétiques des appareils générant des gains visibles immédiatement sur les coûts d'exploitation. Sans oublier qu'une cuisine comptant de rares pannes est une cuisine plus sereine, plus performante !

*PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

** Source : ADEME

L'entretien de l'inox

Matériau indissociable d'une cuisine, l'acier inoxydable est réputé pour son alimentarité, ses propriétés hygiéniques et sa résistance aux chocs et à la chaleur. Mais, pour être toujours parfait et apte à la fonction, il nécessite quelques précautions. En particulier pour en finir avec les cas de corrosion que l'on rencontre encore trop souvent dans les cuisines professionnelles.

**Ses ennemis :**

- les chlorures (sel et désinfectants)
- les acides (citron, vinaigre...)
- les rayures

Les produits à ne jamais mettre en contact avec l'inox :

- l'eau de javel concentrée et/ou chaude
- les produits de désinfection concentrés ou chauds
- l'acide chlorhydrique (décapage des carrelages), même dilué et froid
- les brosses ou éponges métalliques, en particulier en acier

Comment l'entretenir ?

Un entretien régulier avec rinçage abondant à l'eau suffit pour conserver l'aspect initial de l'inox et garantir sa résistance. Pour nettoyer les pieds des meubles, utiliser une brosse en nylon qui évitera de rayer le matériel. Utiliser des produits de nettoyage référencés et respecter les conseils des fabricants de matériels.

(Source Aperam Stainless Europe)

INTERVIEW (suite de la page 1)

déjà très implanté sur le secteur des palaces, notamment ceux de la Côte d'Azur. J'y ai travaillé 15 ans. Il y a un an et demi, lorsque Philippe Rodrigues a cessé son activité, j'ai créé ma structure.

Quelles sont les qualités nécessaires pour travailler dans l'univers des cuisines de luxe ?

Les bases sont les mêmes que pour n'importe quelle conception de cuisine professionnelle. Dans l'hôtellerie de luxe, il faut avoir une vision pointue des flux et des besoins inhérents à un service haut de gamme. Nous concevons des cuisines mais aussi les zones cafétérias, room-service, buanderie, lingerie... Ces espaces nécessitent une réflexion globale pour favoriser et optimiser le travail des équipes, respecter les réglementations et offrir une véritable ergonomie aux postes de travail. Un palace qui fonctionne, c'est une ruche et notre travail consiste à ce qu'il n'y ait pas le moindre grain de sable au plus fort de l'activité. Nous sommes très à l'écoute de nos clients. Nous tentons de répondre à leurs exigences en proposant les meilleurs compromis entre configuration des lieux, besoins techniques, réglementations et budgets. Il faut expliquer pourquoi et comment on peut optimiser un projet.

Comment travaillez-vous avec les fabricants de matériels et les installateurs ?

Nous les connaissons bien, nous les rencontrons régulièrement sur les salons et nous suivons leur actualité. L'univers des palaces requiert par exemple beaucoup de sur-mesure. Nous apprécions les fabricants qui n'hésitent pas à jouer le jeu en réalisant pour nous des prototypes - du mobilier sur-mesure par exemple - qui vont nous permettre de vérifier que la fabrication est bien adaptée aux besoins d'un chef ou d'une tâche particulière. Globalement, les matériels ont fait des progrès considérables au cours de ces dernières années : en terme de performances, temps de cuisson, consommation d'énergie, délais. Nos clients ont parfois des idées précises des matériels qu'ils souhaitent. Notre rôle consiste à écouter leurs désirs, voir comment nous pouvons y répondre, challenger si besoin avec des propositions différentes qui permettent d'atteindre plus facilement les objectifs du projet. Quant aux installateurs, je trouve qu'ils ont aussi fait d'énormes progrès au niveau du SAV. Ils sont fiers de travailler avec de belles marques hôtelières ou avec des grands chefs et ont mis en place des process très performants et surtout réhumanisés. C'est plutôt une bonne nouvelle !

Les grands groupes avec lesquels vous travaillez vous emmènent dans leurs bagages pour suivre leurs projets à l'étranger ? C&C s'exporte ?

L'étranger représente pour l'instant 20 % de notre C.A. En revanche, nous accompagnons nos clients qui s'implantent hors de France et validons pour eux les capacités des BET locaux à réaliser leurs projets. Les grands chefs ont souvent besoin de matériels spécifiques qu'ils ne peuvent pas forcément trouver sur place. Il est parfois plus simple et moins coûteux de le faire fabriquer en France...

PUBLICITÉ

Guide Technique SYNEG
Edité par PROMOCUISINES**Bon de commande à adresser à**
PROMOCUISINES - 92038 PARIS LA DÉFENSE CEDEX

Nom Société

Adresse

CP Ville

email

Prix unitaire	Quantité	Total
130€ ttc (TVA 20%)		=
Frais de port		+ 4€ ttc
Montant total ttc		=

Accompagné obligatoirement de votre règlement
par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre de PROMOCUISINES

SOLIDARITÉ

... Les adhérents du SYNEG équipent la cuisine d'un foyer de sans-abri

Le 21 septembre dernier, le SYNEG tenait un Conseil d'Administration un peu exceptionnel. Habituellement parisien, ce rendez-vous s'est déroulé à Lyon au Foyer Notre-Dame des Sans-abri.

Cette délocalisation avait pour objectif de présenter aux administrateurs l'indispensable mission sociale que cette association remplit auprès des sans-abri et constater sur place l'emploi des dons effectués par les entreprises adhérentes pour rééquiper la cuisine centrale.

Avant une visite guidée de la cuisine centrale, **Marion Veziant-Rolland**, directrice et **Sébastien Guth**, responsable communication, ont accueilli les membres du SYNEG autour d'un déjeuner-buffet réalisé par l'équipe de **Gilles Sitruk** et **Karim Fouadla**, en charge de la cuisine (API restauration). « Nous tenions à vous remercier pour vos dons de matériels, vos dons financiers, les compétences et les conseils que vous nous avez prodigués », a souligné la directrice qui a également rappelé que le foyer aidait dans ses différentes structures environ 5 000 personnes par an, avec



environ 355 800 nuitées et 415 000 repas.

Pour le SYNEG, l'origine de cette action de solidarité remonte à mai 2015. Sur proposition d'**Aurélien Fouquet**, administrateur du SYNEG, le Conseil d'Administration s'était engagé à soutenir ce projet, la cuisine ne parvenant pas à obtenir son agrément « Cuisine Centrale » pour délivrer des repas conformes à la réglementation étant donné la vétusté des équipements. Elle devait également être capable d'engager des actions de formation et de réinsertion.

C'est désormais chose faite grâce à l'implication et à la générosité de tous, l'enveloppe financière globale (dons + services + équipements) avoisinant

les 100 000 €. « Nous sommes très fiers d'avoir pu mener ce projet à son terme », indique Aurélien Fouquet, « d'autant que le Foyer nous a vraiment accompagné en trouvant pour chacun le dispositif le plus motivant. On l'ignore trop souvent mais aider ceux qui en ont le plus besoin est non seulement gratifiant sur le plan humain mais aussi très intéressant pour les entreprises qui souhaitent bénéficier d'une défiscalisation ».

L'action du SYNEG n'est pas terminée, mais le Foyer remercie déjà les sociétés ADVENTYS ; CHARVET ; DYNAMIC ; SANTOS ; SOCAMEL ; TELLIER ; TOURNUS EQUIPEMENT ; WINTERHALTER.

LA VIE DU SYNDICAT

Elections

M. Pascal Marchand a été élu Président du SYNEG au cours de l'Assemblée générale du 1^{er} juin. Il succède à **M. Pierre-Alain Augagneur** qui a rejoint le Bureau en qualité de Vice-président. Par ailleurs, **M. Olivier Richard** (DG de ALVENE) a été élu nouvel administrateur du SYNEG.

Nominations

- **M. Serge Kergoat** (PDG de KRAMPOUZ et administrateur SYNEG) a été nommé Président de la Commission Internationale. Il succède à M. Pascal Marchand.
- **M. Jean-Luc Perot** (PDG de ADVENTYS et administrateur SYNEG) a été nommé Président de la Commission Technique. Il succède à M. Pierre Lalanne.
- **M. Olivier Richard** a été nommé représentant du SYNEG au sein du Bureau de QUALICUISINES.

Nouveaux adhérents

Au cours des 6 derniers mois, 3 nouveaux adhérents ont fait leur entrée au SYNEG :

- **SERVECO**, spécialiste des déshydrateurs de biodéchets et des équipements de manutention, transfert et stockage des huiles alimentaires usagées.
- **SUD INOX**, spécialiste du matériel de préparation statique, de distribution directe, de manutention et de l'environnement laverie.
- **FRANCE EQUIPEMENT GRANDE CUISINE**, spécialiste de la cuisson horizontale, des fours de cuisson et des fours de remise en température.

SPÉCIAL EQUIPHOTEL

...Corinne Ménégau, Directrice de Pôle chez Reed Expositions, revient sur le partenariat SYNEG/EquipHotel, particulièrement dynamique pour l'édition 2016

« Le SYNEG nous accompagne depuis de nombreuses années et participe, avec les autres syndicats du comité stratégique, à la définition des nouvelles orientations d'une édition sur l'autre. Nous montons aussi des opérations spécifiques destinées à promouvoir le secteur de la grande cuisine. Cette année, nous accueillons le 7 novembre au Studio 16 (hall 7.2) la **Remise des Trophées VALO RESTO PRO®** qui récompensent les entreprises ayant mis en place des actions pour promouvoir leur stratégie environnementale et les bonnes pratiques dans le cadre du déploiement du label VALO RESTO PRO®. Autre nouveauté, le **passaport « Vive la Cuisine Collective »**, qui s'inscrit plus largement dans le « Parcours Collectivités » d'EquipHotel et qui va permettre aux visiteurs de ce secteur d'aller à la rencontre des innovations des fabricants de matériels. Et cette année, pour améliorer encore la mise en relation entre fournisseurs et acheteurs, nous avons créé un véritable programme de matchmaking. C'est un nouveau service disponible pour les visiteurs pour faciliter la préparation de leur visite et optimiser leur temps sur le salon : chaque visiteur pré-enregistré reçoit une liste de recommandations d'exposants en amont du salon. Les suggestions d'exposants sont person-



nalisées selon le profil de chaque visiteur et les produits qu'il recherche. Sur EquipHotel, la filière Grande Cuisine est fortement valorisée à travers un hall dédié et surtout un programme d'animations extrêmement riche avec des chefs. Tous nos espaces de tentes et de concours sont construits en partenariat avec eux et avec les exposants, que ce soit dans l'élaboration du projet, ou la mise en scène de produits. Les adhérents du CO nous accompagnent ainsi plus concrètement sur des événements dédiés à la cuisine, sur le Studio des Chefs par

exemple ou encore le Resto des Chefs avec Enodis. Je terminerai avec Innov16 où la Grande Cuisine est une catégorie importante de ce concours de l'innovation. Il valorise les fournisseurs, et notamment les équipementiers de cuisine, dans leurs efforts de recherche & développement, pour proposer à leurs clients des produits toujours plus efficaces, performants, ergonomiques et respectueux de l'environnement ».

EquipHotel se tiendra du 6 au 10 novembre 2016 à Paris Porte de Versailles.

CERTIFICATIONS

...La consommation d'énergie inscrite au référentiel de la certification NF Hygiène Alimentaire



Le référentiel de certification NF Hygiène Alimentaire évolue. Il intègre désormais des critères sur la consommation d'énergie des appareils à performance thermique, permettant ainsi d'afficher cette donnée comme une caractéristique certifiée par AFNOR Certification. Rappelons que NF Hygiène Alimentaire est une certification de qualité volontaire délivrée par AFNOR Certification qui garantit que les matériels destinés à la restauration collective certifiés NF respectent des exigences strictes de nettoyabilité et de performances thermiques, définies dans un référentiel de certification. Toutes les exigences sont contrôlées annuellement par AFNOR Certification lors d'audits des sites de fabrication et d'essais sur les produits. Le SYNEG et des représentants d'entreprises siègent au Comité particulier de la marque aux côtés des représentants des utilisateurs, des organismes techniques et des administrations.

<http://www.boutique-certification.afnor.org/certification/nf-hygiene-alimentaire-nf-031>

MARCHÉ (suite de la page 1)

geurs, coupe-légumes, mixeurs...), la laverie et la distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...). Self et ventilation se situent dans la moyenne semestrielle. Les ventes d'équipements de cuisson horizontale et de préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) sont stables. Seule la cuisson verticale ressort en négatif. La croissance des ventes de fabrications françaises à l'export au cours du deuxième tri-

mestre 2016 demeure soutenue (+ 10 %), toutefois moindre qu'au premier trimestre. L'Union Européenne confirme son dynamisme déjà constaté au premier trimestre. Nette inflexion en revanche du grand export. Mais c'est sur le marché intérieur (fabrications françaises + importations) que les ventes du deuxième trimestre se distinguent le plus, avec une très encourageante progression de + 5 %, dans la continuité du premier trimestre.

	2 ^{ème} trimestre 2016	Cumul 1 ^{er} semestre
Total Marché	+ 6 %	+ 7 %
- dont Ventes France	+ 5 %	+ 6 %
- dont Exportations	+ 10 %	+ 17 %

% d'évolution à périmètre comparable N/N-1 ; en valeur

Un Guide pratique des REP DEA & DEEE

Ce Guide, spécialement produit par ECOLOGIC à la demande du SYNEG, s'adresse aux entreprises responsables de la mise sur le marché d'équipements de cuisines professionnelles relevant des réglementations DEA (Déchets d'Eléments d'Ameublement) et DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques). Il constitue également une mine d'informations pour les autres parties prenantes de la filière. Il apporte toutes les informations réglementaires permettant notamment aux entreprises de déterminer leur niveau de responsabilité (statut de metteur sur le marché, équipements concernés ou exclus...) et expose la procédure à suivre pour se mettre en conformité avec ses obligations.

A télécharger sur : <https://syneg.org>



VALO RESTO PRO

Une solution pour la collecte et le recyclage de vos matériels en fin de vie



Créé par le SYNEG, le dispositif et label environnemental VALO RESTO PRO® souligne l'engagement des producteurs à gérer, dans le respect de l'environnement et de la loi, la fin de vie de leurs équipements mis sur le marché (collecte, dépollution, recyclage). La gestion opérationnelle est assurée par ECOLOGIC, l'éco-organisme agréé par l'état pour prendre en charge la gestion des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) de cuisines professionnelles.



Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines

39/41, rue Louis-Blanc
Courbevoie - CS 30080
92018 PARIS LA DÉFENSE
Tél. : 33 (1) 47 17 63 62

Site Internet : syneg.org
Twitter : @SYNEG_infos

Membre de la FIM
et de l'EFCEM

Directeur de la publication :
André-Pierre Doucet

Rédactrice en chef :
Nelly Rioux

Contact :
syneg@syneg.org

Photos :
Sanipousse, Syneg, N. Rioux

Conception et réalisation :
NellyR Multimédias

Impression :
Imprimerie de Champagne
- Groupe Graphycom -
RCS Chaumont 302.238.837

vive la cuisine collective

VOUS ÊTES VISITEUR COLLECTIVITÉ D'EQUIPHOTEL 2016 ?

Faites tamponner votre Passeport « Vive la Cuisine Collective » et tentez de gagner une tablette Samsung ou un autre lot mis en jeu¹.

- 1 Rendez-vous à partir du 6 novembre à 12:00 sur les stands participants (liste ci-dessous)
- 2 Faites tamponner votre Passeport (cachet ou autocollant)
- 3 À partir de 5 tampons différents déposez votre Passeport sur le stand SYNEG (Pavillon 7.3 - J125) avant le 10 novembre 2016 à 14:00 et participez au premier tirage au sort²

HALL 7.3 (liste au 21.09.2016) : Ali Comenda F078/Ambassade de Bourgogne -SIL H068/Arcometal E019/ Brita D032/Bron-Coucke E010/Capic K051/Charvet F067/Dito sama J024/Dynamic F091/ Electro Calorique H052/Enodis G041/Eurocave F012/Fermod G015/Friginox F028/Camko F041/ Hobart H051/Metos F104/Pi Création K067/Rosinox F028/Santos C027/Tellier F015/Tournus F052/ Unic B047/Validex H052/Vauconsant K067/Winterhalter G023

Liste à jour des stands participants sur : <https://syneg.org/eh16/>

→ les lots en jeu

2 tablettes Samsung Galaxy Tab A 9.7» 16 Go WiFi d'une valeur unitaire indicative de 250€ ttc

30 abonnements d'un an au magazine Rpf Cuisine pro d'une valeur unitaire indicative de 49€ ttc

Vos coordonnées³

Nom/Prénom

Fonction

Collectivité

Adresse

CP..... Ville

Tel..... Email

☐ Cochez pour participer également au tirage au sort sur Twitter

Votre Identifiant Twitter (obligatoire) :

Dater et signer

PASSEPORT

FAITES
TAMPONNER ICI
les 5 stands visités



« Une chance au tirage, une chance au Twittage »

Augmentez vos chances de remporter un lot en postant un ou plusieurs selfies sur Twitter avec le hashtag #vivelacuisinecollective

Pour être éligible, votre selfie (max. un par stand) doit être réalisé sur le stand de l'exposant participant au jeu, identifié :

- par son logo
- ou par un exposant portant un moyen d'identification le rattachant au stand
- ou par tout autre moyen permettant d'identifier sans ambiguïté le stand

Si le selfie est éligible ET que vous avez remis un Passeport valable, vous pourrez participer au second tirage au sort²

¹ la participation à ce Jeu implique l'acceptation entière et sans réserve du règlement complet. Le règlement est disponible à l'adresse <https://syneg.org/eh16/>. Le règlement peut également être obtenu sur simple demande en écrivant à PROMOCUISINES, 39/41 rue Louis Blanc - Courbevoie - 92038 Paris la Défense. Les frais d'affranchissement relatifs à la demande de règlement et de remboursement sont remboursés au tarif de 20g en vigueur sur simple demande écrite à l'adresse précitée accompagnée d'un RIB ou d'un RIP jointe à la demande de règlement. Il ne sera effectué qu'un seul remboursement par foyer (même nom, même adresse).

² sous réserve de remplir toutes les conditions prévues au règlement. Les gagnants seront tirés au sort le 16 novembre 2016 et seront directement informés par l'organisateur. Seuls les perdants du premier tirage au sort sont susceptibles de participer au second tirage.

³ tous les champs doivent être renseignés

PROMOCUISINES



Organisateur : PROMOCUISINES - 39 rue Louis Blanc - Courbevoie - 92038 Paris la Défense