



Les équipementiers de la restauration hors-domicile

Paris la Défense, le 14 juin 2019

### Communiqué

## **AG 2019 : Nominations & compte-rendu d'une riche activité**

L'Assemblée Générale du SYNEG s'est réunie le 13 juin 2019 au Château de Nanterre sous la Présidence de M. Jean-Michel SOTO, en présence des adhérents et des invités de la filière de la restauration hors-domicile.

Deux nominations sont intervenues à cette occasion :

- M. Laurent COURNEIL, DG de la société SOCAMEL, a été nommé Vice-Président du SYNEG. A ce titre il intègre le Bureau exécutif du syndicat.
- Mme Sophie CAILLAIREC, Présidente de la société CAPIC, a été nommée Présidente de la Commission Internationale du SYNEG. Elle succède à M. Serge KERGOAT, Président de la société KRAMPOUZ, que M. SOTO a remercié pour le temps consacré à l'animation de cette importante commission.

Le Président a également rendu hommage aux personnalités marquantes du SYNEG disparues ces derniers mois

- M. Pierre-Alain AUGAGNEUR, ancien président du SYNEG et dirigeant de la société CHARVET
- M. Thierry BRENNER, ancien président du SYNEG et ancien dirigeant d'HORIS Bonnet-Thirode
- M. Claude TIREL, ancien dirigeant des sociétés ODIC et GELKIT

Dans son allocution adressée à la presse et aux invités des organisations partenaires de la filière, M. SOTO a remercié son prédécesseur M. Pascal MARCHAND et a plus particulièrement mis en avant quelques actions remarquables illustrant la variété des travaux du syndicat :

*« Dans le domaine technique, nous avons recruté un Conseiller technique qui permet à la Commission technique de renforcer son expertise et de mieux porter notre voix à l'échelon européen.*

*Nous avons poursuivi notre action d'influence contre le Projet de taxe HFC, en concertation avec la Commission environnement et avec l'appui de l'Alliance des professions du froid. Le SYNEG assume ainsi son rôle de défense catégorielle des intérêts de notre industrie. Mais nous avons d'abord vocation à organiser le travail collectif au profit du développement de l'ensemble de la filière.*

*Nous avons renouvelé la Convention triennale entre le SYNEG et GRDF, preuve de la permanence du lien entre cuisine professionnelle et gaz naturel employé dans de nombreuses applications de cuisson.*

*En collaboration avec les organisations d'installateurs et de bureaux d'études, nous avons finalisé la standardisation du BIM appliqué à notre filière. Ce travail va aboutir en 2019 à la création d'un label. Nous vous en reparlerons dans le courant du second semestre.*

*Enfin, en juin 2018 le SYNEG a publié la 8e édition de son Guide technique. Cette année, nous travaillons activement à la rédaction d'un nouveau Guide de la ventilation, et à la première mise à jour du Guide de la maintenance préventive.*

***Dans le domaine de l'environnement***, notre dispositif VALO RESTO PRO® a encore permis de collecter plus de 6 000t d'équipements en fin de vie en 2018.

*Avec ECOLOGIC et l'accord du ministère de la transition écologique, nous avons trouvé une solution de continuité novatrice au volet « ameublement » de VALO RESTO PRO® qui s'appuie désormais sur l'agrément de l'éco-organisme VALDÉLIA.*

*Nous avons également organisé avec succès la seconde édition des « Trophées VALO RESTO PRO® » qui intègrent désormais une catégorie éco-conception, et ont récompensé pour la première fois un bureau d'études en plus des fabricants, des installateurs et des utilisateurs.*

***Dans le domaine de l'export***, des adhérents du SYNEG ont exposé ensemble sur un Pavillon France à Singapour en avril 2018, et à Dubaï en octobre-novembre 2018.

*Le SYNEG a créé un nouveau concept : les Webinar pays. Le principe est de mettre en relation les adhérents du SYNEG avec les bureaux locaux de BUSINESS France. En 2018, nous avons travaillé avec le bureau de TEL AVIV pour découvrir les spécificités du marché Israélien ; et le 04 juin nous avons travaillé avec le bureau de JOHANESBURG pour aborder le marché Sud-Africain.*

***Dans le domaine de la communication et du networking***, nous avons multiplié les occasions de rencontres entre adhérents, et avec nos partenaires de la filière.

*Nous avons également adjoint une base-line à la dénomination du SYNEG : « Les équipementiers de la restauration hors-domicile ». Avec la modification de nos statuts, cela souligne bien notre volonté de mieux embrasser toute la profession de fabricant d'équipements pour la restauration hors-domicile.*

***Enfin, nous avons créé un nouveau service dédié aux achats*** qui prend pour nom SYNEG Achats. Depuis le mois de mars, il propose aux adhérents du SYNEG d'accéder à 17 fournisseurs référencés dans 10 catégories de frais généraux. A la clef : des économies à réaliser et du temps à gagner pour se consacrer à son cœur de métier. »



-----