

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

SEPTEMBRE 2024

DÉCOUVREZ 6 PARTENAIRES DE L'AFLYHT,
CE MOIS-CI, NOUS VOUS PRÉSENTONS :



QUI SOMMES-NOUS ?

Charvet conçoit et fabrique des matériels de cuisson professionnels depuis 1934. C'est en Isère, au pied des Alpes, que les pianos Charvet sont manufacturés à partir de matériaux robustes et de composants sélectionnés pour leur qualité. Chaque année, des centaines de chefs français ou étrangers font confiance à Charvet pour équiper leurs cuisines de restaurants et de collectivités.

NOTRE PLUS-VALUE

Pour nous, chaque projet est unique. Nous concevons avec vous, les pianos d'initiation et d'application qui deviendront vos outils pédagogiques.

NOTRE ACTUALITÉ

Retrouvez-nous du 03 au 07 novembre 2024 à Equip'Hôtel puis du 23 au 27 janvier 2025 au SIRHA à Lyon.



NOTRE CONTACT :

Service commercial
04 76 06 64 22
p.troncy@charvet-sa.fr
www.charvet.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

La Maison LEJEUNE entreprise familiale propose depuis plus de 90 ans une large sélection d'équipements de cuisine et de pâtisserie destinés tant aux professionnels des « métiers de bouche » qu'aux particuliers.

Pas moins de 8 000 ustensiles sont disponibles à son magasin d'Asnières-sur-Seine ou sa boutique en ligne.

La Maison LEJEUNE c'est aussi le Partenaire des écoles hôtelières avec des malles de fabrication française exclusives, évolutives et adaptées à toutes les exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité. Chaque année près de 8 000 élèves de lycées hôteliers et de C.F.A. font le choix de la qualité LEJEUNE.

NOTRE PLUS-VALUE

Une offre qualitative et personnalisée en équipements culinaires et arts de la table dédiée aux écoles hôtelières, aux élèves et aux professionnels des métiers de bouche.

UNE NOUVEAUTÉ

La mallette PXL pâtisserie (ou cuisine) made in France avec des couteaux garantie 30ans qui peut se compléter au fur et à mesure. La mallette est transportable dans un sac à dos appelé surmallette).



VOTRE CONTACT

Olivier Guérin,
Responsable commercial
06 09 59 45 61
olivier.guerin@maisonlejeune.fr

PLUS D'INFORMATIONS SUR
www.maisonlejeune.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Fabricant d'équipements de cuisine pour les professionnels depuis 1964, leader et spécialiste du mixeur professionnel 2024 - Dynamic marque cette année son 60ème anniversaire en célébrant six décennies d'engagement envers l'excellence.

NOTRE FORCE :

Une entreprise à taille humaine, un savoir-faire artisanal basé sur des hommes et des femmes d'expérience, une recherche permanente d'innovation

NOTRE OBJECTIF :

Fournir des équipements robustes, performants et innovants pour répondre aux exigences élevées des chefs et des cuisiniers dans leur environnement professionnel

CONTACT :

Jean-Christophe BOUTON
jc.bouton@dynamicmixers.com
02 51 63 02 72

PLUS D'INFOS SUR
www.dynamicmixers.com



CIMM LE SPECIALISTE DU CASIERS CONSIGNES

Vestiaires, Casiers Consignes, Coffres, Meubles Ambulatoires, Armoires

QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 1949, CIMM a développé un savoir-faire unique sur les casiers & vestiaires élèves destinés aux établissements d'enseignement. Tous les produits CIMM sont équipés d'une serrure à codes mécanique particulièrement adaptée aux lycéens. CIMM est le seul fabricant français de meubles métalliques sécurisés capable de proposer des produits avec une longue durée de vie, entre 10 et 30 ans selon leur entretien. Cette longévité nous permet de garantir l'intégralité de notre gamme pendant 10 ans.

POINTS FORTS :

- Une serrure 100% mécanique à codes, qui vous affranchit des problèmes de gestion de clés, ou de cadenas, tout en garantissant une très haute résistance au vol et au vandalisme.
- Une qualité de fabrication irréprochable, tant au niveau des matériaux que des finitions
- Origine France Garantie
- Un service client de qualité
- Une fabrication sur-mesure
- Une garantie 10 ans

NOTRE CONTACT :

05 56 39 12 12
cimm@wanadoo.fr

www.cimm93.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Molinel, spécialiste du vêtement professionnel, propose une offre CHR étendue dans une diversité de nuances pour satisfaire tous les métiers de bouche et du service en hôtellerie. Coup de projecteur sur les nouveaux coloris qui habillent avec style et confort tous les professionnels ou futurs professionnels :

Le Bleu encre décliné sur la veste de cuisine SHADE, et les tabliers DAN et NELL :

ce bleu intense, subtil, apporte une touche de raffinement et complète l'offre de couleurs déjà riche de la veste Shade ;

- **Le Gris chiné pour la ligne de service YOUN'Z :** 3 coloris dans cette ligne = plus de possibilités aux lycées pour habiller les différentes sections et mixer les tenues en fonction des besoins.

VOTRE CONTACT

Eric MOLLET
Responsable Commercial Métiers de bouche
Collection Hasson

06 85 71 07 77
eric.mollet@molinel.com



QUI SOMMES-NOUS ?

Le Groupe POMONA, entreprise familiale, centenaire, leader national de la distribution livrée B to B de produits alimentaires et non alimentaires auprès des professionnels de la restauration hors domicile et des commerces alimentaires spécialisés de proximité, se repose sur ses 3 réseaux majeurs pour répondre aux besoins de ses clients publics et privés : TerreAzur (fruits, légumes et poissons frais), PassionFroid (Produits laitiers, viandes fraîches et produits surgelés), et EpiSaveurs (épicerie et non alimentaire)..

NOTRE PLUS-VALUE

Nous avons perpétué un vrai savoir-faire au fil du temps qui nous positionne comme un interlocuteur important pour l'accès au produit et pour le plus grand nombre à travers la massification et la gestion du « dernier kilomètre ». En effet, fort de notre expérience, les activités du groupe se reposent sur notre capacité à être très décentralisé afin de répondre aux particularités de chacun de nos territoires. Sourcer pour promouvoir une alimentation sûre et responsable avec des fournisseurs fiables, garantir un service qualité irréprochable, et contribuer à l'activité économique et au développement local de nos territoires sont les objectifs du quotidien des femmes et des hommes au sein de la structure.

NOTRE ACTUALITÉ

Le Groupe Pomona renouvelle son partenariat pour la huitième année consécutive avec le concours culinaire Top Chef en fournissant l'ensemble des produits alimentaires des épreuves.



Notre maîtrise des fonctions quotidiennes est une opportunité grandissante pour l'ensemble de nos territoires, de nos fournisseurs et de nos clients pour promouvoir les offres Régionales et Locales en permettant l'accès aux produits à l'ensemble des restaurations collectives et commerciales.

VOTRE CONTACT

Eric Juttin
Directeur Marchés Publics Groupe
e.juttin@groupe-pomona.fr