



ASSOCIATION FRANÇAISE DES LYCÉES
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

NOVEMBRE 2024

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



QUI SOMMES-NOUS ?
Caraiḃos, l'expert des cocktails.

Depuis plus de 40 ans, Caraiḃos parcourt le monde pour trouver les fruits les plus rares et savoureux et élaborer des jus et nectars onctueux qui donnent ce twist incomparable à vos cocktails, avec ou sans alcool. L'exotisme, la convivialité, le partage...

Depuis toujours, Caraiḃos travaille l'intégralité de ses produits pour obtenir un usage idéal mixé en cocktail. Les produits Caraiḃos offrent donc une forte résistance aux glaçons et se marient parfaitement avec les spiritueux. Caraiḃos propose aujourd'hui la gamme de jus de fruits la plus large du marché avec près de 40 parfums en bocal verre de 1 litre.

Cette exigence a fait de la marque la référence dans le monde professionnel du bar. Conçus pour sublimer les cocktails, les jus et nectars Caraiḃos révèlent aussi toute leur onctuosité en consommation pure.



NOTRE CONTACT :
www.caraiḃos.com/contact/
www.instagram.com/caraiḃos/?hl=fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 50 ans en région lyonnaise, Classhotel accompagne l'hôtellerie et la restauration avec une gamme de mobilier de service et présentation alliant tradition et modernité. Fidèle à son engagement envers l'innovation, Classhotel est fière de présenter son nouveau chariot de service modulaire : Achille. Achille est bien plus qu'un simple chariot : il est l'incarnation d'une solution singulière, évolutive et personnalisable. Conçu pour s'intégrer aux environnements de vos établissements, Achille est l'allié qui s'adapte aux besoins d'apprentissage de vos élèves, enrichissant leur formation en restauration et hôtellerie.



QUI SOMMES-NOUS ?

IANORD, entreprise familiale spécialisée dans la conception et l'édition de logiciels destinés aux collectivités locales et aux établissements scolaires. Parmi nos solutions, WebGerest est un outil de GPAO conçu spécifiquement pour gérer la production en cuisine scolaire. Il permet de gérer efficacement la production, les commandes et les stocks, tout en facilitant la création de menus.

Adapté aux lycées hôteliers, WebGerest permet aux enseignants de passer les commandes et de créer des fiches techniques pour soutenir l'enseignement de leurs cours. Son module caisse, bénéficiant de développements récents, permet désormais de gérer plusieurs entités, de visualiser les réservations en temps réel et de personnaliser les plans de salle, reportant des réponses adaptées aux besoins des professionnels de l'éducation hôtelière.



QUI SOMMES-NOUS ?

Le lave-batterie compact M-iClean PF-S de Meiko

La puissance dans moins d'1m² de surface au sol ! Il est maintenant possible de profiter de performances professionnelles même dans les espaces les plus exigus. Le M-iClean PF-S optimise l'espace sans compromis sur la qualité de lavage. Avec une grande hauteur d'entrée et une chambre de lavage spacieuse, lavez plaques à pâtisserie, cagettes, ustensiles de grandes dimensions... avec un résultat propre et hygiénique !

www.meiko.fr



NOTRE CONTACT :

Contact marketing :
Audrey VERGELY - Responsable Marketing
a.vergely@meiko.fr

Contact commercial :
Sabine BETIRAC - Responsable Grands Comptes
s.betirac@meiko.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Nordways repousse les limites dans la conception et la réalisation de chaussures professionnelles. Depuis plus de 45ans, notre ambition est de garantir à nos modèles un design, un confort et une technicité qui transcendent les normes, faisant ainsi de chacun d'eux un objet de fierté pour leurs utilisateurs. Nous offrons un équipement de sécurité essentiel, dans les domaines de l'hôtellerie et restauration, métiers de bouche, hygiène & collectivité, médical et industrie légère. Ne manquez pas l'occasion de découvrir notre modèle emblématique : la basket MAEL et notre nouvelle chaussure de service NCLASS marron, qui traduit notre engagement à allier style et fonctionnalité.



NOTRE CONTACT :
contact@nordways.fr
04 75 61 76 09



QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 30 ans, UNOX accompagne les professionnels de la restauration avec des fours innovants et personnalisés. Nos équipements permettent une cuisson précise, optimisent la productivité et réduisent l'empreinte environnementale. UNOX propose une gamme complète : fours mixtes, à convection, systèmes de conservation, etc.

NOTRE PLUS-VALUE

- Expertise reconnue et service client attentif
- Solutions sur mesure pour tous types de cuisines
- Service après-vente pour une utilisation optimale.



NOTRE CONTACT :
crm.fr@unox.com
Service clients : (+33) 4 81 68 19 12
www.unox.com/fr_fr/

INFOS



aflyht.net