

ASSOCIATION FRANÇAISE DES LYCÉES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

FÉVRIER 2025

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



QUI SOMMES-NOUS ?

Fabricant français d'équipement Inox pour les métiers de bouche.

Nous proposons aux professionnels de la restauration des produits conçus pour une utilisation intensive dans les cuisines, laboratoires, laveries et tout autre lieu où l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie sont indispensables. Notre certification ISO 9001 par Bureau Veritas, atteste de notre engagement pour intégrer, dès la conception, une démarche qualité fondée sur les 4 axes de recherche que sont l'hygiène, l'ergonomie, la sécurité et l'écolonomie* (développer sans détruire). Nos solutions : Hygiène, tables et plonges, tri des déchets, environnement de laverie, rayonnage de chambre froide, cuisson, maintien au chaud et snacking.



MEUBLE DE TRI DES DÉCHETS - MPEI



TABLE À HAUTEUR VARIABLE - THV

Lutter contre le gaspillage alimentaire avec notre 2e génération de meuble de tri à pesée connecté. Pesez, Gérez, Sensibilisez.

Réglez le plan de travail en fonction de la hauteur de l'utilisateur pour une posture plus ergonomique et moins de troubles musculo-squelettiques.

NOTRE CONTACT :

Pour découvrir toutes nos solutions : www.sofinor.com
sofinor@sofinor.com - 03 20 10 34 10



QUI SOMMES-NOUS ?

CRISTEL - COLLECTION 1826
INSPIRÉE DU PASSÉ, ANCRÉE DANS LA MODERNITÉ

C'est dans notre usine, construite en 1826 à Feschel-le-Châtel dans le Doubs, qu'est sortie la première casserole emboutie au monde. Deux siècles plus tard, CRISTEL décide de travailler à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection, justement baptisée 1826, en lui apportant toutes les qualités et performances développées par les hommes et les femmes qui ont œuvré au cours du temps.

Design conique en inox 18/10, doté d'un fond thermodiffuseur performant sur tous les feux, dont l'induction, la finition brossée des corps de la collection 1826 contraste avec la finition polie des poignées et anses ergonomiques solidement rivetées.

Conçue pour répondre à une utilisation intensive de professionnels, 1826 saura répondre à toutes les envies, pour tous les amateurs de la cuisine.



NOTRE CONTACT : <https://www.cristel.com>



QUI SOMMES-NOUS ?

EURESTO est un logiciel certifié NF525, simple et intuitif, proposant différents modules pour s'adapter au mieux à vos besoins. Un module de Gestion pour passer directement vos commandes à vos fournisseurs, mais aussi suivre et gérer votre stock.

Un module de **Facturation** pour vos restaurants et boutiques d'application, mais aussi un module **éducatif** pour familiariser, dès leur entrée en formation, vos étudiants à l'utilisation d'un logiciel de caisse et de réservation. Aujourd'hui, **EURESTO** est présent dans plus de 300 établissements hôteliers en France, mais aussi dans les DOM-TOM et en Belgique. Notre objectif ? Vous accompagner à atteindre les vôtres !

NOUVEAUTÉS 2025

Afficheur Client : la solution sans papier
Réduisez votre empreinte écologique grâce à l'Afficheur Client, une innovation qui élimine la nécessité des impressions papier. Cet outil moderne permet un affichage dynamique et clair des informations en temps réel, offrant une gestion simplifiée et respectueuse de l'environnement.

Amélioration du PMS Hôtel : pour une gestion optimisée
Notre PMS Hôtel évolue pour répondre aux besoins des établissements les plus exigeants. Avec des fonctionnalités améliorées, il simplifie la gestion des réservations, des séjours et des services, tout en renforçant l'expérience client.

Une nouvelle équipe à votre service

Pour accompagner ces évolutions, EURESTO s'appuie sur une équipe renouvelée et passionnée, prête à vous conseiller et vous offrir un service personnalisé. Votre satisfaction est notre priorité !



NOTRE CONTACT : contact@euresto.com
04 68 53 10 28



QUI SOMMES-NOUS ?

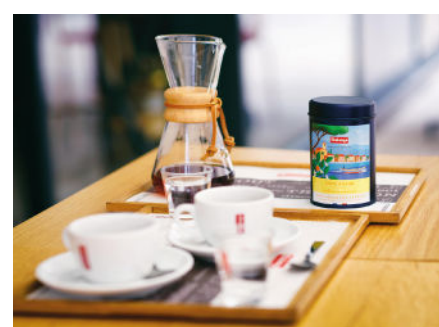
Torréfacteur français depuis 1934, Malongo est le premier intervenant des cafés biologiques et équitables. Engagés auprès des petits producteurs, nous suivons pas à pas le chemin de nos crus, de la plantation à la tasse.

NOTRE PLUS-VALUE

Notre culture unique de la qualité fonde nos valeurs : respect du produit torréfié, des hommes qui le cultivent, satisfaction de notre clientèle.

NOS ACTUALITÉS

Découvrez notre machine EOH fabriquée en France et compatible avec nos dosettes en papier naturel. Son temps de chauffe rapide permet de préparer de savoureux expressos.



NOTRE CONTACT :

Service formation : **Dominique ANTONETTI**
0665704610
dantonetti@malongo.com



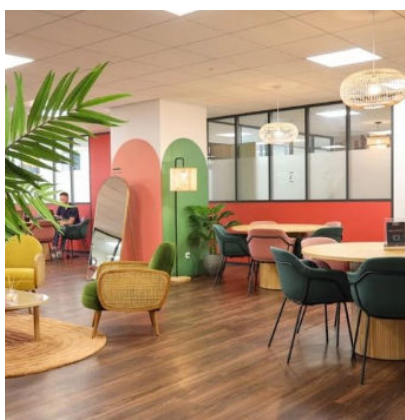
Mobilier & Décoration

QUI SOMMES-NOUS ?

C'est la rencontre entre professionnels de la décoration, de l'aménagement et des experts de l'éducation. Nous vous proposons de répondre à votre projet en conjuguant vos besoins et indications à notre expertise pour créer des espaces distincts et des ambiances adaptées.

NOS OBJECTIFS

Vous démarquer avec des produits inspirés des cahiers de tendances actuels à des prix attractifs. Développer la notoriété de votre lieu grâce au changement de votre décoration et au dynamisme qu'il impulse.



NOTRE CONTACT : delphine@tokadesign.fr
07 66 74 40 31



QUI SOMMES-NOUS ?

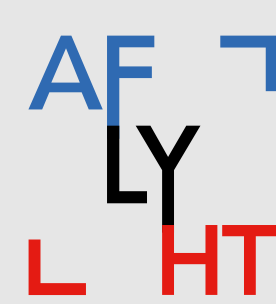
Leader français dans la distribution de matériels pour les professionnels de la restauration, nous mettons notre expertise à votre disposition pour optimiser la gestion de l'hygiène de votre établissement. Nos experts SANTOR vous proposent : un diagnostic gratuit avec audit et devis, l'installation de doseurs et de produits selon un plan d'hygiène détaillé, la formation du personnel aux règles essentielles, des contrôles réguliers (réglage et ajustements), ainsi qu'un suivi mensuel des consommations et des coûts. Prenez rendez-vous dès maintenant pour un audit personnalisé et gratuit auprès de votre conseiller commercial.



NOTRE CONTACT : chomette.com
0 825 024 023

En espérant vous retrouver au congrès de Saint-Malo du 19 au 21 mars 2025

INFOS



aflyht.net