

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

FÉVRIER 2023

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



« NORDWAYS, FABRICANT DE CHAUSSURES PROFESSIONNELLES SPÉCIALISÉ DANS LE CHR ET LES MÉTIERS DE BOUCHE. »

Nous souhaitons offrir à chacun, grâce à notre confort, la possibilité de se dépasser dans son métier, sa passion.

QUAND ON A UN BEAU MÉTIER IL EST IMPORTANT D'ÊTRE BIEN CHAUSSÉ. »

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR : nordways.fr

Contact : Laurie SEIDL
04 75 61 76 09



SPEED X

SPEED X™ est le premier four du marché qui combine un four mixte autonettoyant et un four à cuisson accélérée.

Son grand écran tactile ergonomique de 16 pouces connecté à Internet permet, via la reconnaissance vocale, de communiquer avec l'équipe culinaire et le SAV UNOX et d'accéder aux consommations d'énergie, d'eau et produit de nettoyage en temps réel.

SPEED X™ repense la restauration actuelle en proposant des cuissons minutes le tout dans un esprit de développement durable. Il permet de gagner du temps en cuisine et réduire le stress lié au service tout en conservant les propriétés organoleptiques.



POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR : www.unox.com

Contact : www.unox.com



CLASSHOTEL
L'art du service à la française

CLASSHOTEL, L'ART DU SERVICE À LA FRANÇAISE.

Depuis plus de 50 ans, CLASSHOTEL spécialisée dans le mobilier de service et de présentation, accompagne les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Notre gamme de chariots, guéridons, plateaux et accessoires, se décline en plusieurs teintes et finitions selon les usages et environnement d'utilisation.

Cette année 2023, sera placée sous le signe de l'innovation et de la nouveauté chez CLASSHOTEL avec notre équipe de Designer qui va mettre toute son énergie et son savoir-faire pour optimiser et embellir notre gamme actuelle ainsi que la création de nouveaux produits.

Sélectionner de nouveaux matériaux plus performants, plus écoresponsables afin de pérenniser le savoir-faire CLASSHOTEL et répondre aux nouveaux besoins sur le marché de l'hôtellerie et de la restauration.

NOTRE ACTUALITÉ :

Retrouvez-nous au congrès AFLYHT du 29 au 31 mars 2023.

Suivez notre actualité sur nos réseaux sociaux :



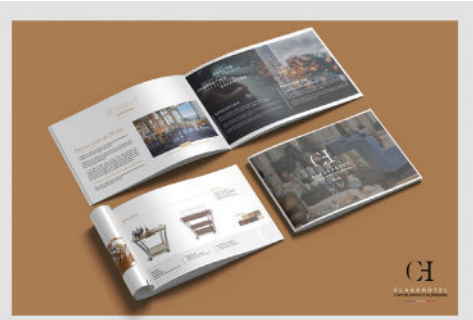
<https://www.linkedin.com/company/classhotel/>



<https://www.instagram.com/classhotelfr/?hl=fr>

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR : www.classhotel.fr

Contact : contact@classhotel.fr
04.78.87.13.04



BRAGARD

BRAGARD GÉNÉRATION - LES TALENTS DE DEMAIN -

La Maison Bragard connaît les exigences des professionnels et des apprentis, afin qu'ils puissent évoluer dans leurs métiers et apprentissages dans un confort absolu. Tous les produits Bragard sont adaptés à chacun d'entre eux pour les accompagner au quotidien et permettre ainsi, de se projeter dans la réalité du terrain. Notre collection « BRAGARD GÉNÉRATION » est la collection destinée aux Talents de demain.

Développée au cœur des Vosges par notre bureau de style et l'équipe du service école, cette gamme répond aux exigences de chaque métier ! Contemporaine, originale tout en respectant les codes de chaque métier, ergonomique, innovante par l'utilisation de tissus respirants, cette collection séduira les jeunes femmes et les jeunes hommes des métiers de la cuisine, de la salle et du bien-être.

Différenciez-vous en personnalisant les tenues par des accessoires élégants qui rendront l'image de votre établissement unique : cravates, nœuds papillon, foulards etc... toute une multitude de produits pour apporter le détail incomparable !

Porter des produits Bragard, c'est assurer à vos élèves la qualité d'un savoir-faire unique, la signature d'une Maison d'Excellence française.

Contactez nos spécialistes qui répondront à vos questions et vous accompagneront pour sélectionner les meilleurs produits en adéquation avec vos attentes. Pascaline Benoit, Fabrice Iskierka et leurs équipes se tiennent à votre disposition pour vous rencontrer et vous faire découvrir cette collection tendance et unique !

Quelle fierté pour la Maison Bragard d'écrire le début de chaque histoire de vos élèves en Bragard !

Bragardement votre,



PASCALINE BENOIT, FABRICE ISKIERKA ET LEURS ÉQUIPES DE TALENT

07 84 16 89 21 / 07 85 94 16 20

pascaline.benoit@bragard.com
fabrice.iskierka@bragard.com

www.bragard.fr



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 mécanique à codes 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



VOTRE CONTACT

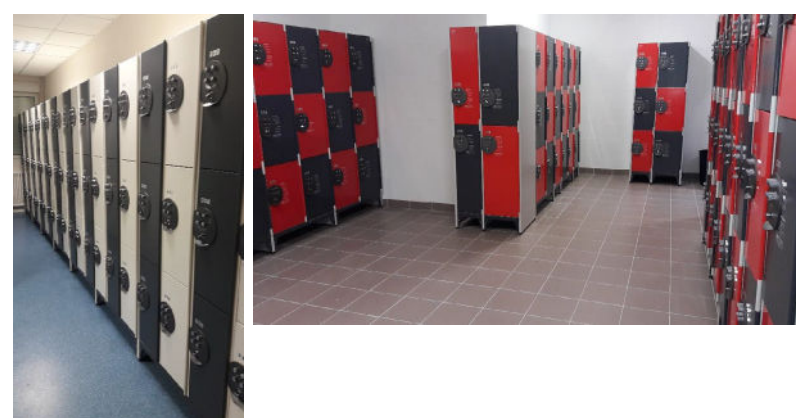
Grand-Sud :

Géraldine Maillard
06.81.97.05.58 – basée à Toulouse (31)

Grand Nord :

Sophie Latour
06.81.02.68.26 basée à Taisnières / Hon (59)

www.cimm93.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 mallettes 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.

VOTRE CONTACT

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

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 30 ans qui peut se compléter au fur et à mesure. La mallette est transportable dans un sac à dos appelé surmallette.



PLUS D'INFOS
www.maisonlejeune.fr