

Prix des innovations

Les Prix des Innovations : un espace où vous retrouverez les produits novateurs sur le marché dans le secteur de l'alimentation, de l'hygiène, du matériel pour gagner en temps, efficacité, énergie...



EVEREO

LE FRIGO CHAUD

Evereo est le tout premier frigo chaud, un appareil unique qui conserve les plats cuisinés pendant plusieurs jours à la température à laquelle vous les servez, grâce à un contrôle extrêmement précis de l'atmosphère et de la température.

Il permet d'éviter le passage en cellule de refroidissement afin de respecter les qualités organoleptiques de l'aliment et l'uniformité de la température, faire des économies d'énergie, gagner du temps sur la mise en place et le service, ne plus gaspiller la nourriture, servir des plats sans avoir une cuisine sur place, économie des coûts de main d'œuvre et optimiser la pénétrabilité du travail avec des étapes en moins lors de la production et du service.



A RETROUVER STAND C15



STAND B17/B18

FESTI'VOILES

VOILES D'OMBRAGE

Il s'agit de voiles d'ombrage modulable permettant de créer des espaces d'ombrage lors d'événements sportifs, festivals, manifestations. Son utilisation est appropriée également pour des coins détente le temps d'un week-end ou pour une saison.

Idéal pour se protéger de la chaleur et/ou de la pluie. Ce concept est destiné à la location. Produit autonome, il peut être installé où l'on veut, la surface est extensible à l'infini. Les modules qui réceptionnent les mâts font office de mange-debout créant ainsi un espace convivial. Ils sont également équipés de panneaux publicitaires, permettant ainsi de financer la totalité des frais engagés pour l'installation. De plus, ils proposent des chargeurs autonomes pour téléphone portable avec un système à induction et éclairage. Cette installation agrandit votre espace d'accueil, apporte une plus value sur le confort et l'esthétique de votre établissement.



TAGLIOLINI AU BLÉ NOIR DE BRETAGNE IGP

TOUT LE BON DE LA BRETAGNE AU TRAVERS D'UNE RECETTE UNIQUE

Les tagliolini à la farine de blé Noir de Bretagne IGP est une nouvelle offre pour les restaurateurs bretons. Cette gamme de pâtes est une nouvelle forme de valorisation et de mise en avant autre que les crêpes et galettes de la filière de blé Noir de Bretagne IGP. En plus d'offrir aux restaurateurs la possibilité d'élaborer un menu à base de produits et goûts locaux, les tagliolini offrent l'avantage d'une cuisson rapide (entre 2 et 4 minutes).



PÂTE À FLAMMEKUECHE

PÂTE À FLAMMEKUECHE PRÊTE À DÉROULER POUR TARTES FLAMBÉES

Pâte très fine prête à dérouler pour réaliser une tarte flambée, spécialité régionale qui s'invite maintenant sur toutes les tables françaises. Recette sans additif, 100% végétale pour s'adapter au plus grand nombre. Pâte fine prête à garnir et à cuire au four. Existe en différent format et conditionnement pour s'adapter à tous les professionnels. En frais format rectangulaire de 35x30 cm en rouleau prêt à dérouler. En surgelé format plaque gastro 52x32 cm prête à garnir.



STAND A18

CASIER LAVE-BOUTEILLES

POUR UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE ET UNE SIMPLICITÉ D'UTILISATION

En un tour de main, transformez votre lave-vaisselle MEIKO en lave-bouteilles. Un casier permettant de laver 16 bouteilles en 90 secondes ! Fini les traces de calcaire et les goupillons pour nettoyer les bouteilles ou carafes en CHR.

Cette solution est également efficace pour les bouteilles consignées (lait, cidre, jus etc...).



STAND A25

LE PAIN DE MIE ARTISAN

LE PAIN DE MIE LONGUE CONSERVATION

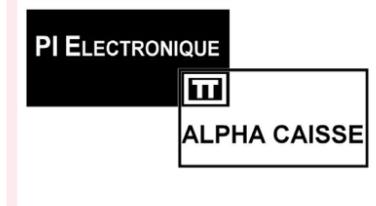
Le « PAIN DE MIE ARTISAN » est élaboré avec notre farine artisanale « Le Gruau Moelleux », issue de l'assemblage de plusieurs variétés de blé sélectionnées. Selon un processus de fabrication bien précis, ce pain de mie tendre et moelleux, sans additif ni conservateurs, a une durée de conservation pouvant aller jusqu'à 7 jours. La farine artisanale « Gruau moelleux », vous est proposée avec un kit de communication pour le magasin.

LA TRADI BRETONNE SIGNE+

La TRADI BRETONNE SIGNE+ est une Baguette de Tradition française fabriquée avec une farine issue de blés 100% bretons. La filière de proximité allant de l'agriculteur aux consommateurs est ainsi mise en valeur.

Traçabilité, proximité et qualité sont les maîtres mots de la filière bretonne.

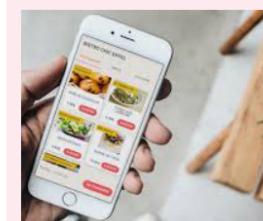
La farine SIGNE+ des Terroirs bretons vous est proposée également avec un kit de communication pour le magasin (sacherie, étiquettes, affiche...).



STAND A9

PI CLICK & PI LINK

VOS VENTES EN LIGNE, SUR PLACE, À EMPORTER, EN LIVRAISONS AVEC SYSTÈME PI ELECTRONIQUE



Votre site de vente en ligne, en connexion directement avec vos caisses ! Grâce à PIClick, vos clients passent leur commande avec leurs smartphones, tablettes ou ordinateurs.

Et PILink, vous permet d'accepter aussi des commandes de UberEats® ou Deliveroo®.

A votre image : créez vos fiches articles, avec vos photos, vos descriptifs, à votre image. Rajoutez vos recommandations, les promotions, vos produits en vedette. Indiquez les allergènes, les produits bio et vegan. Mise à jour immédiate et automatique vers PIClick et vos grandes plate-formes de distributions partenaires.

Augmentez vos ventes et boostez votre activité, de manière sécurisée, et tout en allégeant le travail de votre personnel !



FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT TERRINE LAUZACH

LE FOIE GRAS 100% MORCEAUX ÉLABORÉ DANS LE PUR RESPECT DE LA TRADITION

Nos foies gras, origine France, sont pasteurisés à basse température et se conservent au frais entre 0°C et +4°C pendant plusieurs mois.

Authentiques et savoureuses, les terrines Lauzach mêlent tradition et gourmandise grâce à des ingrédients rigoureusement sélectionnés et un assaisonnement justement équilibré. Elles sont élaborées dans le respect de la tradition dans nos ateliers de Lauzach dans le Morbihan (56).

PI PAY

LE PAIEMENT FACILE

EN TOUTE AUTONOMIE

Grâce à PIPay, acceptez les paiements digitaux : vos clients payent avec leur smartphone en scannant leur addition. Et même plusieurs clients peuvent scanner une addition pour payer en partage sur PIPay. Pour éviter le papier, vos clients peuvent même scanner l'addition sur le Spin Pad portable des serveurs.

PLUSIEURS MODES DE RÈGLEMENTS SÉCURISÉS

Avec PIPay, vos clients choisissent leurs paiements : la totalité, en partage, ou certains articles, et peuvent rajouter un pourboire. vous pouvez proposer plusieurs modes de paiement digitaux : CB, Paypal®, Titres Restaurant, etc.

C'EST PAYÉ !

Dès que le paiement est validé, il est transféré immédiatement aux caisses. Fini le temps perdu à aller auprès des clients avec des TPE, les queues aux caisses, le temps passé à séparer les notes ! Grâce à la fonction intégrée « Ticket dématérialisé », supprimez le papier : les notes et tickets de vos clients sont directement envoyés sur leurs smartphones ou emails.

