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 servirez, 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 tempéraure, 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'oeuvre et optimiser la pénébilité du travail avec des étapes en moins lors de la production et du service.



smilein



SMILEIN

DIGITALISATION DU PARCOURS CLIENT POUR LES HÔTELS ET **RESTAURANTS**

Plus besoin d'avoir plusieurs solutions digitales différentes, avec SMILEIN une seule interface

Découvrez la solution de prise de commande et paiement mobile la plus complète du marché : menu consultatif, click and collect, pourboires serveur, paiement à la commande ou en

fin de repas, commande et service à table, partage d'addition, multi-kitchen, multi-panier, fidélisation, conciergerie digitale,

room service en ligne, room directory numérique... Cette solution digitale pour les restaurants et hôtels est personnalisable (design et fonctionnalités), est accessible via différents supports (OR Code, NFC, URL) et offre de nombreux bénéfices à votre business (augmentation rotation des tables, ventes additionnelles, satisfaction client...).

STAND D10

OMEGA

ASSIETTE DE CUISSON

OMEGA est une assiette de cuisson qui permet de réaliser en salle, et devant le client des brôches et brochettes comme jamais auparavant, grâce aux alcools bio de cuisson dédié : les Aromatiques.

Cuisson en toute simplicité et sans résidu alcoolique en fin de cuisson.

Sans dégagement de fumée ni odeur. En seulement 4 minutes, tout en profitant d'un spectacle «enflammé».

Respectueuse de l'environnement.

STAND B8

EARTHIA

SIMPLIFIE LA GESTION OLIOTIDIENNE POUR RETROUVER LE MEILLEUR DE LA PROXIMITÉ



- matérielle et électrique sur les appareils réfrigérés Détection de montée de température - Détection de porte ouverte)
- -La gestion économe des équipements et de l'environnement (Programmation des climatiseurs/chauffages/appareils électriques)
- -La garantie d'un environnement sûr aux collaborateurs et clients (Contrôle de la qualité de l'air et du Taux de CO2)



вейтт.

BED PAID

©Earthia



DÉTECTEUR CONNECTÉ DE PUNAISE DE LIT

Détecteurs connectés sans fil qui alertent par mail dès la detection d'une punaise de lit dans une chambre. Les punaises sont attirées par une phéromone naturelle très puissante (sans odeur pour l'homme) testé par l'INELP. Dès la première punaise dans un établissement, le manager de l'hôtel est alerté par mail avec le numéro de la chambre pour lancer le traitement immédiatement. Les établissements sont protégés 7j/7 24h/24.







KITCHEN BLENDERS BL3-BL5

PUISSANT ET DURABLE

Une gamme de Blenders composée de 2 modèles, le BL3 et le BL5, qui permettent aux chefs de mixer toutes leurs préparations liquides. Puissants et durables, ils bénéficient de la technologie x-flow : une turbulence maximale qui permet d'obtenir une finesse absolue en guelques secondes quel que soit le type d'application : soupes, veloutés, sauces, purées de fruits, appareils à crêpes...

Ergonomiques et sûrs, les chefs et leurs équipes gagneront en confort de travail et en

sérénité. Un appareil Performant, Durable. Ergonomique et Sûr!!!





EDGAR

LE MENU OR-CODE INTELLIGENT



Edgar, le seul menu QR-code gratuit à vie Vous avez besoin d'une solution de menu digital avec paiement de l'addition intégrée ? Choisissez le QR-code restaurant Edgar. C'est sans abonnement, sans engagement, sans publicité et surtout, c'est GRATUIT à vie ! -Menu QR-code restaurant sur le smartphone

du client et dans sa langue grâce à l'intelligence artificielle. Photo des plats, allergènes...

- -Paiement de l'addition sur le smartphone du client grâce au OR-code. Partage de l'addition possible et pourboire facilité
- -Avis en ligne intelligent, Notification de rappel et avis pré-rédigés pour une évaluation facile en 3 clics sur les réseaux sociaux.





URBAN



UN CONCENTRÉ D'INNOVATION POUR OPTIMISER LES LIVRAISONS SOUS TEMPÉRATURES DIRIGÉS ET CONTRIBUER AU SUCCÈS DE NOS CLIENTS

Afin de répondre aux défis de la livraison urbaine d'aujourd'hui et de demain, Petit Forestier associe à sa gamme de véhicules utlitaires légers la carosserie frigorifique URBAN développée par notre carossier

LECAPITAINE. Doté de nombreuses innovations et éco-conçu, ce véhicule allie performance et meilleur confort d'usage pour accompagner, au quotidien, les professionnels.

Avec Smack, augmentez votre visibilité et sublimez votre image sur les réseaux sociaux



Notre métier ? Vous rendre visible de la meilleure des manières sur les réseaux sociaux.

Comment? On photographie, on rédige, on planifie, on sponsorise, on anime votre communauté... et bien d'autres de nos petites astuces.

Ou ça? Là où sont vos clients: Instagram, Facebook, Linkedin, Tiktok, Google My Business...

Retrouvez-nous
Stand A31



