Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Llega a España Chef'eco, el líder francés en mobiliario para la gestión de residuos

02-10-2017

Chef'eco es una empresa francesa creada en 2010, que nació con la vocación de ayudar a la restauración social y colectiva a reducir su huella ambiental y a dotar de herramientas a las colectividades para sensibilizar a sus comensales, ya sean infantiles o adultos.

Uno de los principales retos ambientales del sector de la restauración colectiva es, sin duda, la gestión de residuos. Tiramos mucha comida viable y en general, se recicla mal. Desperdiciar comida de forma sistemática perjudica a nuestro medio ambiente y evidencia falta de eficiencia del servicio.

Chef'eco ofrece un amplio abanico de mobiliario y utillaje para reducir y controlar los residuos generados de una forma lúdica e intutitiva para el comensal (tanto adulto como infantil). Así mismo, ofrece servicios de asesoramiento y comunicación para mejorar el compromiso ambiental de los centros.

En definitiva, la solución Chef'eco permite reducir el despilfarro de alimentos y ayuda a mejorar la gestión de residuos de una forma rápida, efectiva y estable.

Características del mobiliario:

– Módulos personalizables según volumen y tipo de residuo.
– Opción a integrar balanzas para controlar el desperdicio diario.
– Se trata de equipamientos robustos, móviles y prácticos; fabricados en acero inox. 304, con ruedas incorporadas para poder moverlos en cualquier momento; y fáciles de limpiar.
– Diseños atractivos, multilingües y adaptables a los distintos sectores (escolar, hospitalario, empresa, etc).
– Posibilidad de diseñar cartelería y materiales de comunicación a medida.

Ventajas para el cliente:

– Aumenta la autonomía de los alumnos.
– Reduce la huella ambiental de la gestión del comedor.
– Mejora la imagen de marca.
– Permite adaptarse a la obligación legal de separar y gestionar los residuos.
– Facilita el proceso de desbarase del *office*.
– Permite reducir costes operativos (reducción de tasas de residuos).

Chef'eco cuenta con más de 20 años de experiencia en el sector y cuenta, entre sus clientes, con conocidas empresas y grandes colectividades como Inditex, Elior, Sodexo, Quiksilver, KFC, Centre Hospitalier de Pau, RestAlliace y un largo etc.

Contacta con **Chef'ECO** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.