



'Eco +', la nueva gama de la francesa Chef'eco para separar residuos en comedores colectivos

17-09-2018

La firma francesa Chef'eco ha lanzado la gama 'Eco +' de mobiliario para la gestión de residuos en colectividades; se trata de unas nuevas mesas de clasificación, más ligeras que las de inox, que facilitan el trabajo del personal del office, a la vez que sensibilizan contra el despilfarro alimentario.

Su diseño ergonómico con distintas alturas y equipado con pasabandejas facilita la separación sea cual sea la edad del comensal. La gama ofrece dos modelos ('3PE' y '2PE') fabricados en PVC, más ligeros que los fabricados en acero inoxidable, y con un coste de transporte y embalaje mucho menor.

Las características más destacables de la gama son:

1. Fabricación en PVC.
2. Higiénica y fácil de limpiar.
3. Apta para limpieza con agua a presión.
4. Mesa ligera pero resistente, con ribetes de protección.
5. Móvil y desmontable para poder cambiar la ubicación según necesidades.
6. Se entrega en módulos fácilmente montables por el propio cliente.
- ?
7. Colores, iconos y diseños customizables.
8. Fabricado en Francia.

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.

Más allá de esta nueva gama, Chef'eco ofrece un amplio abanico de mobiliario y utillaje para reducir y controlar los residuos generados de una forma lúdica e intuitiva 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.

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

Noticias Relacionadas

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