

A pair of hands, palms up, holding a delicate, glowing wireframe structure that resembles a molecular model or a complex network. The hands are positioned in the center of the frame, with the fingers slightly spread. The wireframe is composed of thin, golden-brown lines that form a complex, interconnected pattern. The background is a dark, muted blue-grey color. The overall mood is one of precision, care, and innovation.

ASTORE

YOUR PROCUREMENT PARTNER



Ce support est strictement confidentiel et réservé à l'usage des clients Astore



Ce catalogue est actualisé chaque trimestre afin de répondre au mieux à vos besoins et attentes



Pour toute information supplémentaire, veuillez contacter votre équipe Astore locale



Toutes les informations sont disponibles dans la section Fournisseurs sur [Astoreprocurement.com](https://astoreprocurement.com)

SUPPLIER DIRECTORY

Préface



FOURNISSEURS RÉFÉRENCÉS ASTORE

Installation, Maintenance & Équipements de Cuisine



ASTORE – BOOK CUISINE (INSTALLATION, MAINTENANCE & ÉQUIPEMENTS) – FRANCE

ASTORE

Pas de bordereau de prix spécifique

Les prix d'installation et de maintenance varient selon les projets, le type de matériel et son âge.

Contrats de Maintenance

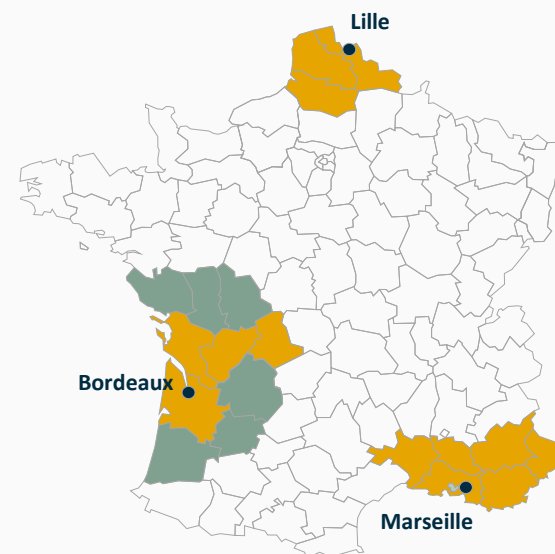
Des modèles avec conditions spécifiques sont disponibles sur [Astoreprocurement.com](https://astoreprocurement.com).

Remises négociées

Des remises et coûts de main d'œuvre spécifiques ont été négociés pour les adhérents Astore.

Quelques informations

-  Sans frais de déplacement
-  Avec frais de déplacement
-  N'intervient pas
-  Implantations



Étapes d'un projet de cuisine

PRÉ-ÉTUDE

Tout aménagement ou réaménagement de votre espace de cuisine passe par une phase amont dites de «Diagnostic». Cette dernière consiste à récolter un ensemble de données sur le lieu d'exécution par la Maîtrise d'Ouvrage (photographies, mesures des surfaces ou équipements...). Ainsi, outre le fait que cette étape vise à faire émerger les dysfonctionnements, elle permet aussi d'appréhender les non-conformités de l'organisation existante.

FAISABILITÉ

Cette étape implique une analyse croisée des diverses informations relevées. Elle intervient une fois que les besoins projetés sont précisés. Une fois cette phase terminée, des orientations fonctionnelles et techniques sont envisagées ainsi qu'une estimation du budget.

ESQUISSE

Cette étape permet de proposer à la Maîtrise d'Ouvrage plusieurs axes de fonctionnement de la cuisine. Une fois cet aperçu réalisé, il est développé lors de l'Avant-Projet Sommaire (APS), suivi de l'Avant-Projet Détaillé (APD), de l'étude de Projet (PRO), de la phase d'Assistance Contrats de Travaux (ACT) et des phases VISA, DET (Direction de l'Exécution des contrats de Travaux) et AOR (Assistance aux Opérations de Réception).



Installation & Maintenance

[CF CUISINES](#)

[FROID CHAUD SERVICE](#)

[HMI \(EX HORIS\)](#)

[HOBART FRANCE](#)

[MRG](#)

[ODICE](#)

[QUIETALIS](#)

[VESTO – ÉQUIPEMENTS DE 2^{NDE} MAIN](#)



Équipements de cuisine

[BONNET](#)

[CAPIC](#)

[ELECTROLUX PROFESSIONAL](#)

[ELECTROLUX ELECTROMENAGER](#)

[HOBART](#)

[MEIKO](#)

[MEVECA / DESON](#)

[SMEG](#)

[UNOX](#)

[WINTERHALTER](#)

Nos fournisseurs référéncés

FRANCE

NOS INSTALLATEURS ET FABRICANTS ont été référencés pour leur compétitivité, savoir-faire, disponibilité et qualité de leurs prestations et produits. Ils présentent une large gamme couvrant l'ensemble des besoins des établissements hôteliers et disposent de bureau d'études intégré pour vos projets.

INSTALLATION & MAINTENANCE





CF CUISINES

Spécialiste de la cuisine professionnelle et partenaire des plus grandes marques, nous vous apportons notre savoir-faire et notre conseil pour concevoir une cuisine professionnelle fonctionnelle, ergonomique et conforme à toutes les normes en vigueur. Bureau d'études, installation, maintenance, nous maîtrisons en interne les compétences complètes pour faire de votre projet une réussite. Notre stratégie, basée sur l'écoute, la rigueur et la maîtrise du service clients, nous a permis d'être aujourd'hui leaders sur le marché de la cuisine professionnelle dans la région.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:

12 608 579 €

Nb salariés:

62

Taille des projets:

De 1000€ à 1M €

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis

64/ 100



Engagé dans la
décarbonation:

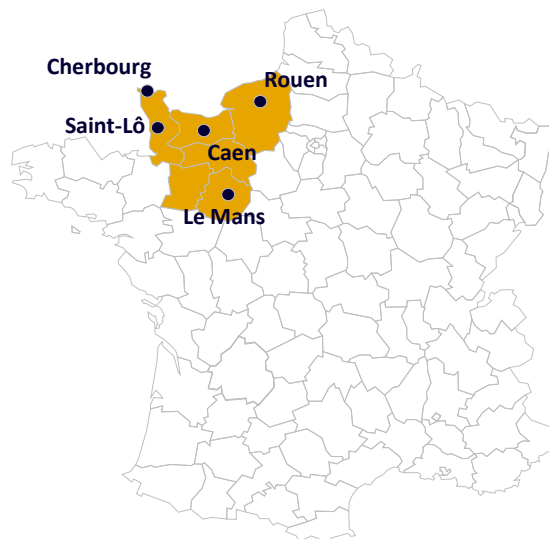
Oui

Certifications / habilitations



Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



Liste des spécialités ou spécificités

- Cuisines professionnelles
- Froid commercial
- Climatisation
- Equipements de blanchisserie

Contact :

accueil@cfcuisines.fr Tél:

02 31 29 19 48



Website: www.cfcuisines.fr

CF CUISINES

Derniers projets réalisés



Hippopotamus Val de Reuil - 2024



Symbiose Cabourg - 2023



Au tout va Bien Granville - 2024



Arrière-Bar Honfleur - 2023

Froid Chaud Service

Froid Chaud Service est spécialiste **des installations frigorifiques et des cuisines professionnelles**. Basée en Essonne, nous pouvons répondre à vos demandes de remplacement de matériel dans les départements de **l'Île-de-France, ainsi que dans le Loiret, l'Yonne et l'Aude**. Nous intervenons sur **l'ensemble de la France pour des projets globaux** ; un chargé d'affaires prendra en charge vos projets, des études d'avant-projet à la réalisation, en étant accompagné d'un réseau de partenaires nationaux pour l'installation et la maintenance.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:

10 000k€

Nb salariés:

60

Taille des projets:

De 1k€ à 2 000k€

Score EcoVadis

77/ 100



Engagé dans la décarbonation:

Oui

Services

Conception	✓
Études	✓
Fabrication sur mesure	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Certifications / habilitations

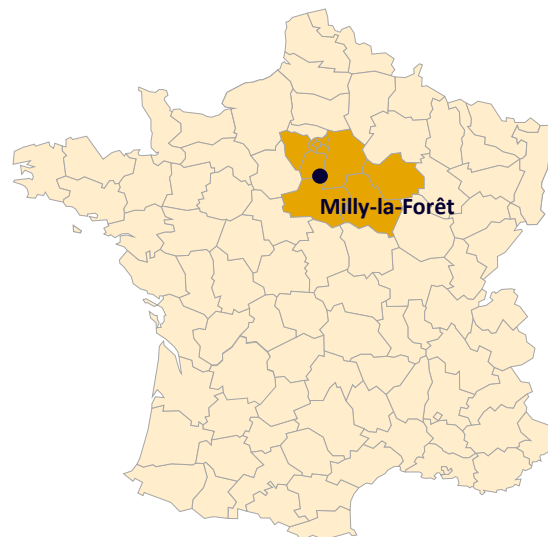
Qualicuisines :

Cuisson, Lavage, Equipements frigorifiques
comptoir libre-service et appareils
Electromécaniques



Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



Projets Globaux

Cuisine Professionnelle
Etudes, Conception, Fabrication
Installation, Mise en service
Maintenance préventive et curative
Atelier de fabrication interne

Domaine de compétence :

- Cuisine
- Office
- Laverie
- Bar
- Buanderie
- Meuble petit déjeuner intégré et plaque froide petit déjeuner
- Chambre froide



Contact :

Michel GILLET

06 77 00 25 00

michel.gillet@froid-chaud-service.com



Website: <https://froid-chaud-service.com/>

Froid Chaud Service

Derniers projets réalisés



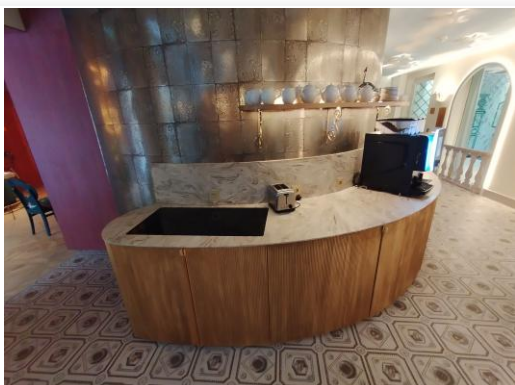
Novotel Rouen Cuisine Ouverte, Préparation, Laverie et Chambre Froide - 2024



Hôtel Le Collectionneur, Bar, Cuisines et Offices - 2026



Hôtel Le M, Bar et Petit déjeuner - 2026



3 Brasseurs Valvert - Cuisine, Préparation et Laverie - 2026

HMI

HMI est spécialisé dans la vente et la maintenance des équipements de cuisine professionnelle.

Forte de son expertise dans l'hôtellerie/restauration, elle s'impose comme un des leaders nationaux du marché grâce à son organisation, son réseau de proximité et sa qualité de service.

Nous garantissons un accompagnement et un suivi personnalisé adaptés à tous les besoins.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:

70 M€

Nb salariés:

333

Taille des projets:

De 500k€ à 700k€

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis



58/100

Engagé dans la décarbonation:



Certifications / habilitations



Contact :

contact@hmi.fr



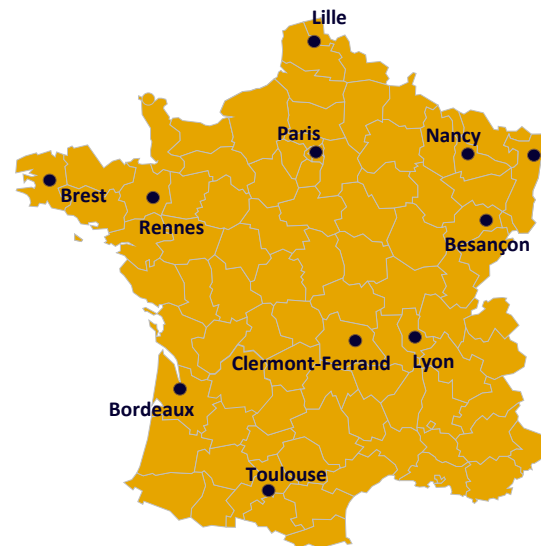
Website:

<https://www.hmi.fr/>



Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



Chez HMI nous vous proposons des solutions complètes pour vos cuisines professionnelles :

- Des équipements multi marques,
- Des offres de contrats de maintenance adaptés,
- 15 bureaux d'études capables de réaliser des implantations de cuisines et les plans de réservations.
- Des Chefs Expert à l'écoute des besoins
- Matériels conçus et fabriqués principalement en France et en Europe
- Maîtrise de toutes les étapes, partant de la conception à la maintenance
- Maintenance et SAV réalisés par 150 techniciens

Nous accompagnons nos clients au travers de l'expertise de nos équipes commerciales et techniques.

HMI

Derniers projets réalisés

styles du texte du masque



NOVOTEL MERIADECK Bordeaux– 2026 - Installation d'une Cuisine + Buffet + Bar



MERCURE Paris Ivry Q de Seine– 2025 - Installation d'un d'une cuisine et buffet



MERCURE Centre Gare Nantes– 2025 – Installation d'une cuisine



SOFITEL Arc de Triomphe – 2025 - Installation d'une cuisine



ADAGIO BOULOGNE BILL. – 2024 - Installation d'un office de cuisine pour petits déjeuners



IBIS MERCURE ACHERES – 2024 – Cuisine neuve complète

Chez Hobart, nous sommes fiers de fournir des équipements de cuisines professionnelles de haute qualité, pouvant relever tous les défis du quotidien. En tant que concepteur et fabricant de matériels de cuisine, Hobart Service assure l’installation, la maintenance préventive et curative, le dépannage et les réglages de tous vos équipements Hobart.

Quelques chiffres

Chiffres d’affaires:
80 M€
Nb salariés:
287
Taille des projets:
De 5k€ à 3Mk€

Score EcoVadis

48/ 100

Badge : Entreprise engagée



Engagé dans la décarbonation:

Oui

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓
Formation	✓
Produits lessiviels	✓

Certifications / habilitations

QUALIOPI
SYNETAM
FCSI
QUALICUISINES
CEMAFROID
DEEE



Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



Liste des spécialités ou spécificités

- Laverie
- Cuisson Hobart
- Hygiène (produits lessiviels, tablettes hygiène)
- Traitements des déchets (Bivatec)



Contact :



Website:

<https://www.hobart.fr>

Chloé YENO

chloe.yeno@hobart.fr

06.70.41.43.21

Alix DUHAMEL

alix.duhamel@hobart.fr

06.83.84.01.29

MODERN RESTAURATION GESTION

Fondée en 1980 par M. Cheniclet Jean-Pierre, la société MRG accompagne les professionnels de la restauration avec une offre de services axée sur la vente, l'installation, la garantie et la maintenance d'équipements de cuisines professionnelles. La société est organisée autour de deux grands pôles: le service projet et le service maintenance.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:

65 millions €

Nb salariés:

160

Taille des projets:

De 0 k€ à 10 M€

Services

Études	
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis

46/ 100

Engagé dans la
décarbonation:

Oui

Certifications / habilitations

Qualicuisines

Snefcc

Froid



Contact :

CHENICLET Jean-Julien

jj.cheniclet@mrgr.fr

06 14 32 86 74



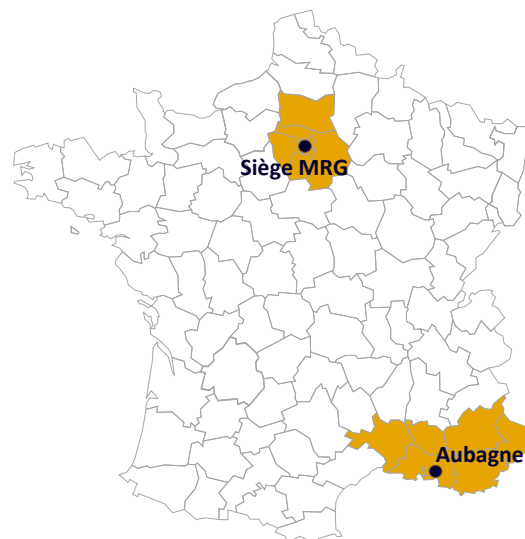
Website:

[Modern Restauration Gestion \(modern-restauration-gestion.com\)](https://www.modern-restauration-gestion.com)



Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



Liste des spécialités ou spécificités

- Dépannage 24H/24
- Audit technique
- Vente et installation dans le domaine de la laverie, du chaud, de l'électromécanique, buanderie, froid, panneau, hotte

MODERN RESTAURATION GESTION

Derniers projets réalisés



Abbaye des Vaux De Cernay – 2023
Le Réfectoire des Moines



Arboretum - 2025



Tour Bellini – 2024



Hôtel de Crillon - 2024



1, Place Vendôme – 2023



Abbaye des Vaux De Cernay – 2023
La Trattoria Di Bambini

Le Groupe Odice est avant tout une histoire de famille. Chaque filiale collabore main dans la main pour accompagner un développement remarquable au fil des années. Comptant près de 300 collaborateurs répartis dans la moitié sud du pays, notre groupe intervient dans toutes les étapes de la vie de la cuisine professionnelle. De l'élaboration d'un design d'expérience client à la conception d'un équipement en inox sur mesure, en passant par les chantiers et jusqu'à l'entretien, nos équipes unissent leurs forces pour garantir un service complet, de A à Z. Au cœur de nos engagements, une passion commune et une conviction forte : l'excellence dans la grande cuisine et le savoir-faire qui l'accompagne.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:

75 M€

Nb salariés:

320

Taille des projets:

De 0k€ à 3M€

Services

Études d'exécution et agencement	✓
Installation et suivi de chantier	✓
Service après-vente	✓
Maintenance	✓
Fabrication d'inox sur-mesure	✓
Vente de produits lessiviels	✓

Score EcoVadis

53/100

Engagé dans la
décarbonation:

Oui

Certifications / habilitations



Contact :

Mickaël MAJOIE

m.majoie@odice.cc

06 76 75 41 68



Website:

<https://www.odice.info/>

Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



- Agencement
- Exécution
- Services
- Inox
- Cloisons isothermes
- Produits lessiviels
- Formations

Quelques références

Derniers projets réalisés



**HÔTEL HERMITAGE - LE PAVILLON | Chef Yannick ALLÉNO
| Monaco (98) - 2022**



**CHÂTEAU DE LA GAUDE | Chef Matthieu Dupuis Baumal |
Aix-en-Provence (13) - 2023**



BIG MAMMA - GIACOMO | Monaco (98) - 2022



CHEZ FONFON | Marseille (13) – 2023

Groupe national indépendant spécialisé dans la **conception, l'installation et la maintenance** d'équipements de **cuisines professionnelles et de blanchisserie multi-marque**.
Présent sur l'ensemble du territoire via **26 agences 100% intégrées, proches** de leurs clients et aussi **agiles** qu'un partenaire local. **Le groupe compte à ce jour 440 collaborateurs**, dont **220 techniciens** qui réalisent plus de 100 000 interventions par an et assurent la maintenance de près de 2 500 sites.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:

85 M€

Nb salariés:

440 – 26 agences

Taille des projets:

De 10 k€ à 2 500 k€

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis

63 / 100

Badge «Entreprise engagée» pour sa performance RSE



Engagé dans la décarbonation:

Oui (1^{er} bilan carbone réalisé en 2026)

Certifications / habilitations

QUALICUISINES



Contact :

Julien GUENESCHEAU

julien.guenescheau@quietalis.fr

06 09 74 28 93



Website:

www.quietalis.com



Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



Accompagnement à 360° :

- **Conseil** : Accompagner nos clients dans le choix et le dimensionnement de leurs équipements, qu'il s'agisse d'un renouvellement ou d'un projet complet (rénovation, agrandissement, ouverture, ...)
- **Études** : Réaliser les études d'exécution, assurer la conduite de chantier
- **Installation** : Installer les équipements et former les clients à leur bonne utilisation
- **Maintenance** : Assurer la maintenance préventive des équipements afin d'optimiser leur durée de vie
- **Dépannages 7/7** : Assurer le dépannage 7/7 des équipements pour assurer la continuité de service et limiter au maximum les arrêts de production

QUIETALIS

Derniers projets réalisés



Hôtel de la plage - Le Cap Ferret



Hôtel Vertime - Les Sables d'Olonne



Mama Shelter - La Défense



Le Rozo - Marcq en Baroeul

Vesto.fr est une entreprise spécialisée dans le reconditionnement de matériel de cuisine professionnelle. Elle récupère des équipements usagés ou en fin de vie provenant de restaurants, hôtels, et autres établissements, puis les rénove pour leur donner une seconde vie. Ces équipements sont ensuite revendus à un prix plus abordable, permettant aux entreprises de s'équiper en matériel de qualité tout en réduisant leur impact environnemental. Vesto.fr s'inscrit ainsi dans une démarche d'économie circulaire, en limitant le gaspillage et en valorisant les ressources existantes

Quelques chiffres	Services
Chiffres d'affaires: 4,7M€ (2025)	Études ✓
Nb salariés: 50	Installation ✓
Taille des projets: De 1k€ à 500k€	Maintenance ✓
	Condition commerciales spécifique Accor ✓

Score EcoVadis

En cours de
scoringEngagé dans la
décarbonation:

Oui

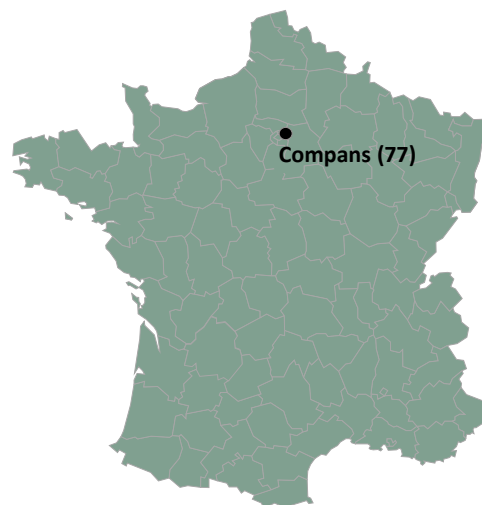
Certifications / habilitations



Contact :
GOGUET David
David@vesto.fr
06 86 26 87 60

Website:
<https://vesto.fr/>

Grâce à son réseau de partenaires installateurs, Vesto est capable de collecter, livrer et installer sur toute la France Métropolitaine



Eco, Midscale, Luxury.

Vesto collecte, reconditionne et vend tout le matériel de restauration professionnelle.

- **CHAUD**
 - Four, étuve, grill, friteuse
- **FROID**
 - Armoire froid +/-, tours, cellules, machines à glaçons
- **LAVERIE**
 - Lave verre, lave vaisselle, lave batterie, tunnel de lavage
- **INOX**
 - Echelles à plateaux, tables, rangement
- **PREPARATION ALIMENTAIRE**
 - Coupe légumes, éplucheuse
- **BLANCHISSERIE**
 - Lave linge, sèche linge

Vesto

Derniers projets réalisés

VESTO



Fourniture d'équipements pour les sites de compétition des JO de Paris - Juillet 2024



Fourniture d'équipements pour le Village Olympique des JO de Paris - Juillet 2024



Bonne Table - Printemps 2024



L'école des cuistots migrants - Printemps 2024

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE



Ancrée à Poligny dans le Jura, en Bourgogne Franche-Comté, berceau industriel d'innovations, l'entreprise Bonnet met son savoir-faire et son expertise au service de la cuisson professionnelle, en fabriquant et en distribuant des équipements durables et de qualité.



Remise sur Prix public

-32%

Garantie

Pièces 24 mois
12 mois MO et
Déplacement

Logistique

DDP hotel

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✗
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis



58/100

Engagé dans la
décarbonation:

En cours

Certifications / habilitations



Contact :
MORTIER Davy
Davy.mortier@bonnet-thirode.com
06.85.83.45.27

Website:

<https://www.bonnet.fr/fr/>

Bonnet, concepteur de matériel de cuisine pour les professionnels, fabriqués dans le Jura depuis 1830.



Eco, Midscale, Luxury.

Produits phares :

- FOURS MIXTES CHEFS'COMBI
- FOURS MIXTES EQUAJET
- FOURS MIXTES PRECIJET
- FOURS MIXTES MINIJET
- SAUTEUSES MULTIFONCTIONS PRECIPAN
- CUISSON MODULAIRE ADVANCIA 900
- CUISSON MODULAIRE OPTIMUM 700



Fondée en 1955, la société demeure familiale et indépendante de tout groupe. Conçoit et fabrique tous ses appareils en France sur son nouveau site de production à Quimper regroupant les deux anciennes usines. Un bâtiment ayant une empreinte énergétique minimale et des conditions de travail optimales.



Remise sur Prix public

-30%

Garantie

Pièces 24 mois

Logistique

DDP hôtel**Services**

Études	✓
Installation	✗
Maintenance	✗
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis

En cours

Engagé dans la
décarbonation:

En cours

Certifications / habilitations

 **Contact :**
COUDRAY François
f.coudray@capic-fr.com
06 64 12 77 02

 **Website:**
<https://www.capic-fr.com/en/>

- 100% made in France
- Savoir-faire depuis + de 65 ans
- Organisation:
 - Service commercial
 - Service technique
- Siège et usine à Quimper (Finistère)



Eco, Midscale, Luxury.

Produits phares :

- Matériel de cuisson horizontale (grill, friteuse, sauteuse...)
- Soubassement froid
- Fourneau central





ELECTROLUX PROFESSIONAL

L'Excellence pour les solutions Cuisines et Blanchisseries. Un fabricant capable de répondre à l'ensemble des gammes de la cuisine (chaud, froid, laverie, préparation dynamique).
Des solutions de cuisines modulaires innovantes conjuguant puissance, productivité et souplesse. La capacité à vous épauler sur un projet (BE intégré pouvant dimensionner un projet) et vous aider dans la recherche du produit le plus adapté.



Remise sur Prix public

-38%SAUF
PREPARATION DYNAMIQUE, Libero's et
BUANDERIE = -25%

Garantie

Pièces 24 mois

Logistique

DDP hôtel

Services

Études	✓
Installation	✗
Maintenance	✗
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis



78/100

Certifications / habilitations

ISO 9001, ISO 14001



RSE

- ✓ Haute efficacité énergétique
- ✓ Consommation d'eau réduite
- ✓ Durabilité et qualité de construction



Contact :

NEDELEC Arnaud

arnaud.nedelec@electroluxprofessional.com

06 30 29 07 61



Website:

www.electroluxprofessional.com/fr/

Eco, Midscale, Luxury.

Organisation: 20 commerciaux et 9 experts
techniques terrain + 4 personnes au bureau
d'études



Produits phares :

- Armoires réfrigérées positives et négatives
- Machines à glaçons
- Cellules de refroidissement SkyLine
- Cook & Chill Skyline
- Laveuses frontales
- Lave-ustensiles
- Lave-verres
- Lave-vaisselle à convoyeur / à capot
- Avancements automatiques
- Fourneaux Molteni sur-mesure
- Fourneaux Therma Modulaire
- Fours mixtes à injection ou chaudière



ELECTROLUX FRANCE

Fondé en Suède en 1919, Electrolux est un leader mondial dans le domaine des appareils électroménagers.

Une liste de produit a été sélectionné pour Astore.



Services	
Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✗
Condition commerciales spécifique Accor	✓



RSE

- ✓ Haute efficacité énergétique
- ✓ Consommation d'eau réduite
- ✓ Durabilité et qualité de construction



Contact :
LADAM Fouzia
Fouzia.ladam@electrolux.com
06 04 95 50 78

Website:
www.electrolux.com

Le groupe Electrolux est un leader mondial de l'électroménager qui contribue à améliorer le quotidien depuis plus de 100 ans. Nous réinventons les expériences culinaires, d'entretien et de bien-être pour des millions de personnes, en nous efforçant constamment d'être à la pointe du développement durable grâce à nos solutions et nos activités. Avec nos marques phares d'électroménager, dont Electrolux, AEG et Frigidaire, nous commercialisons nos produits dans environ 120 pays chaque année.



Produits phares :

- Fours
- Plaques de cuisson
- Micro-ondes
- Hottes
- Réfrigérateurs
- Congélateurs
- Réfrigérateur – congélateur combiné
- Caves à vin
- Lave-vaisselles
- Aspirateurs sans fil
- Centrales vapeur
- Fers à repasser
- Lave linge séchant
- Climatiseurs
- Purificateurs d'air

Fondée en 1897, Hobart lance sa première laveuse en 1927. Ses équipements sont conçus et fabriqués en Allemagne sur son site de 27 000 m².
200 Ingénieurs travaillent sur la R&D dans le monde.



Remise sur Prix public
-39%

Garantie
Pièces 24 mois
12 mois MO et
Déplacement

Logistique
DDP hôtel

Services	
Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis



Engagé dans la
décarbonation:

Certifications / habilitations



Contact :
Mme DUHAMEL Alix
Alix.duhamel@hobart.fr
06 83 84 01 29

Website:
<https://www.hobart-export.com/>

Savoir-faire depuis + de 125 ans
Siège et usine A OFFENBOURG (Allemagne)



 Eco, Midscale, Luxury.

Produits phares :

- Tunnel de lavage à avancement de casiers et à convoyeur
- Lave verres sous comptoir
- Lave verres avec osmoseur
- Lave-vaisselle frontal
- Lave-vaisselle à capot
- Lave verres frontal
- Lave-batterie
- Traitement des déchets par aspiration
- FOURS
- CUISEUR VAPEUR
- BRAISIERE



Meiko France, filiale du Groupe MEIKO (Allemagne), est un fabricant de matériel de laverie proposant une gamme complète de solutions de lavage.



Remise sur Prix public

-27%

Garantie

24 mois

(Pièces, MO et
Déplacement)

Logistique

DDP hôtel

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✗
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis



60/100

Engagé dans la
décarbonation:

Certifications / habilitations

ISO 9001 et ISO 46001



Contact :

BETIRAC Sabine

s.betirac@meiko.fr

06 83 13 05 83



Meiko Ena



Website:

<https://www.meiko.fr>

Service commercial : 5 directeurs en régions

Bureau d'études : 3 personnes

SAV : 13 personnes

Sites de production : Allemagne, Chine, États-Unis



Eco, Midscale, Luxury.

Produits phares :

- Tunnel de lavage à avancement de casiers et à convoyeur M-iQ
- Tunnel de lavage compact à avancement de casiers
- Lave verres spécial sous comptoir
- Lave verres avec osmoseur GiO
- Lave-vaisselle frontal
- Lave-vaisselle à capot
- Lave-vaisselle à capot AirConcept
- Lave verres frontal
- Lave-batterie



Meveca redéfinit l'expérience hôtelière de luxe – un espace à la fois. Que ce soit pour transformer des salles de banquet, optimiser la mise en place des conférences ou sublimer les buffets, nos solutions modulaires sont plébiscitées par les hôtels les plus emblématiques du monde.

-10% de remise sur Prix Publics

Remise minimale, prix définitifs en fonction des spécificités du projet

Grille de Prix sur
[Astoreprocurement.com](https://astoreprocurement.com)

Score EcoVadis

Certifications / habilitations

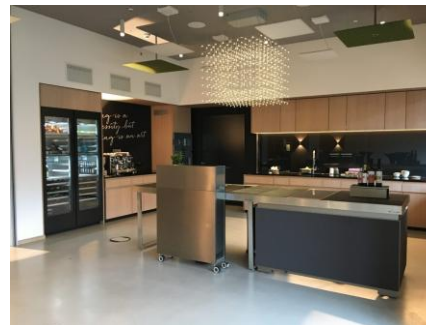
Engagé dans la décarbonation:

✓ Matériaux recyclés

 **Contact :**
WILHELMY Nathalie
Directrice Europe
Nathalie.Wilhelmy@meveca.com

 **Website:**
<https://meveca.com/>

Production : Europe, Chine



Eco, Midscale, Luxury.

Services:

- Buffets mobiles
- Mobilier de banquet, y compris chariots d'entretien ménager
- Personnalisation



Depuis plus de 30 ans, Smeg Professional se consacre aux besoins des professionnels du secteur moderne de la restauration.

**Remise sur Prix
Publics
– 25% minimum**

*+ Remise supplémentaire
négociée pour les filiales*

Grille de Prix sur
[Astoreprocurement.com](https://astoreprocurement.com)

Score EcoVadis

Certifications / habilitations



**Engagé dans la
décarbonation:**

- ✓ Conforme à Green Key
- ✓ Conforme à Green Globe

 **Contact :**

BILLET Thibault

Email: tbillet@smeg.fr

 **Website:**

<https://www.smeg-professional.com/>
<https://www.smeg.com/>

Production : Italie



Eco, Midscale, Luxury.

Gamme professionnelle :

- Lave-vaisselle
- Fours à convection et fours mixtes
- Réfrigération

Gamme domestique :

- Minibars, bouilloires, grille-pain...



Unox

UNOX est un fabricant italien de premier plan à la pointe de la technologie des fours professionnels, qui se consacre à révolutionner la façon dont les aliments sont cuits dans les cuisines commerciales du monde entier.



Astore Conditions

Conditions commerciales: 25% de remise sur les prix en vigueur sur [site Unox](#)

Garantie: 12 mois pièce et main d'oeuvre

Services:

Sur mesure? ✓

Personnalisation du produit? ✓

Service de reprise? ✗

Projets réalisés:

- Sofitel Buenos Aires, Argentina
- Sofitel Khobar, KSA
- Ibis Nantes, France
- Pullman JLT, Dubai
- Novotel Darwin Airport
- Novotel Davenport
- Oaks Port Douglas
- Mercure Launceston
- Mantra Tullamarine, Australia
- Pullman Hotel Port Douglas
- Mercure Hunter Valley
- Sofitel Blue Mountains

CSR:

Matériel recyclé? ✓

Programme seconde vie? ✗

Eco conception? ✓

Production : *Italie*

Certifications



reddot winner 2024



EcoVadis Score

52/100



CONTACT

Clément Lebert

Key Account Manager

Mobile: +33 6 65 29 94 70

Email: clement.lebert@unox.com



<https://www.unox.com/>



Eco - Midscale – Premium – Luxury



Winterhalter propose des solutions complètes et personnalisées pour le lavage de la vaisselle, notamment des lave-vaisselles, des systèmes de traitement de l'eau, des produits chimiques, des paniers et des tables de service, pour un résultat de lavage de première classe et un processus de lavage efficace.



Eco, Midscale, Luxury.

winterhalter®

Remise sur Prix public

-35%

Garantie

12 mois**(Pièces, MO et
Déplacement)**

Logistique

DDP hôtel**Services**

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✗
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis

53/100

Certifications / habilitations

Certifié ISO 14001:2015 -
Système de management
environnemental

RSE

- ✓ Haute efficacité énergétique
- ✓ Consommation d'eau réduite
- ✓ Durabilité et qualité de construction

**Contact :**

FLEHO Bertrand

Email: bertrand.fleho@winterhalter.fr**Website:**<https://www.winterhalter.com/>**Production : Allemagne****Services:**

- Maintenance préventive et service optimisés
- Formation et sensibilisation des utilisateurs
- Personnalisation des produits



ASTORE

YOUR PROCUREMENT PARTNER

ASTORE