

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

Préface

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

SUPPLIER DIRECTORY



FOURNISSEURS RÉFÉRENCÉS ASTORE

Installation, Maintenance & Équipements de Cuisine

Quelques informations

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.

Remises négociées

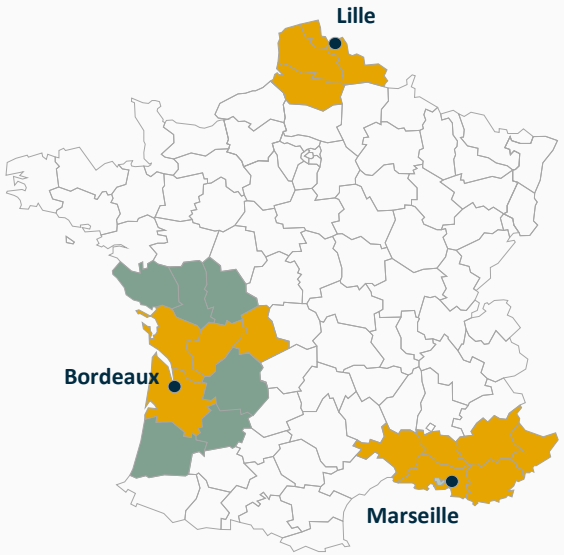
Des remises et coûts de main d'œuvre spécifiques ont été négociés pour les adhérents Astore.

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).

NOS SOLUTIONS POUR VOS CUISINES

Nos fournisseurs référencés

FRANCE

Installation & Maintenance

- CF CUISINES
- FROID CHAUD SERVICE
- HMI (EX HORIS)
- HOBART FRANCE
- MRG
- ODICE
- QUIETALIS
- VESTO – ÉQUIPEMENTS DE 2NDE MAIN

Équipements de cuisine

- BONNET
- CAPIC
- ELECTROLUX PROFESSIONAL
- ELECTROLUX ELECTROMENAGER
- HOBART
- MEIKO
- MEVECA / DESON
- SMEG
- UNOX
- WINTERHALTER

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 établissement hôteliers et disposent de bureau d'études intégré pour vos projets.

INSTALLATION & MAINTENANCE



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 maitrisons 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	✓

Eco, Midscale, Luxury.

Score EcoVadis

64/ 100

Engagé dans la décarbonation:

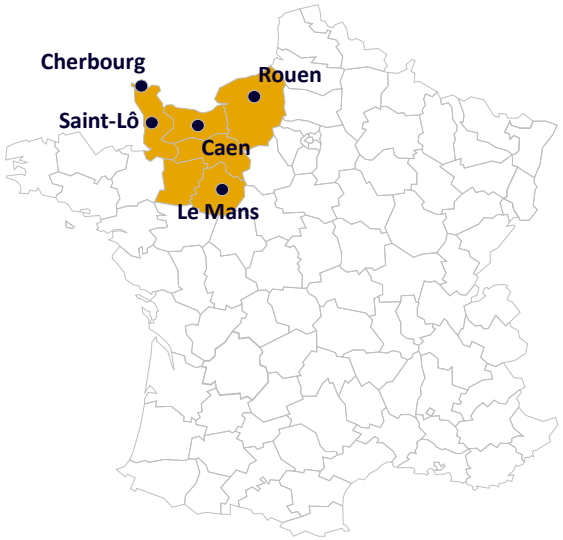
Oui

Certifications / habilitations

Qualicuisines

ADC Fluides

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

Installation – Maintenance – Fabrication sur mesure

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

70/ 100

Engagé dans la décarbonation:

Oui

Services

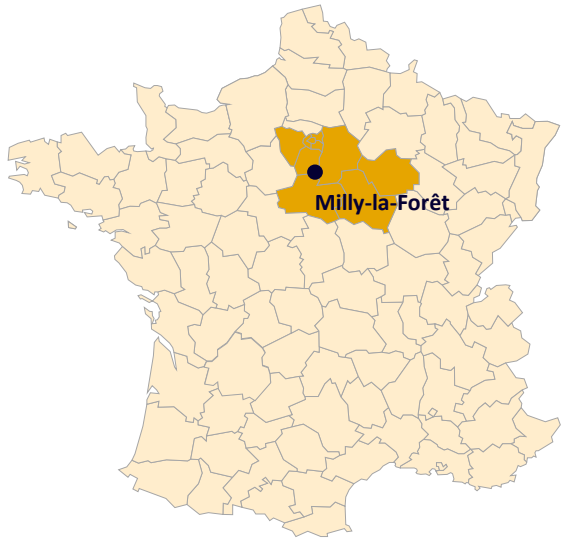
Conception	✓
Études	✓
Fabrication sur mesure	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

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

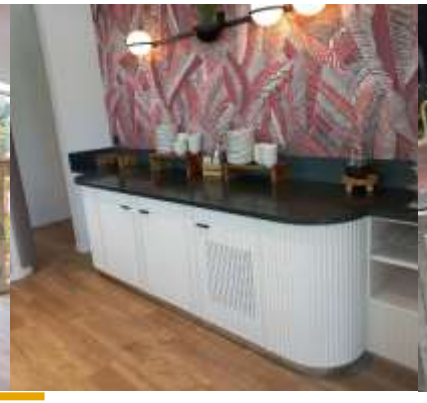
Website: https://froid-chaud-service.com/

Froid Chaud Service

Derniers projets réalisés




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


Novotel le Brezet – Cave à vin et Meuble petit déjeuner - 2022




Novotel Suites Paris CDG – Bar et Office - 2022





3 Brasseurs Troyes - 2022

HMI

HMI est spécialisé dans la vente et la maintenance des équipements de cuisine professionnelle. Forte de son expertise, HMI s'impose comme un des leaders nationaux du marché de part son organisation, sa couverture nationale et en termes de qualité de service. Nous garantissons un accompagnement et un suivi personnalisé adaptés aux besoins spécifiques

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

Certifications / habilitations

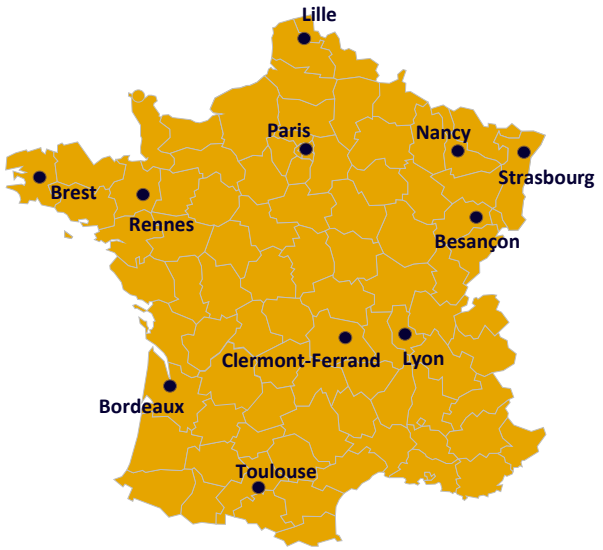
Qualicuisines
cemafroid GROUPE TECNEA

Engagé dans la décarbonation:

Projet à l'étude

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,
- Les contrôles réglementaires

Nous accompagnons nos clients au travers l'expertise de nos équipes commerciales et techniques par le biais de suivis personnalisés.

Contact :
contact@hmi.fr

Website:
https://www.hmi.fr/

HMI

Derniers projets réalisés









COMPAGNIE HOBART

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:
262
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 :

Chloé YENO
chloe,yeno@hobart,fr
06.70.41.43.21

Alix DUHAMEL
alix.duhamel@hobart,fr
06.83.84.01.29

Website: https://www.hobart.fr

Installation - Maintenance

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:
60 millions €
Nb salariés:
49
Taille des projets:
De 0 k€ à 8 M€

Score EcoVadis

39/ 100

Engagé dans la décarbonation:

Oui

Services

Études	
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Certifications / habilitations

Qualicuisines
Snefcca
Froid

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

Contact :
CHENICLET Jean-Julien
jj.cheniclet@mrg.fr
06 14 32 86 74

Website:
Modern Restauration Gestion (modern-restauration-gestion.com)

MODERN RESTAURATION GESTION

Derniers projets réalisés



Abbaye des Vaux De Cernay – 2023



Hotel Cheval Blanc - 2021



HOTEL Pullman – Montparnasse 2022



Abbaye des Vaux De Cernay – 2023

GROUPE ODICE

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€

Score EcoVadis

53/100

Engagé dans la décarbonation:

Oui

Services

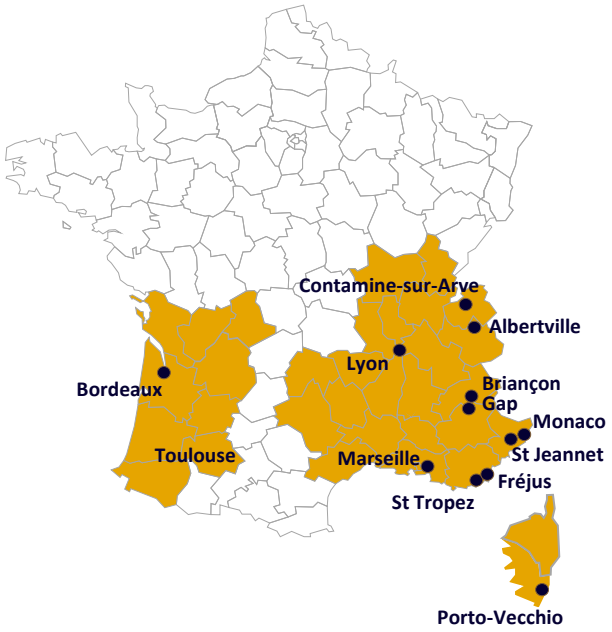
Études d'exécution et agencement	✓
Installation et suivi de chantier	✓
Service après-vente	✓
Maintenance	✓
Fabrication d'inox sur-mesure	✓
Vente de produits lessiviels	✓

Certifications / habilitations

Qualicuisines ecovadis Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Eco, Midscale, Luxury.

Couverture géographique



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

Contact :
Mickael MAJOIE
m.majoie@odice.cc
06 76 75 41 68

Website:

https://www.odice.info/

Quelques références

Derniers projets réalisés



HÔTEL HERMITAGE - LE PAVYLLON | 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

QUIETALIS

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

49 / 100

Badge « Entreprise engagée » pour sa performance RSE

Engagé dans la décarbonation:

Non (bilan carbone prévu en 2025)

Certifications / habilitations

QUALICUISINES

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, …)
- **Etudes** : 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

Contact :
Julien GUENESCHEAU
julien.guenescheau@quietalis.fr
06 09 74 28 93

Website:

www.quietalis.com

QUIETALIS

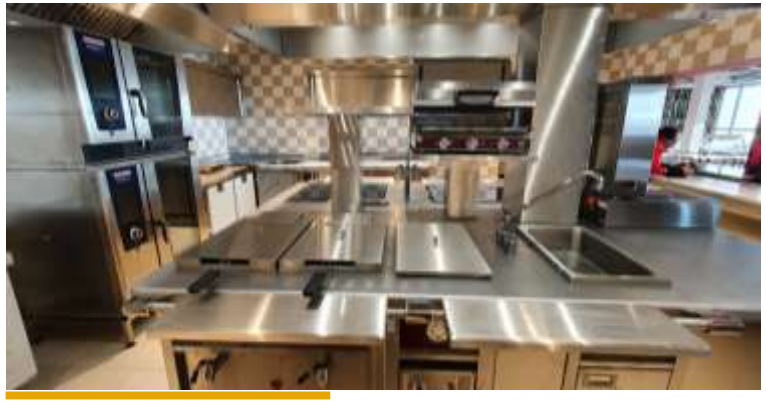
Derniers projets réalisés



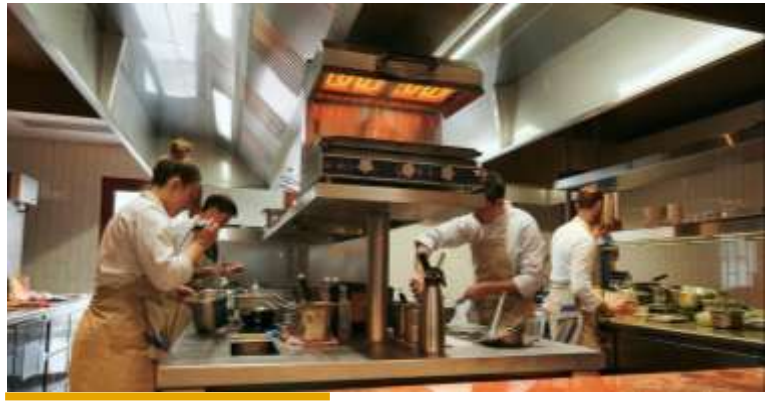
Hôtel de la plage - Le Cap Ferret



Hôtel Vertime - Les Sables d'Olonne



Mama Shelter - La Défense



Le Rozo - Marcq en Baroeul

Installation

VESTO

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

Eco, Midscale, Luxury.

Quelques chiffres

Chiffres d'affaires:
2,5M€ (2023)
Nb salariés:
36
Taille des projets:
De 1k€ à 500k€

Services

Études	✓
Installation	✓
Maintenance	✓
Condition commerciales spécifique Accor	✓

Score EcoVadis

En cours de scoring

Engagé dans la décarbonation:

Oui

Certifications / habilitations

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



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 vere, lave vaisselle, lave batterie, tunnel de lavage**
- **INOX**
  - **Echelles à plateaux, tables, rangement**
- **PREPARATION ALIMENTAIRE**
  - **Coupe légumes, éplucheuse**
- **BLANCHISSERIE**
  - **Lave linge, sèche linge**

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

Website:
https://vesto.fr/

Vesto

Derniers projets réalisés



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 migrateurs - Printemps 2024

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE



Fabricant

BONNET

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.

BONNET THIRODE Grande Cuisine

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

Eco, Midscale, Luxury.

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





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





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

Website:
https://www.bonnet.fr/fr/

ASTORE

Fabricant

CAPIC

Fondée en 1955, la société demeure familiale et indépendante de tout groupe. Conçois 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	✓

Eco, Midscale, Luxury.

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



Produits phares :

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









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/

Fabricant

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.

Electrolux

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

ecovadis 78/100

Certifications / habilitations

ISO 9001, ISO 14001

CDP — WE SUPPORT UN GLOBAL COMPACT — ERGOCERT

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

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

Contact :
NEDELEC Arnaud
arnaud.nedelec@electroluxprofessional.com
06 30 29 07 61

Website: www.electroluxprofessional.com/fr/

Fabricant

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.

Electrolux

PETIT ELECTROMENAGER

MERCURIALE POUR ASTORE

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

Eco, Midscale, Luxury.

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

Score EcoVadis

ecovadis 78/100

Certifications / habilitations

CDP A List 2025

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

ASTORE

Fabricant

HOBART

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.

HOBART

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	✓

Eco, Midscale, Luxury.

Score EcoVadis

ecovadis 55/100

Engagé dans la décarbonation:

Certifications / habilitations

FCSI TÜV SÜD

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





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



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

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

Fabricant

MEIKO

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	✓

Eco, Midscale, Luxury.

Score EcoVadis

60/100

Certifications / habilitations

ISO 9001 et ISO 46001

Engagé dans la décarbonation:

Service commercial : 5 directeurs en régions
Bureau d'études : 3 personnes
SAV : 13 personnes
Sites de production : Allemagne, Chine, États-Unis



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



Contact :
BETIRAC Sabine
s.betirac@meiko.fr
06 83 13 05 83

Meiko Ena

Website:
https://www.meiko.fr

Fabricant

MEVECA / DESON

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

Score EcoVadis

Engagé dans la décarbonation:

✅ Matériaux recyclés

Certifications / habilitations

Eco, Midscale, Luxury.

Production : Europe, Chine





Services:

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



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

Website:
https://meveca.com/

Fabricant

SMEG

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

Score EcoVadis

Engagé dans la décarbonation:

✅ Conforme à Green Key
✅ Conforme à Green Globe

Certifications / habilitations

ISCC

Eco, Midscale, Luxury.

Production : Italie



Gamme professionnelle :

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

Gamme domestique :



- **Minibars, bouilloires, grille-pain...**



Contact :

BILLET Thibault
Email: tbillet@smeg.fr

Website:

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

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.

Eco - Midscale – Premium – Luxury

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? ✓
Personalisation du produit? ✓
Service de reprise? x

CSR:

Matériel recyclé? ✓
Programme seconde vie? x
Eco conception? ✓

Production : *Italie*

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

Certifications

reddot winner 2024

EcoVadis Score
52/100







https://www.unox.com/

CONTACT
Clément Lebert
Key Account Manager
Mobile: +33 6 65 29 94 70
Email: clement.lebert@unox.com

Fabricant

WINTERHALTER

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.

Remise sur Prix public
-35%

Garantie
12 mois (Pièces, MO et Déplacement)

Logistique
DDP hôtel

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

Eco, Midscale, Luxury.

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

Production : Allemagne





Services:

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





Contact :

FLEHO Bertrand

Email: bertrand.fleho@winterhalter.fr

Website:
https://www.winterhalter.com/

ASTORE

YOUR PROCUREMENT PARTNER

ASTORE