



ELECTRO CALORIQUE

Un industriel français au service de l'alimentation hospitalière

Spécialiste de la distribution de repas dans le secteur de la santé depuis près de 60 ans, **ELECTRO CALORIQUE** conçoit, fabrique et distribue une large gamme de chariots et de solutions pour la logistique alimentaire.

Fondée autour des valeurs de respect, de confiance d'esprit d'équipe et d'innovation, ELECTRO CALORIQUE s'appuie sur un plan R&D ambitieux qui a notamment permis de développer et breveter des technologies innovantes telles que la réfrigération par eau glycolée, la chauffe par Electro Contact ou encore le chariot auto-désinfectant.

Leur centre de R&D vous accompagne dans le choix de la solution la plus adaptée à votre projet, dans l'implantation de celle-ci et tout au long de la vie du produit. Avec une vraie culture du sur-mesure, ELECTRO CALORIQUE sera à la hauteur de votre créativité.

Toutes les solutions proposées assurent la meilleure restitution organoleptique des aliments dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes. De plus, ELECTRO CALORIQUE intègre dans son cahier des charges vos exigences en termes de simplification, de diminution des coûts logistiques et d'optimisation de la distribution des repas.

« Ces dernières années on note une évolution dans la façon d'aborder le repas dans le secteur de la santé, avec notamment le raccourcissement des durées d'hospitalisation et le développement de la chirurgie ambulatoire, mais aussi l'envie pour les établissements d'offrir un service de qualité et de diminuer le gaspillage.

En ajoutant à cela des contraintes logistiques fortes, l'organisation du personnel, ou encore l'éloignement des lieux de production des repas (cuisine centrale), ELECTRO CALORIQUE a discerné une réelle limite de l'offre traditionnelle de distribution de repas et a jugé nécessaire de démocratiser l'accès à un matériel technique pour toutes les catégories d'établissements, quels que soient leur taille et leur mode de fonctionnement.

C'est l'exemple de notre gamme BENTO qui casse ainsi les codes établis en faisant plus simple, plus léger et plus accessible. Elle remet tout d'abord en cause le format classique des plateaux qui est à l'origine de l'encombrement des chariots. Nous proposons un concept innovant basé sur les préconisations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et du PNNS (Programme National Nutrition Santé), notamment en termes de présentation des aliments et de grammage des portions.

La gamme BENTO est donc le fruit de ce travail de réflexion et représente une offre hôtelière novatrice et agile. Les plateaux sont plus légers et plus compacts, ce qui améliore les capacités du chariot et la logistique de la prestation hôtelière. »

Jérôme Brossat
PDG ELECTRO CALORIQUE



Références ELECTRO CALORIQUE



Transport autonome



Exemple de plateau Bento



Zone de remise en température



Remplissage avec vaisselle BENTO



Préparation des plateaux BENTO