

BAR

Gamko s'installe au comptoir

Gamko développe un outil main d'aide à la vente pour tout ce qui concerne l'univers des comptoirs de bars et les agences. Consultable sur Internet, cette mine d'informations vise à réaliser le bar idéal. Le restaurateur a ainsi la possibilité de choisir les matériaux, les coloris, les éclairages, mais aussi la forme de la façade du comptoir. Le programme tient compte des dimensions et du décor de l'éta-

blissement, de l'usage qui a été défini, et des équipements à incorporer. Des onglets de navigation des pages offrent de multiples possibilités et de nombreux exemples qui permettent de construire le projet. Cet ensemble de combinaisons favorise la construction d'un bar en adéquation avec les priorités de l'exploitation, et les besoins des clients. <http://comptoirs-et-agences-francais.e-monsite.com> ●



Le site permet une parfaite optimisation du bar et du comptoir.

Vite!

FROID

Un décret fluide

Très attendu, le décret Fluides frigorigènes est paru au *Journal officiel* du 30 décembre. Il met à jour les références réglementaires du Code de l'environnement, encadre les conditions de vente des équipements, et précise les modalités relatives à la récupération et au traitement des déchets de fluides. Des arrêtés viendront compléter le dispositif.

PARTENARIAT

HotelRestoVisio s'associe à Deliveroo

Leader des restaurants et hôtels en vidéo sur Internet, HotelRestoVisio s'associe à Deliveroo, spécialiste de la livraison de repas à domicile pour un nouveau service. Le site référent associe les plaisirs de la table préparés par un grand chef à la livraison à domicile en moins de 32 minutes, moyennant 2,50 € de frais de livraison.

HYGIÈNE

Vériclean, nouveau repère de qualité

Créateurs de la jeune société Station Clean, Karine et David Gerson développent un concept innovant : Vériclean. Il constitue le premier service professionnel d'évaluation de l'hygiène et de la propreté des restaurants repérable en vitrine et consultable sur smartphone. Symbolisée par une cloche attribuée aux établissements ayant été évalués avec succès par des experts, cette nouvelle marque de qualité a été lancée en France cette année.



La Cloche comme symbole d'une hygiène parfaite.

Un grille d'évaluation exhaustive

Cette démarche volontaire entend répondre à une demande forte des restaurateurs désireux de mettre en avant leurs bonnes pratiques, mais aussi des clients qui souhaitent des garanties dans les domaines de l'hygiène et de la propreté. Le cahier des charges repose

sur une grille d'évaluation exhaustive dirigée aussi bien du côté cuisine que du côté salle. Cette checklist répertorie les critères comme l'état des lieux des zones d'activité, la propreté de chaque unité de travail, l'organisation et les méthodes de travail ou encore la coordination des équipes pour assurer un service de qualité. ●

INNOVATION

DynamiX Nomad®

• Mini-mixeur sans fil •

Dynamic libère le travail en cuisine avec son mini-mixeur sans fil : le DYNAMIX Nomad.

Son autonomie de 30 minutes et son faible encombrement en font l'allié idéal pour les chefs qui souhaitent évoluer en toute liberté.

Exclusivité DYNAMIC!



Les + du
DynamiX Nomad®

- Liberté de mouvement.
- Plus besoin de prise de courant.
- Ergonomie.
- Confort de travail.
- Robuste.
- Grande autonomie.
- Polyvalence grâce à ses accessoires optionnels (Pied presse-purée, fouet, cutter et les différents couteaux).



Credit photos : @Fotolia - J.J. Bernier

www.dynamicmixers.com

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72

E-mail : contact@dynamicmixers.com

Dynamic®