

Vite!

LIVRAISON

Bravo Glovo



Glovo devient la première start-up de livraison à la demande à équiper ses coursiers d'une mutuelle. L'entreprise d'origine barcelonaise vient en effet de se rapprocher de l'assurance complémentaire Alan pour proposer une couverture à ses employés avec une négociation de tarifs préférentiels et une assurance santé simple à utiliser et abordable.

ERRATUM

YouFid fidélise de plus en plus

Une erreur s'est glissée dans notre dernière édition. You Fid, la solution de fidélité sur smartphone ou carte, était adoptée non par 800 clients mais par 1 400 professionnels de la restauration rapide. Depuis, d'autres acteurs ont choisi la solution qui est disponible dans plus de 1 600 établissements de restauration rapide.

CAPITAL

IKentoo lève 4,6 M€

IKentoo a levé 4,6 M€ auprès d'investisseurs privés. Cette opération vise à consolider le leadership de l'entreprise spécialisée dans les systèmes d'encaissement sur iPad pour l'hôtellerie et la restauration. Cette opération de financement externe lui permet ainsi d'investir dans le développement de nouvelles innovations techniques et de fortement renforcer sa présence dans l'Hexagone grâce, notamment, à l'ouverture d'un bureau à Paris, ainsi qu'à l'augmentation des effectifs dédiés à la clientèle française.

CUISON

Enodis en mode TGV

Enodis renforce sa position dans le marché du snacking. Son objectif est de proposer une gamme d'équipements de qualité, fiables, performants et adaptés aux petits espaces. La PME française affiche un plan stratégique de développement à travers près de 15 marques concentré sur l'innovation avec des outils à forte valeur ajoutée à destination des divers pôles de restauration, de la gastronomie au snacking. Les recherches concernent particulièrement les économies d'énergie et de surface afin d'améliorer les conditions de travail des restaurateurs, notamment dans des espaces réduits.

Une prouesse technologique

Dans cette optique, le fabricant de grande cuisine a réalisé une prouesse technologique particu-



Des fours à très grande vitesse qui présentent une technologie de cuisson unique.

lièrement adaptée aux exigences et aux contraintes de la restauration rapide. Le résultat est stupéfiant. Disponible en noir, inox ou rouge, son four à très grande vitesse E2S présente une technologie de cuisson brevetée unique. Sans fumée ni odeur, et très silencieux, il se caractérise par un

catalyseur intégré qui ne nécessite pas de hotte. Mais, surtout, il se révèle vingt fois plus rapide qu'un four traditionnel grâce à la combinaison de trois technologies de cuisson : impingement, micro-ondes et convection. Par ailleurs, il assure des économies énergétiques très élevées grâce à un branchement sur simple prise mono 230 volts. Ce concentré d'efficacité permet ainsi de cuire 5 paninis en qua-

rante secondes et 4 croque-monsieur en quatre-vingt-dix secondes. Il assure la cuisson des grands incontournables du snacking : sandwiches, tartines, desserts, tarte fine, moelleux, et même poissons, crustacés, et viandes en un temps record et avec une qualité culinaire incomparable. Le produit devient croustillant, moelleux, ou chaud à cœur. Un vrai label de qualité qui renforce l'offre client. ●

ACCESSOIRES

Firplast sur la ligne verte

Firplast développe une stratégie commerciale et des idées pour conquérir le marché du snacking. Le spécialiste de la fabrication et de la distribution de vaisselle à usage unique propose une large gamme d'emballage alimentaire composée de plus de 4 000 références. En lien direct avec les préoccupations actuelles envers l'environnement, l'entreprise, engagée dans une démarche ISO 14 001 depuis 2014, développe une gamme biodégradable et com-

postable sous la marque Vision Verte. Elle vient de lancer Kraft'n go. Ce coffret plateau-repas directement adapté à l'univers du snacking et des traiteurs se distingue par sa transparence et sa stabilité. Son insert micro cannelé carton optionnel permet d'associer plusieurs combinaisons de raviers, en pulpe, en PS blanc ou transparent. Il est doté, par ailleurs, de deux emplacements pour pots à sauce, et d'un emplacement pour un verre et un sachet couvert. ●



Le coffret plateau-repas Kraft'n go se distingue par sa transparence et sa stabilité.

PAIEMENT

Techfive passe à la caisse

Une nouvelle norme arrive pour les caisses enregistreuses. Cette nouvelle réglementation imposée aux entreprises assujetties à la TVA sera applicable dès le 1^{er} janvier 2018. Techfive, déjà bien présent sur le marché de l'encaissement, offre la certitude de détenir un matériel reconnu sur le marché du snacking et conforme à la nouvelle réglementation.



Une caisse conforme à la nouvelle réglementation.

L'ensemble de ses systèmes d'encaissement est certifié par le Laboratoire national d'essais (LNE), un organisme notifié et désigné pour le contrôle par plus de 20 directives et organismes. Les systèmes de caisse Techfive, sécurisés, ne sont plus

un simple outil d'encaissement, mais également un véritable auxiliaire de gestion pour les commerces permettant ainsi d'économiser du temps, pour en accorder davantage aux clients. ●