

"SOYEZ LE CHANGEMENT QUE VOUS SOUHAITEZ VOIR EN CE MONDE" - GANDHI



# Chef'eco®

La Restauration éco-responsable



**La solution clé en main sur le tri  
et la valorisation des déchets en restauration**

**Nos clients**

**Chef'eco®**



## **La Restauration Collective et Commerciale**

- **Scolaire • Santé • Entreprise • Cuisine centrale**
- **Restauration de chaîne**
- **Rapide • De Loisirs**
- **Indépendante**
- **Distribution Automatique**



## **L'Industrie Agro-Alimentaire**

- **Producteurs (fabricants, industriels)**
- **Distributeurs (négoce, grossistes)**

**La solution clé en main sur le tri  
et la valorisation des déchets en restauration**

# Notre offre de prestation



## Une expertise dédiée :

- **Audit, bilan, diagnostic**
- **Sensibilisation et formation de vos équipes tout au long du projet.**
- **Plan d'action et préconisations sur la phase de tri et celle de traitement et de valorisation.**
- **Accompagnement dans la mise en œuvre**
- **Suivi et contrôles des actions mises en place.**

## Un bureau d'études à votre service :

- **Avec nos partenaires et fabricants français, conception sur mesure de votre matériel de tri des déchets.**

## Des solutions de traitement et de valorisation de tous vos déchets

- **Etude, analyse et recherche de toutes les alternatives en termes de traitement et de valorisation. (Pour vos déchets organiques, intégration de solutions de compostage in situ ou via un prestataire spécialisé).**

**La solution clé en main sur le tri et la valorisation des déchets en restauration**

**Chef'eco vous accompagne aussi  
dans la réalisation de vos supports  
de communication !**



**Chef'eco**<sup>®</sup>  
La Restauration éco-responsable

**Notre siège social**

**47, rue des 4 Cantons - 64600 ANGLET**

**Tél. : 06 47 75 73 13**

**Email : [commercial@chef-eco.com](mailto:commercial@chef-eco.com)**

**[www.chef-eco.com](http://www.chef-eco.com)**

**La solution clé en main sur le tri  
et la valorisation des déchets en restauration**