



# LES TROPHÉES 2018/19



## 3 BONNES RAISONS DE PARTICIPER

La reconnaissance de toute la filière et de ses organisations représentatives.

La valorisation de votre entreprise et de son savoir-faire grâce aux retombées presse.

L'opportunité d'utiliser la marque «Trophées VALO RESTO PRO® 2018» sur tous vos supports de communication.



# LE SYNEG ET ECOLOGIC ORGANISENT LA 2<sup>nd</sup> ÉDITION DES TROPHÉES VALO RESTO PRO<sup>®</sup>

Créé à l'initiative du SYNEG et d'Ecologic, le label VALO RESTO PRO<sup>®</sup> offre aux acteurs fabricants, installateurs, bureaux d'études et utilisateurs de la filière «cuisine professionnelle et métiers de bouche» :

- Un guichet unique de collecte et de recyclage des DEEE<sup>1</sup> et DEA<sup>2</sup> pros dont la gestion a été confiée à Ecologic ([www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)).

- Un élément différenciant qui garantit l'engagement de toute la filière en faveur de la préservation de l'environnement, et la conformité des acteurs concernés à la réglementation.

## LES TROPHÉES VALO RESTO PRO<sup>®</sup>

Lors du salon EquipHotel 2018 qui se tiendra du 11 au 15 novembre 2018, à Paris, le SYNEG et Ecologic récompenseront les meilleures initiatives **des fabricants, des installateurs, des distributeurs, des bureaux d'études et des utilisateurs de cuisines professionnelles.**

Trois trophées récompenseront :

- ✓ **La meilleure démarche d'éco-conception** des cuisines professionnelles.
- ✓ **La meilleure performance de collecte** des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie.
- ✓ **Les meilleures actions de communication** en faveur de la collecte et du recyclage des équipements de cuisine professionnelle en fin de vie.

## LAURÉATS 2016

Aurélien BÔNE, SOCAMEL, a reçu le Trophée 'Collecte' pour les 246 tonnes d'équipements collectées.

Gilles MARÉCHAL, FROID 77, représenté par Katia NEGRI, UNICPRO, a été récompensé du Trophée 'Communication' pour la réalisation de supports web et emailing et sa communication autour de la solution VALO RESTO PRO<sup>®</sup>.

Éric LEPÉCHEUR, RESTAU'CO a gagné le Trophée 'Coup de Coeur' pour sa prise en compte du recyclage des équipements de cuisine et sa démarche environnementale globale.



# LES ÉTAPES DE VOTRE PARTICIPATION AUX TROPHÉES VALO RESTO PRO®

Prolongation jusqu'au 14 septembre

1

## Retournez votre bulletin d'inscription avant le 18/07/2018

- ✓ Choisissez la/les catégories pour le(s)quelle(s) vous souhaitez concourir.
- ✓ Recevez sous 8 jours, un dossier de candidature par catégorie.



2

## Envoyez votre candidature avant le 19/09/2018

- ✓ Les principaux critères de sélection pris en compte seront l'originalité, la pertinence et l'efficacité des actions mises en place.



3

## Étude des dossiers de candidature et délibération du jury

- ✓ Un jury constitué de représentants des acteurs de la filière sélectionnera les meilleurs dossiers au mois d'octobre 2018.

4

## Cérémonie de remise des Trophées le 14/11/2018

- ✓ Rendez-vous au Salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles pour la remise des prix lors de la soirée de gala SYNEG/EquipHotel.

AVEC LE SOUTIEN DE...





# Bulletin d'inscription aux Trophées VALO RESTO PRO® 2018/19

Prolongation jusqu'au 14 septembre

À retourner par email avant le 18 juillet 2018

email : [ganzalone@ecologic-france.com](mailto:ganzalone@ecologic-france.com)

- Fabricant    Installateur    Distributeur    Bureau d'études    Utilisateur  
(restauration commerciale, collective...)

Entreprise : .....

Adresse : .....

Contact : .....

Fonction : .....

Téléphone : .....

Email : .....

Je m'inscris à la/les catégorie(s) suivantes et recevrai le(s) dossier(s) de candidature correspondant(s) :

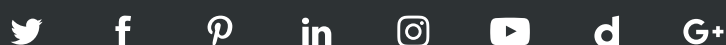
- La performance de collecte des équipements en fin de vie    L'éco-conception des cuisines pros  
 La performance de communication

Ecologic, éco-organisme agréé par l'État, organise la collecte, la dépollution et la valorisation des DEEE<sup>1</sup> et des DEA<sup>2</sup> sur le territoire français. Créé en 2005, Ecologic est investi d'une mission d'intérêt général auprès des citoyens et des entreprises pour contribuer au développement d'une économie industrielle circulaire fondée sur des activités locales de recyclage. **Ecologic propose une solution innovante de collecte en ligne via [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)**

Le Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines, est l'organisation professionnelle qui, en France, rassemble et représente officiellement les fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles. Ses adhérents sont présents dans tous les métiers de la cuisine professionnelle : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, laverie et traitement des déchets.

1) Déchet d'Équipement Électrique et Électronique. 2) Déchet d'Élément d'Ameublement.

[www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)



T.: 01 30 57 79 09