



un
monde
de
solutions

Enodis
— Fabricant Grande Cuisine —



ENODIS, 1^{ER} ACTEUR INDÉPENDANT

Créé en 1988 et implanté à Fleury-Mérogis en Essonne, Enodis s'est développé sur le marché des équipements de cuisines professionnelles.

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée pour la restauration. De la plus petite à la plus grande cuisine, notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la restauration.

Cette PME familiale au chiffre d'affaires annuel de 40 millions d'euros doit son développement aux choix stratégiques de son Président, à son équipe de près de 100 personnes, dont 25 commerciaux et à un réseau de 900 installateurs et concepteurs très compétents.

Enodis fabrique des sauteuses/braisières et des fourneaux révolutionnaires à Auxerre. L'entreprise a décidé dans son plan de développement de construire pour 2018 une nouvelle usine de 2 000 m². Un investissement de

1,5 millions d'euros avec à la clé 25 emplois.

Afin d'asseoir le développement de son entreprise et dans un esprit de transmission, François Houpert a mis en œuvre un projet ambitieux : la construction d'un nouveau siège de 2 000 m² accolé aux bâtiments existants, eux-mêmes entièrement rénovés.

Le nouveau siège accueille un show-room de 500 m², des salles de formations mais aussi et surtout une cuisine permettant d'offrir aux Chefs un véritable laboratoire de goût et d'essais.

Un partenariat a vu le jour avec l'entreprise Darégal, PME familiale elle-même implantée en Essonne et leader dans son domaine, afin de créer un Jardin Aromatique sur le toit terrasse du nouveau bâtiment. Une autre jolie façon d'allier les compétences locales, de permettre la découverte de nouvelles herbes aromatiques, et d'élargir le rayonnement de notre métier au service du goût.

Notre 1^{ère} mission est de rechercher, développer et fabriquer des appareils de plus en plus performants.

ENODIS, MARQUEUR D'INNOVATIONS ET VÉHICULE DE PERFORMANCE

Pour Enodis, les 3 éléments clés de performance en cuisine sont : optimisation du potentiel main d'œuvre, des conditions de travail et économies de surface et d'énergie.

Depuis plus de 25 ans, les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la Grande Cuisine.

Avec l'appui des 250 ingénieurs du département R&D du groupe, l'entreprise fait toujours figure d'inventeur d'équipements de pointe à forte valeur ajoutée.

- > La nouvelle gamme de **fours mixtes Convothem 4**, résultat de 3 années de recherche et développement, permet de réduire de façon drastique la consommation d'eau et d'énergie et de cuire plus vite à des températures plus basses.
- > **Le four mixte Mini compact**, copié aujourd'hui par tous.
- > **La friteuse haute performance Frymaster**, qui n'a toujours pas d'égal.
- > **La sauteuse induction**, véritable innovation technologique et énergétique.

- > **Les fourneaux** à la mesure, made in France.
- > **Le four à Très Grande Vitesse e2s**, jusqu'à 20 fois plus rapide que les fours classiques sans dégagement d'odeur ni de fumée.
- > **Le K-Pot**, pour une cuisson et/ou un maintien en température parfaits, nomade et plug&play.
- > **Des cellules** pilotées par sonde sans fil qui permettent d'optimiser l'organisation du travail en cuisine et garantissent le maintien des qualités organoleptiques des produits traités.
- > **Des armoires et dessertes** économes en énergie, classées A et référencées Top Ten.
- > **Le transport des repas** avec le système révolutionnaire Thermoport, LA référence internationale en matière de sécurité pour le transport alimentaire.

Toutes ces innovations conjuguent ergonomie, simplicité d'utilisation et robustesse. Une cuisine se doit aussi d'être esthétique, c'est pourquoi Enodis travaille en étroite collaboration avec des designers de renom qui apportent un savoir-faire en termes de conception de cuisine et optimisent le design des équipements et leur mise en scène.

Innover c'est :

1 Développer des cuisines moins énergivores

2 Optimiser les performances

3 Offrir des meilleures conditions de travail en cuisine

4 Créer des cuisines plus compactes et plus esthétiques



NOS GAMMES DE PRODUITS

Une offre complète qui s'articule en toute compatibilité pour répondre précisément aux exigences opérationnelles de chaque client. Des usines spécialisées, ISO 14000, mono-produits, bénéficiant de l'expertise la plus pointue.

Les fours mixtes



Les fours à convoyeurs



Les grills



Les machines à glaçons



Les friteuses



Les plaques, woks et planchas induction



Les batteurs-mélangeurs



Les selfs, l'inox, la vente à emporter



Les marmites



Les fours à cuisson accélérée



Le transport et la distribution de repas



Les armoires froides, les tours réfrigérés, les chambres froides, les cellules de refroidissement



Les sauteuses, les braisières, les fourneaux, la cuisson modulaire



LES MOYENS HUMAINS



La croissance et la performance d'Enodis dépendent surtout de la cohésion et du niveau d'engagement de ses équipes.

Chez Enodis, la politique RH est une politique à long terme et la moyenne d'ancienneté est de 10 ans.

En 5 ans, le développement régulier du CA de l'entreprise a déjà permis l'embauche de 27 salariés et la volonté est de poursuivre sur ce chemin.

Notre réseau compte plus de 3 500 techniciens sous-traitants qualifiés et validés par nos services. Pour un meilleur suivi produit, chaque article est géré par numéro de série, pour une traçabilité totale du produit. Toutes les interventions sur chaque produit sont enregistrées depuis la livraison, l'installation et la mise en route jusqu'aux éventuelles interventions de maintenance et remplacements de pièces. Cette procédure participe à notre démarche qualité.



LES MOYENS MATÉRIELS

Supports SAV

- > Manuels d'utilisation.
- > Manuels technique.
- > Vues éclatées.
- > Schémas électriques.
- > Certificat de conformité.

*99 % des
commandes
passées
avant 14h
sont expédiées
à 17h.*



Formations
techniques



KARDEX
Shuttle :
8 500 pièces
en stock



GESTION DES STOCKS



« Décrire la politique de gestion de stock et d'approvisionnement (produits finis et semi-finis) permettant d'assurer la disponibilité des produits sur la durée totale du marché. »



Nous avons en stock les produits standards référencés au catalogue UGAP. Nous disposons également de 100 % des composants des produits finis et semi-finis. Dès réception de la commande, soit nous sommes en mesure de livrer le(s) produit(s) depuis notre entrepôt, soit nous passons les ordres de production ou d'assemblage dans nos usines. Cette organisation nous permet de respecter les délais contractuels.

Nous disposons d'une chaîne logistique afin d'assurer l'approvisionnement et la livraison des produits référencés :

- > Départs quotidiens depuis nos usines jusqu'à notre entrepôt.
- > 2 000 m² d'espace de stockage sous 14 mètres.
- > Départs quotidiens toute France.
- > Une équipe logistique dédiée.

Nous disposons d'outils informatiques (ERP) afin de gérer les approvisionnements de produits finis, semi-finis et composants, paramétrés selon les exigences contractuelles.

Toute cette organisation nous permet de livrer l'exhaustivité des produits référencés dans les délais contractuels.

TRAÇABILITÉ DE NOS PRODUITS

Notre réseau compte plus de 3 500 techniciens sous-traitants qualifiés et validés par nos services.

Pour un meilleur suivi, chaque article est géré par numéro de série, pour une traçabilité totale du produit.

Nous enregistrons sous SAP toutes les interventions subies par chaque

produit, depuis la livraison, l'installation et la mise en route jusqu'aux éventuelles interventions de maintenance et remplacements de pièces. Cette procédure participe à notre démarche qualité.



DÉVELOPPEMENT DURABLE



Bâtiment RT 2012 à haute performance énergétique

- > Vitrages peu émissifs.
- > Récupération des eaux de pluie.
- > Étanchéité auto-protégée.
- > Fonction dépollution.
- > Traitement d'air double flux thermodynamique.
- > Détecteurs de présence pour l'éclairage des pièces de passage.
- > Éclairage LED.

Le Toit des Saveurs

Jardin Aromatique



DÉVELOPPEMENT DURABLE



- > Réutilisation des chemises, pochettes, enveloppes.
- > Impressions sur papier recyclé recto verso.
- > Recyclage des emballages, cartouches d'encre et toners usagés.
- > Archivage électronique des documents commerciaux.
- > Transformation des cartons pour le calage des colis et le conditionnement des pièces détachées.
- > Documentation commerciale et technique consultables sur internet.
- > Vidéos de formation produits accessibles en ligne.
- > Campagnes d'emailing plutôt que papier.
- > Configurateurs interactifs.
- > Gestion verte du parc automobile.
- > **Taux de CO₂ < 120 g.**
- > Remplacement progressif par des véhicules hybrides.



DÉVELOPPEMENT DURABLE



nodis soutient Cœur de Forêt, une association qui participe au reboisement de la forêt de Madagascar.

Pour chaque four vendu, un arbre est planté.

nodis s'engage pour la gestion durable des ressources naturelles à travers l'association Rain Drop qui met en œuvre des projets visant à concilier développement économique, lutte contre la pauvreté et protection de l'environnement.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Système de Management Environnemental

Les systèmes de management environnemental sont des outils efficaces de gestion pour évaluer et réduire les risques environnementaux, les impacts et les coûts. Des bénéfices peuvent être obtenus en économisant les ressources, en améliorant la santé et la sécurité sur le lieu de travail et en évitant les infractions aux lois environnementales. Nous mettons notre politique environnementale en pratique

en veillant à l'application des réglementations et autres exigences par des systèmes de management environnemental efficaces dans chaque usine de production.

Politique

L'objectif à long terme d'Enodis est de certifier conformément à la norme internationale ISO 14001 nos usines. À ce jour, toutes les usines devraient mettre en œuvre un programme de management environnemental minimum interne (Minimum Environmental Requirements Program, MER).



Les solutions usine

- > Fiabilité et longévité (exemple : Frymaster™ > 20 ans, Convothem™ & Cleveland™ > 25 ans).
- > Usines exclusivement mono-produit : chacune à la pointe des avancées technologiques dans son domaine.
- > Design intégrant la réduction des coûts et des consommations : économies pour le client.
- > Collection et traitement des équipements en fin de vie.
- > Jusqu'à :
 - 95 %** de matériaux recyclables,
 - 91 %** de matériaux recyclés utilisés dans la construction de nos équipements.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine

Enodis, des matériels durables pour des économies durables

Enodis est leader dans l'équipement de cuisines professionnelles avec de grandes marques reconnues de cuisson, de froid et de distribution. La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels en leur fournissant des solutions performantes pour le fonctionnement de leur cuisine. Enodis travaille étroitement avec les plus grands de l'agro-alimentaire (Nestlé, Davigel, Bonduelle, McCain...) afin de parfaire la performance de l'ensemble de ses gammes de produits.

Enodis s'engage depuis plus de 15 ans pour le respect de l'environnement

Les équipements estampillés Enerlogic répondent à un cahier des charges en terme d'économie d'énergie (eau, électricité, gaz). Outre les gains financiers, chaque kilowatt/h économisé représente 580 g de CO₂ non rejeté dans l'atmosphère.



La Société ENODIS France s'est engagée à respecter les termes du décret 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets issus de ses équipements électriques et électroniques.

Ce décret transpose la directive 2002/96/CE du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.

Il est ici précisé que l'enlèvement des DEEE intervient sur le territoire national, hors les DOM-TOM et que le traitement est opéré en France et à l'étranger dans le cas où il n'existerait pas de solution technique disponible sur le territoire national.

Enodis France est membre du SYNEG, Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines.



Adhère au dispositif de collecte et de traitement de ses équipements électriques et électroniques en fin de vie selon les termes de l'accord cadre élaboré par le SYNEG, signé avec la société.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine

Nos usines utilisent un système de production à panneaux solaires.

Un système de 200 kW et un de 150 kW nous permettent de produire de manière autonome 50 % de l'énergie nécessaire pour la production.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine



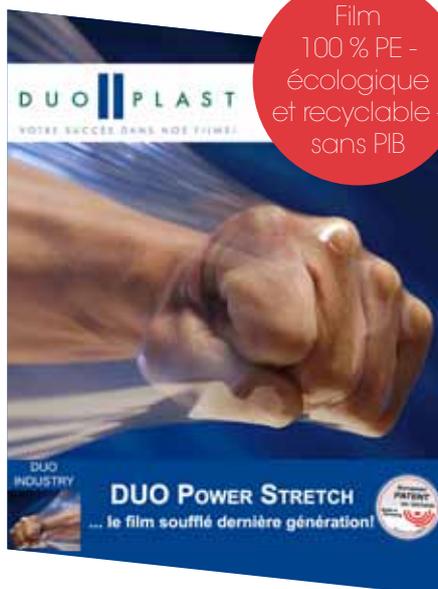
Encre dans une démarche de protection environnementale, tout est mis en œuvre pour limiter l'impact écologique des meubles de leurs fabrications jusqu'à la pose de la cuisine. Les façades stratifiées utilisent du bois provenant d'arbres cultivés par des sylviculteurs adhérents au label PEFC (Programme Européen des Forêts Certifiées), qui garantit une utilisation raisonnée de la filière bois et une gestion durable des forêts.

Tous nos isolants sont sans CFC/HCFC qui n'abiment pas la couche d'ozone et ne participent pas à l'effet de serre.



Les meubles intègrent, quand c'est possible, des matériaux recyclables.

Afin de limiter les émissions de CO₂ lors du transport, les conditionnements des meubles sont optimisés pour limiter l'encombrement et minimiser le nombre de camions lors des livraisons.



Film
100 % PE -
écologique
et recyclable -
sans PIB



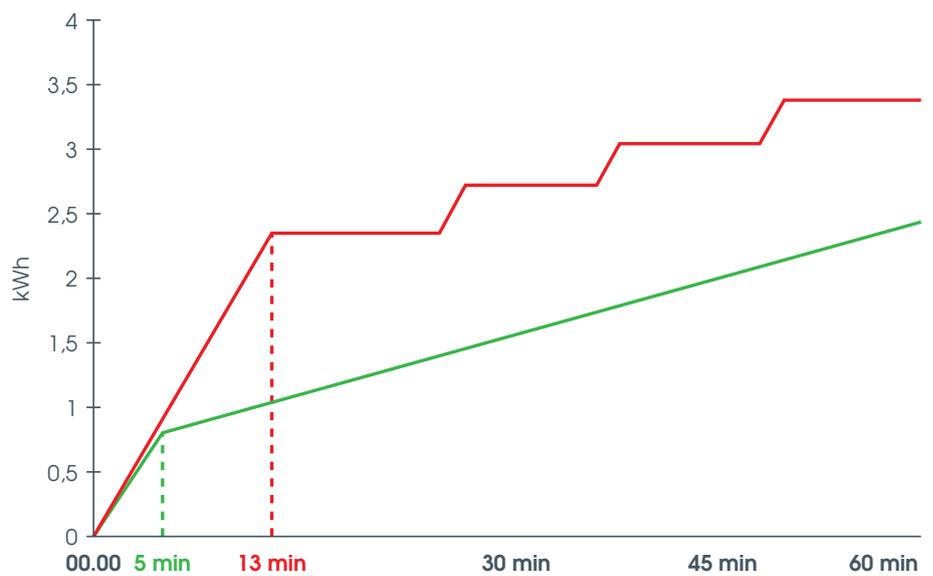
DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine

Gain en énergie Sauteuse classique / sauteuse induction Enodis

- > Gain d'énergie de 67 % sur la montée en température.
- > Gain d'énergie de 30 % sur 1 heure de régulation.

Innovation française brevetée au niveau mondial



— kWh consommés avec une sauteuse classique
— kWh consommés avec une sauteuse induction

Designation en tant qu'inventeur - communication conformément à la règle 19C1 CBE

Dans la demande de brevet européen avec adresse en référence, vous avez désigné en tant qu'inventeur. Vous êtes informés qu'après des vérifications effectuées dans la désignation de l'inventeur et des autres solutions prévues à la règle 19C1 CBE :

DATE DE DÉPÔT : 07.02.13
PAYS DE DÉPÔT : FR / 25.02.12 / FNA 1291327
TITRE : Sauteuse basse-volée à induction
ÉTATS DESIGNÉS : AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HU IE IT LT LU LV MD MK NL NO PL PT RO RS SE SI SK TR

INVENTEUR (PUBlié + 1, PAS PUBlié + 0) :
1 / Gabo, Philippe / 4 rue des Ondes / 89000 ALAÏNE / FR
1 / Hugues, François / 8 Chemin des Saules / 77500 BARRISSEL / FR

DÉCLARATION SELON L'ARTICLE 87 CBE :
L'INVENTEUR (S) (S) reconnaît le droit de brevet européen en qualité d'employé(S)

Section de dépôt



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine

L'induction, brevet mondial

- > **Chauffe immédiate** : pas besoin de préchauffage !
- > **Économie d'énergie : 80 %.**
La consommation ne dure que le temps de la cuisson.
- > **Augmentation de la rentabilité** :
20 à 30 % = perte de poids insignifiante.
- > Pas de dégagement de fumée.
- > Pas de carbonisation des graisses ou de transfert d'odeurs et de saveurs.
- > Idéal pour les cuissons délicates.
- > **Realtime Temperature Control System** : système de contrôle de la température en temps réel.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine

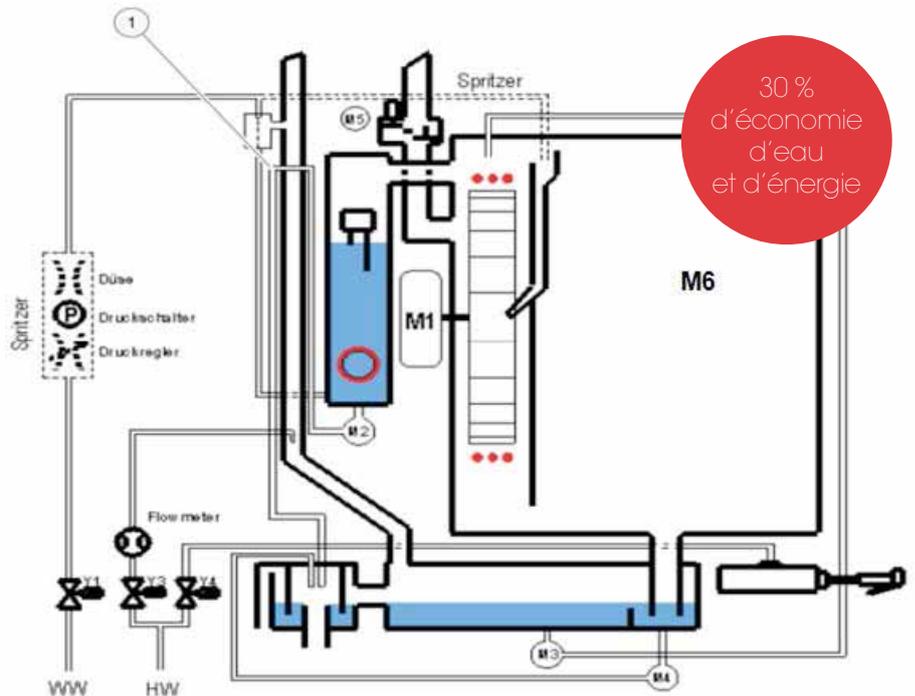


Le système Clos Avancé



LES AVANTAGES :

- > **Une économie de temps :** pas de refroidissement nécessaire entre une cuisson air pulsé et vapeur.
- > **Un plus grand confort d'utilisation :** amenée automatique d'humidité optimale non aléatoire.
- > **Une meilleure qualité :** respect des produits par une utilisation de températures plus basses.
- > **Une économie d'argent :** moins de courant et d'eau.
- > **Plus de confort :** air plus sain dans la cuisine par la quasi disparition des rejets.



easyTouch et easyDial - 2 concepts, se déclinant chacun en 7 tailles



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine



L'alliance du rendement énergétique et de la fiabilité

Huile -40 %, énergie -10 %, résultats exceptionnels !

Avec le système de filtration automatique FootPrintPro® de Frymaster, le renouvellement de l'huile se fait 2 fois moins souvent : 30 à 50 % de consommation en moins ! Gagnez au minimum une friteuse par an !

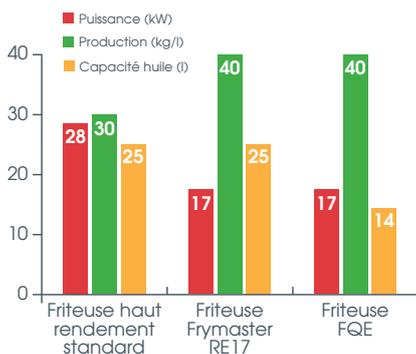
Garantie de filtration 100 %

Transfert et retour d'huile dans la cuve après passage forcé et obligatoire à travers un filtre de 7 microns :

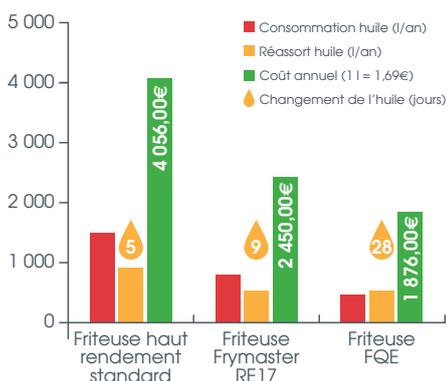
- > Grande économie d'huile.
- > Parfaite qualité de frite.
- > Performance de production accrue.



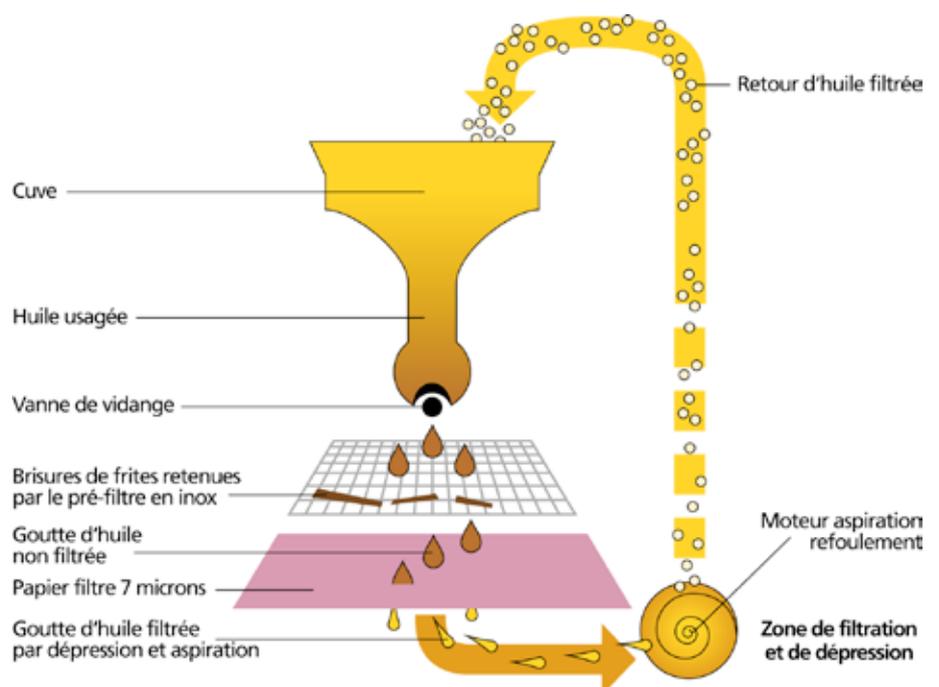
PERFORMANCES



CONSOMMATIONS ET COÛTS



SYSTÈME DE FILTRATION PAR ASPIRATION, DÉPRESSION EN REFOULEMENT, 7 MICRONS



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine



> 35 % d'économie d'énergie.

Plus grande puissance installée pour une montée en température. Plus rapide = baisse de consommation.

> Réduction de 10 à 20 %

des coûts de matières premières.

> Gain de temps

Montée en température 3 fois plus rapide qu'une marmite classique.

UNE MARMITE CLEVELAND DE 3,5 BARS DE PRESSION REMPLACE 3 MARMITES CLASSIQUES

> Temps de montée en température d'une marmite classique : **1h20.**

> Temps de montée en température d'une marmite Cleveland : **25 min***.

> Économie de nettoyage sur 10 ans (1/2 h par marmite et par jour) : **28 000€.**

> Économie de surface au sol (-4m²) : **10 000€.**

> Économie de caniveaux et raccords : **5 000€.**

> Économie de hotte de ventilation : **5 000€.**

> Économie d'eau sur 10 ans (25 %) : **1 200€.**

> Économie d'énergie sur 10 ans : **50 %.**

**Base 300 litres, eau 10°C*



Économie de coûts



> Cuisson 20 x plus rapide (que les méthodes de cuisson traditionnelles).

> Cuisson à la commande réduisant les pertes.

> Catalyseur qui supprime la graisse, réduit les odeurs de cuisine, et élimine ainsi le besoin de systèmes séparés d'extraction et de ventilation.

Minimisation des coûts d'utilisation

> Mode veille.

> Réduction des coûts d'installation - avec capacité plug&play.

> Réduction des durées de formation - avec les commandes eikon.

> Diagnostic intégré, pour éviter les interventions inutiles du service après-vente.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine



L'éclairage LED est non seulement beaucoup plus esthétique et économe en énergie que les néons traditionnels, mais sa durée de vie est également beaucoup plus longue et supprime ainsi la nécessité de maintenance régulière.

- > Aucun dégagement de chaleur.
- > 75 % d'économie d'énergie par rapport aux néons traditionnels.
- > Durée de vie : de 15 à 20 ans (aucune maintenance).
- > Moindre coût de revient.

Isolation au cyclopentane

- > Réactif d'isolation nouvelle génération 100 % naturel.
- > Densité de 43 kg/m³.
- > Stabilité de la performance thermique sur toute la durée du vie du produit.
- > Dépourvue de CFC/HCFC.

Cyclopentane : produit écologique dont ODP = 0 et GWP = 10

Gaz	GWP
R 134a	1 300
R 245a	950
C5H10	10

Gaz « vert » R290

ÉCONOMIES D'ÉNERGIES

Les propriétés thermodynamiques du R290 apportent une efficacité énergétique supérieure. En associant la nouvelle isolation au cyclopentane sur une épaisseur de 75 mm avec l'utilisation du R290, on obtient un gain de 67 % sur la consommation électrique de l'équipement.

AVANTAGES STRUCTURELS

L'efficacité du R290 permet d'utiliser des échangeurs plus petits et une tuyauterie plus fine induisant des coûts réduits et une meilleure utilisation de l'espace.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Un groupe au R290 émet moins de bruit qu'un groupe fonctionnant avec les gaz traditionnels R134a ou R404a : le gain moyen par armoire est de 14 dBA permettant de passer de 52 à 38 dBA à 1 m pour un modèle simple porte positif.



RÉFRIGÉRANT NATUREL

R290 est l'appellation du propane de haute qualité C3H8. Dépourvu d'impact sur l'environnement, il est le choix privilégié du client soucieux de la planète et permet d'anticiper les changements réglementaires.

R290 : produit écologique dont ODP = 0 et GWP = 3



À partir du 1^{er} juillet 2016, l'étiquetage de performance énergétique a été rendu obligatoire pour toutes les armoires réfrigérées professionnelles. Grâce à leur design innovant tourné vers toujours plus de performance, les modèles de la gamme IRIDIUM d'Enodis sont classifiés A – la catégorie la plus avantageuse. Grâce à cela, nos équipements ont été choisis par le guide Top Ten qui recense les solutions les moins énergivores du marché (www.guidetopten.fr).

		GWP*	ODP**
CFC	R12	8 500	1
HCFC	R22	1 700	0,055
HFC	R134a	1 300	0
Mélange	R404a	3 260	0
Gaz naturel	R290	3	0

*GWP : Global Warming Potential / Potentiel de réchauffement global (effet de serre)

**ODP : Ozone Depletion Potential / Potentiel de déplétion ozonique (couche d'ozone)

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine



L'Agence pour la Protection de l'Environnement a nommé Maniowoc® Partenaire Energy Star® pour sa contribution

exceptionnelle à la réduction des émissions de gaz à effet de serre grâce à la production de produits peu gourmands en fluides. Certains modèles sont également disponibles en R290.

GAMME INDIGO

Économies d'eau et d'énergie réalisables par une programmation judicieuse de la production. Permet aussi **d'économiser jusqu'à 20 % d'eau supplémentaires** en activant la fonction « ÉCO ».

La récolte par air pulsé apporte un **gain sur le temps de cycle et la consommation électrique de l'ordre de 30 %**.

GAMME PAILLETTE

Certains modèles disponibles en **raccordement centrale CO₂** : gain d'efficacité de 30 % et respect de l'environnement.

GAMME ÉCAILLE

La solution Maniowoc® est **plus économe en énergie** car les parties mobiles (barre de distribution d'eau, fraise motorisée) sont beaucoup plus légères qu'un cylindre rotatif. La solution Maniowoc® est **plus économe en eau** car elle transforme toute l'eau utilisée en glace.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les solutions usine



- > Self 100 % LED.
- > Vitrines haute performance.
- > 25 % de consommation électrique en moins par rapport à une vitrine traditionnelle.
- > Polyvalence de nos matériels.
- > Évite la multiplication des matériels, offre adaptée à tous les besoins.

Enodis au R290

- > Anticipation de l'évolution de la réglementation F-gas et préservation de l'environnement : R290 est l'appellation du propane de haute qualité C3H8, dépourvu d'impact sur l'environnement, il est le choix privilégié du client soucieux de la planète.
- > Économies d'énergie de l'ordre de 40 %.
- > Gain de place : l'efficacité énergétique du R290 permet d'utiliser des échangeurs plus petits et une tuyauterie plus fine, induisant des coûts réduits et une meilleure utilisation de l'espace.
- > Environnement de travail : un groupe au R290 émet moins de bruit qu'un groupe fonctionnant avec les gaz traditionnels R134a ou R404a.

Enodis au HCFO

- > Anticipation de l'évolution de la réglementation F-gas et préservation de l'environnement : l'hydro-chloro-fluoro-oléfine (HCFO) est dépourvu de CFC/HCFC et possède l'indice GWP le plus bas (= 1) : c'est un meilleur choix pour la planète.

- > Résistance thermique améliorée : l'efficacité de l'isolation au HCFO est supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue avec le R134a ou le R245a ; sa densité est de 42 kg/m³ contre 38 à 40 kg/m³ pour celle obtenue avec les réactifs traditionnels.
- > Qualité de l'isolation : la réaction chimique produite par le HCFO est plus puissante que celle des réactifs traditionnels : la mousse obtenue pénètre dans tous les interstices des panneaux sans laisser de "bulles" ; la chauffe des moules durant le procédé d'injection augmente encore l'efficacité de cette réaction et l'homogénéité de l'isolation obtenue.

- > Stabilité de la performance : l'isolation au HCFO est stable sur toute la durée de vie du produit, contrairement aux mousses obtenues avec les réactifs traditionnels qui perdent en moyenne 5 % de leur efficacité thermique par an.



Réalisation en R290 - Bâtiment THPE

UN MATÉRIEL DURABLE POUR DES ÉCONOMIES DURABLES

Publicité

ENODIS : Un four Convothorn de 1888 toujours en fonctionnement !

25 ans déjà !

À 12 Chemin 022, les locaux centraux de la société Enodis ont été équipés d'un matériel industriel. 2017 marque le 25^e anniversaire de l'achat du four Convothorn de 1888 par Enodis. Ce four a été fabriqué en 1992 et est toujours en fonctionnement. Il a été fabriqué par la société Convothorn de 1888.

« Ce four Convothorn de 1888 est un véritable trésor. Il a été fabriqué en 1992 et est toujours en fonctionnement. Il a été fabriqué par la société Convothorn de 1888. »





Enodis France - Rue d'Alsace des Bains - 13 rue Condorcet
81121 Montauban Cedex 09 - France
info@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. 05 63 52 22 33

Publicité

ENODIS : Une friteuse Frymaster en place depuis 1991 !

22 ans, 0 panne !

Il y a 22 ans, à Enodis, la cuisine de l'hôtel de ville de Montauban a été équipée d'une friteuse Frymaster. Cette friteuse est toujours en fonctionnement. Elle a été achetée en 1991 et est toujours en fonctionnement.

« Cette friteuse Frymaster est un véritable trésor. Elle a été achetée en 1991 et est toujours en fonctionnement. Elle a été achetée par la société Frymaster de 1991. »




Enodis France - Rue d'Alsace des Bains - 13 rue Condorcet
81121 Montauban Cedex 09 - France
info@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. 05 63 52 22 33

Publicité

Le Potager de Marianne

L'été est la saison idéale pour profiter de la chaleur et de la lumière. Le Potager de Marianne est un véritable paradis pour les amateurs de légumes frais. Il est situé à Montauban et propose une large gamme de produits frais.

« Le Potager de Marianne est un véritable paradis pour les amateurs de légumes frais. Il est situé à Montauban et propose une large gamme de produits frais. »




Enodis France - Rue d'Alsace des Bains - 13 rue Condorcet
81121 Montauban Cedex 09 - France
info@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. 05 63 52 22 33

ouverture

LYCÉE KYOTO À POITIERS

Un établissement intégré dans une démarche fortement écologique

À Poitiers, le lycée Kyoto, au cœur du protocole environnemental, a accueilli ses premiers élèves à la rentrée de septembre 2020 dans des bâtiments qui fonctionnent à 100% en électricité propre. Les cuisines sont dotées d'appareils à très haut rendement énergétique.

« Le lycée Kyoto est un véritable modèle de développement durable. Il est situé à Poitiers et propose une large gamme de produits frais. »



Enodis France - Rue d'Alsace des Bains - 13 rue Condorcet
81121 Montauban Cedex 09 - France
info@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. 05 63 52 22 33

DES COORDONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Le lycée Kyoto est un véritable modèle de développement durable. Il est situé à Poitiers et propose une large gamme de produits frais.

« Le lycée Kyoto est un véritable modèle de développement durable. Il est situé à Poitiers et propose une large gamme de produits frais. »




Enodis France - Rue d'Alsace des Bains - 13 rue Condorcet
81121 Montauban Cedex 09 - France
info@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. 05 63 52 22 33

DES FOURS ÉNERGÉTIQUES

Le lycée Kyoto est un véritable modèle de développement durable. Il est situé à Poitiers et propose une large gamme de produits frais.

« Le lycée Kyoto est un véritable modèle de développement durable. Il est situé à Poitiers et propose une large gamme de produits frais. »




Enodis France - Rue d'Alsace des Bains - 13 rue Condorcet
81121 Montauban Cedex 09 - France
info@enodis.fr - www.enodis.fr - Tél. 05 63 52 22 33

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nos solutions transporteurs

En France métropolitaine

LA POLITIQUE HSSEQ DE RIJKE

Notre but premier dans nos opérations quotidiennes est de mettre l'accent sur la qualité, la santé publique, la sûreté, la sécurité et la protection de l'environnement.



Le développement durable via notre engagement dans la charte « Responsible Care » est le lien de notre engagement envers une amélioration continue.



- > Engagement permanent de la Direction du Groupe.
- > Des départements HSSEQ indépendants.
- > Des outils de contrôle communs à tous les sites.
- > Des critères qualité (KPIs) suivis et pilotés.
- > Une démarche d'amélioration continue.
- > Tracteurs Euro V (renouvelé tous les 4 ans).
- > Contrat d'entretien des constructeurs.
- > Formations et challenges chauffeurs.
- > Conseillers à la sécurité sur chaque site.
- > Recyclage des déchets.



Export et DOM-TOM

SAGA, UN ACTEUR RESPONSABLE : L'INTÉGRATION DES SYSTÈMES QSE

Notre démarche QSE est le socle sur lequel s'appuie et se développe notre démarche développement durable avec des actions engagées dans trois domaines :

- > Environnemental (ISO 14001).
- > Économique (ISO 9001).
- > Sociétal (ISO 18001).



DÉVELOPPEMENT DURABLE : UNE STRATÉGIE DE GROUPE

Le développement durable est une opportunité de développer nos activités, poursuivre notre croissance et maîtriser les risques.

Sept enjeux majeurs ont été identifiés et retenus par Bolloré Logistics comme axes d'orientation pour ses activités :

- > Partager une même éthique des affaires.
- > Garantir et toujours renforcer la sécurité des collaborateurs, développer leur employabilité.
- > Maîtriser et réduire les risques liés à la production des services et en particulier aux activités sensibles.

- > Organiser les services pour qu'ils soient plus respectueux du développement durable.
- > Innover pour développer de nouveaux services répondant aux grands enjeux du développement durable.
- > Construire des synergies au sein du Groupe pour développer les solutions d'avenir pour une mesure durable.
- > S'impliquer et contribuer de manière solidaire ou développement local.

L'ensemble des entreprises du Groupe partage ces valeurs et ces objectifs communs. C'est pourquoi SAGA a engagé des actions dans les domaines économique, social et environnemental, traduisant ainsi la volonté et l'engagement du Groupe et de son Président.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nos clients

- > Conseil Régional Paris IdF
- > SERVAIR
- > UGAP
- > APHP
- > CHU de Strasbourg, Reims, Caen, Clermont, Annecy, Besançon, Saint-Étienne, Grenoble, Toulon...
- > Lycées de Kyoto (86), Victor Duruy (75), Sarlat (24), Muret, Toulouse (31), Rennes (35), Grandmont à Tours (37), La Martinière Diderot (69)...
- > Disney, Parc Astérix...
- > Planète Hollywood
- > Hospice Civil de Lyon



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nos clients

Référencement auprès des Chaînes

- > Quick
- > McDonald's
- > Autogrill
- > Buffalo
- > Carrefour
- > Casino
- > Courtepaille
- > Système U
- > Léon de Bruxelles
- > Flunch
- > La Criée
- > Cie des Alpes
- > Pomme de Pain

Référencement auprès des Sociétés de restauration

- > ELIOR-AVENANCE
- > SODEXO
- > COMPASS



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nos clients



Le Louvre Lens



RIE du CEA Marcoule



Davigel



Stade des Lumières de Lyon

1^{er} self R290 !

Bâtiment THPE (Très Haute Performance Environnementale)





un
**monde
 de
 solutions**
Enodis
 — Fabricant Grande Cuisine —



Décerné
 au four e2s



Décerné à la
 gamme StarPlate

Tous nos équipements sur
www.enodis.fr
 Pour en savoir plus : Tél. : 01 69 02 25 25
 infos@enodis.fr