



27 • 30 MARS 2022

Palais des Expositions • NICE

www.agecotel.com



ECO-RESPONSABLES !

Les hôteliers, restaurateurs et commerçants de métiers de bouche n'échappent pas à la tendance verte, ou la fameuse « green attitude ». Ils peuvent se sentir concernés à titre personnel, répondre aux attentes de leurs clients, ou surfer sur une tendance marketing qui sera bénéfique à tout le monde.

Les fournisseurs se remettent en question et proposent des produits et services éco-conçus, éco-réfléchis ou encore vertueux pour la planète. Motivés par la transmission de valeurs, souhaitant proposer une consommation durable, ou influencer sur une baisse de l'empreinte carbone, ils sont aussi en recherche de chiffre d'affaires sur de nouvelles cibles.

A rencontrer sur AGECOTEL :

VESTO

VESTO est une start up française qui permet aux acteurs de la restauration de pratiquer une cuisine durable et rentable. Pour cela VESTO développe un marché du réemploi de matériel plus transparent, plus équitable et plus accessible.

Une machine reconditionnée est une machine de seconde main, c'est-à-dire qu'elle a déjà eu une vie par le passé. Mais contrairement à de l'occasion, elle a entièrement été remise en état par des spécialistes, et fonctionne parfaitement.



ETIKORESRO



EtikOresto est une plateforme digitale pour accompagner les restaurateurs dans leur transition écologique. Elle permet de limiter les coûts et l'impact environnemental en achetant et en vendant du matériel d'occasion.

EtikOresto propose ce concept digital avec un marché en ligne communautaire, un annuaire de fournisseurs engagés dans une économie durable, avec une boutique

éco-responsable. Un blog d'informations eco-friendly est également en ligne. www.etikorest.com

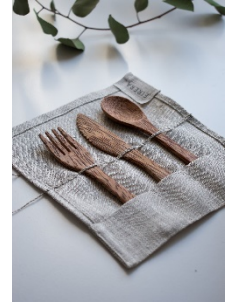
GREEN KELI

100 % éco-friendly, Green Keli accompagne ses clients, hôtels et restaurants, dans leur transition écologique.

Avec un objectif 0 plastique, Green Keli propose une gamme de produits alternatifs, avec la découverte d'autres matériaux, résistants, durables et respectueux de l'environnement ou d'autres réutilisables ou 100 % biodégradables.

Le kit d'accueil hôtellerie propose une brosse à dent et des cotons tiges en bambou, et des disques démaquillants dans un sachet en papier recyclé.

Côté restauration, les couverts sont en bois de noix de coco. Les pailles 100 % biodégradables sont à base de riz, et décomposables sous 60 jours.



AGRID



Agrid a mis au point un logiciel d'optimisation énergétique qui agit sur le système de chauffage et de climatisation des bâtiments tertiaires.

La solution Agrid-Link permet de réaliser jusqu'à 25% d'économies d'énergie, sans altérer le confort !

Grâce à un pilotage automatique, une intelligence artificielle va apprendre les habitudes des occupants du bâtiment pendant une période de deux semaines à un mois. Une fois cette période d'observation terminée, le pilote passe à l'action et diminue la consommation énergétique.

Chaque mois, un rapport détaillé est envoyé à l'utilisateur, dans lequel ce dernier trouve le détail de la consommation du bâtiment.

APEYRON ENVIRONNEMENT

Les biodéchets sont une source précieuse qui peut être valorisée pour enrichir les sols. Trier ses biodéchets, c'est agir pour l'environnement, rassembler et responsabiliser ses équipes autour d'une démarche vertueuse.

Apeyron Environnement accompagne ses clients dans la démarche et propose une gestion simplifiée et adaptée des biodéchets. Le tri devient ainsi une formidable opportunité d'agir pour l'environnement et une source de satisfaction au quotidien.



CONTACTS

PRESSE | Martine DELOUPY - martinedeloupy@gmail.com - 06.60.51.61.72

NICEXPO | Alain DEFILS - alain.defils@nicexpo.org - 04.92.00.20.80