



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



## **CHEF'ECO, POUR UNE RESTAURATION ÉCO-RESPONSABLE**

Chef'eco est le partenaire idéal des chefs dans la gestion des déchets et dans la lutte anti-gaspillage. La société offre des solutions sur mesure, globales ou à la carte. Ses objectifs sont de diminuer les déchets, de mettre en place le tri, d'optimiser les coûts de collecte et de traitement et d'être en phase avec la réglementation. Chef'eco étudie tout, du début jusqu'à la fin, en fonction de la production de chaque établissement. L'entreprise accompagne le client en faisant des réunions sur une ou plusieurs journées sur site et le suit avec des visites annuelles. Chef'eco propose également des solutions de mobilier de tri avec trois gammes : Premium, Optimum et Excellium. Le mobilier peut être personnalisé de différentes couleurs et pictogrammes de tri. Sans oublier tous les accessoires autour du tri.

**Tél. : 06 47 75 73 13**

**contact@chef-eco.fr**

**www.chef-eco.fr**