

## **Trophées VALO RESTO PRO® : prolongation des inscriptions jusqu'au 18 juillet**

**Les Trophées jouent les prolongations.** Vous avez encore jusqu'au 18 juillet pour vous inscrire et espérer donner une visibilité exceptionnelle à vos démarches environnementales.

Le SYNEG et ECOLOGIC invitent tous les acteurs de la filière des cuisines professionnelles, métiers de bouche & blanchisserie : fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études et utilisateurs des équipements, à candidater pour cette nouvelle édition 2022-2024.

**Les candidatures seront examinées par un jury de professionnels issus de toute la filière de la restauration hors-domicile, et les Trophées remis à l'occasion du salon EQUIPHOTEL 2022, qui se déroulera du 6 au 10 novembre 2022, à Paris Porte de Versailles.**

Les Trophées récompenseront les « Meilleures initiatives environnementales ». Ces bonnes pratiques concernent de nombreux sujets comme :

- la performance énergétique,
- le recyclage des équipements,
- la réduction du gaspillage alimentaire,
- la gestion des biodéchets,
- la formation,
- la performance de collecte des déchets d'équipements

VALO RESTO PRO® a été créé en 2014 par le SYNEG et ECOLOGIC dans le but de prendre en charge la responsabilité élargie des producteurs d'équipements professionnels pour les cuisines professionnelles, métiers de bouche & blanchisserie. L'objectif étant d'apporter une solution aux détenteurs de ces équipements, lorsqu'ils deviennent des déchets, en leur offrant à la fois un dispositif simple et la garantie d'un label officiel.

Le SYNEG et ECOLOGIC en assurent le fonctionnement et la promotion auprès de toute la chaîne de valeur de la filière des cuisines professionnelles, métiers de bouche & blanchisserie.

Les trophées VALO RESTO PRO® sont l'occasion de fédérer l'ensemble des acteurs, de mettre en lumière les initiatives originales et les dispositifs performants en faveur de la gestion responsable du cycle de vie des équipements de la filière.

Pour s'inscrire, il suffit de remplir un formulaire de pré-inscription disponible en ligne sur <https://www.valorestopro.com>, afin qu'Ecologic envoie les dossiers de candidature qui devront ensuite être retournés complétés.

Pour accéder directement au formulaire : <https://www.valorestopro.com/formulaire-inscription/>

**Les pré-inscriptions sont prolongées jusqu'au 18 juillet 2022 inclus.**

Plus d'infos auprès de Gregory Anzalone, responsable du développement des marchés professionnels pour ECOLOGIC - courriel : [ganzalone@ecologic-france.com](mailto:ganzalone@ecologic-france.com)



## **À propos de VALO RESTO PRO®**

Créé à l'initiative du SYNEG avec Ecologic, le dispositif VALO RESTO PRO® remplit deux objectifs :

- d'une part, proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière « cuisine professionnelle et métiers de bouche », un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ;
- et d'autre part, promouvoir un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

## **À propos du SYNEG**

Syndicat professionnel au sens de la Loi de 1884, le SYNEG rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laverie, blanchisserie traitement de l'eau et des déchets.

## **À propos d'Ecologic**

Ecologic est un éco-organisme agréé par l'État pour organiser la collecte, la dépollution et la valorisation des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) sur le territoire français. Investi d'une mission d'intérêt général, Ecologic contribue depuis 2006 au développement d'une économie circulaire fondée sur des activités de prévention et de recyclage des déchets, avec l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, enseignes de distribution, collectivités, acteurs de l'ESS, opérateurs de traitement, associations, syndicats professionnels...).

## **À propos d'EquipHotel**

Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble plus de 1500 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom... sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts.

**EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022**

