



AQUA CHIARA

ZERO KILOMETRE

Salon EQUIPHOTEL
Retrouvez - nous
Hall 4 Stand F081

SOLUTION DE FONTAINES À EAU MICROFILTRÉE

AQUAchiara est une société française créée en 2007 et basée à Paris. Elle a développé une technologie innovante, raccordée à l'eau du réseau qui restitue instantanément une eau de qualité microfiltrée, fraîche ou pétillante. Une eau captée et affinée qui conserve les qualités gustatives et nutritionnelles des régions!

Un savoir-faire qui répond aux démarches sociétales et environnementales.
L'eau ZERO KILOMÈTRE, ZERO DECHET : l'alternative aux eaux en bouteilles classiques.

AQUAchiara limite ainsi la consommation des hydrocarbures liée aux transports et aux emballages des bouteilles d'eau traditionnelles en proposant une gamme de flacons personnalisables, lavables et réutilisables à l'infini.

Le luxe d'une solution durable, éco-responsable et locavore à retrouver sur les tables des restaurateurs, des hôteliers et des entreprises.

Une démarche qui respecte la planète, diminue les émissions carbone, et participe à la transition écologique.

Plusieurs équipements sont proposés, s'intégrant à tous types de configuration. Equipés de systèmes de microfiltration ultra-performants, ils éliminent les goûts de chloration, les mauvaises odeurs, les particules et éventuels résidus présents dans les réseaux d'eau, tout en conservant les qualités minérales.

L'intensité des bulles et la température de l'eau sont ajustables au goût de chacun.

Fontaine CONNECTÉE :

Un bilan d'impact personnalisé pour renforcer votre démarche RSE ; La fontaine connectée vous apporte des éléments concrets sur vos économies de plastique et de carbone ! Une interface en ligne pour vous indiquer : votre consommation d'eau convertie en nombre de bouteilles en plastiques ou en verre évitées.

AQUAchiara a développé également un écran d'affichage permet au client via une application digitale de contrôler l'ensemble des données : température, pression, consommation...

Bouchon ECOLOGIQUE :

AQUAchiara lance pour sa gamme de flacons un bouchon à vis en bambou. De haute qualité et facilement nettoyable, il se visse et assure l'étanchéité de la bouteille en verre. Le bambou est une excellente alternative au bouchon traditionnel. Matière première écologique biodégradable, le bambou demande par ailleurs peu de ressource : un faible apport en eau, pas d'engrais ni pesticide.

Nomadisme :

Afin de mettre un terme à la consommation de plastique, AQUAchiara a développé une gamme de bouteilles en verre et gourde inox qui respectent l'environnement. Plusieurs contenants disponibles : 37, 50, 75cl et 1 L.

Fabriquées en France et en Europe, lavables et réutilisables, nos bouteilles s'imposent d'ores et déjà comme l'alternative durable aux bouteilles en plastique. Habillées d'un étui de couleur, elles sont transportables pour toutes les occasions !



BUVONS LOCAL

Les témoignages de nos partenaires :

« Comment on dit en Italie, l'eau l'aqua et vita, l'eau c'est la vie, c'est l'élément qu'on a partout autour de nous et c'est un élément très important pour la restauration. Pour moi, au George V, on a décidé de bousculer un peu les choses, de bousculer un peu les codes. On est le premier palace parisien à ne pas avoir d'eau en bouteille. Tout le monde est complètement derrière notre projet. Juste dans notre restaurant, on économise à peu près entre 40 et 50 000 kilos de verres par an. 50 milles kilos c'est des tonnes et des tonnes de verres qu'ont rejettent pas dans la nature. Je suis pour un restaurant qui est profitable, qui est rentable mais en même temps qui est éco-responsable ».

Chef Simone Zanoni, Restaurant Le George, FS Hotel George V, Paris

« Depuis 15 ans, AQUAchiara est à nos côtés. On a à cœur de limiter la livraison par camion dans notre village médiéval surtout pour transporter de l'eau. On préserve les équipes sans cette manutention et on gagne en efficacité. Les fontaines sont simples d'utilisation, la maintenance top tout au long de la saison. Plus besoin de rafraîchir : c'est une production instantanée avec une fontaine sur chaque espace de restauration ».

Matthieu Sellier, Chef Sommelier, Château de la Chèvre d'Or, Eze

« Depuis plus de 8 ans, nous avons adopté la démarche AQUAchiara : fini le transport, la manutention et le stockage de caisses d'eaux. Pour moi, le bien-être des équipes est aussi important que la démarche durable. Nous avons noué une vraie relation de confiance où l'humain est au cœur de notre partenariat : j'ai un accompagnement commercial et technique tout au long de l'année, c'est primordial pour moi. Nos clients ont adopté cette philosophie d'eau zéro kilomètre. Une démarche pleine de bon sens ».

Chef Jérôme Jaegle - restaurant l'Alchémille, Kaysersberg

