

ANDROS
RESTAURATION

QUI MIEUX QU'ANDROS
POUR CRÉER

LE 1^{ER} DISTRIBUTEUR
DE DESSERT
FRUITIER !

Engagé depuis 2013 sur le marché du vrac avec ses distributeurs de jus, Andros continue son développement sur ce segment et innove une fois de plus avec LE tout premier distributeur de dessert fruitier ! Avec la création de cette nouvelle solution en vrac de compote, Andros devient le précurseur sur un marché en pleine expansion, et répond aux besoins des consommateurs et aux enjeux environnementaux.



Andros Restauration invente LA solution de service
pour de la compote en vrac nouvelle génération

UNE SOLUTION SIMPLE ET HYGIÉNIQUE

- Facile d'utilisation : le distributeur réduit le temps de manutention et facilite la mise en coupelle par les convives grâce à un calibrage à juste dose.
- Une meilleure hygiène : il n'y a aucun contact du produit avec l'extérieur, l'air ou le convive.
- Une portion de fruit en un coup de pouce ! Et pas n'importe quel fruit... mais la qualité et le goût du Dessert Fruitier Réfrigéré signé Andros.

UNE SOLUTION PLUS RESPONSABLE

De grandes pressions législatives pèsent sur les collectivités aujourd'hui : la loi Egalim, la loi AGECE, la loi Climat. Andros les accompagne avec cette nouvelle solution innovante qui permet de répondre aux achats Egalim, de réduire la consommation de plastique, le poids des déchets ainsi que de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le distributeur Andros c'est* :

7x moins de
déchets
qu'une coupelle plastique ou
qu'une boîte métal 5/1 (pour 10kg
de compote)

Une empreinte carbone
3x plus faible
que la consommation de coupelle
(pour 10kg de compote)

Un moyen de
réduire le gaspillage
alimentaire
grâce au réglage par l'utilisateur
de la dose souhaitée

Pour ses premiers distributeurs de dessert fruitier, Andros propose une recette de Pomme issue d'une agriculture française et certifiée niveau 2 de l'environnement pour permettre aux collectivités de répondre à la loi Egalim.

**Ces calculs ont été réalisés sur la base de 10kg de produit. Ils prennent en compte la fabrication du distributeur, son utilisation quotidienne, la fabrication et le nettoyage de la coupelle de service, le taux de résidu dans la poche. Ces chiffres résultent d'hypothèses et peuvent être adaptés à chaque établissement (Nombre de jour d'ouverture, nombre de convives, taille de la portion, contenance machine à laver, caractéristiques de la coupelle de service...).*



Ce nouveau distributeur pousse les élèves à se responsabiliser en se servant de manière autonome et valorise leur créativité en leur permettant de créer leur dessert personnalisé, avec des biscuits ou des coulis.

Ce nouveau distributeur Andros sera installé dans les cantines scolaires progressivement au cours de l'année 2022, et sera présenté au salon Restau Co du 15 Juin prochain (stand D17).

SALON RESTAU^oCO 2022



A propos d'Andros Restauration

Andros Restauration est une entité du groupe Andros, qui commercialise les produits des marques Andros, Bonne Maman, Mamie Nova, Andros Gourmand et végétal ; ainsi que des marques spécifiques sur le marché du hors domicile. Andros Restauration propose une offre complète en produits fruitiers : confitures, desserts de fruits simples ou élaborés, jus de fruits... ainsi qu'un large assortiment de produits laitiers (yaourts, fromages blancs, entremets, desserts) et alternatives végétales.