

## Qui sont les grands gagnants de la 7<sup>e</sup> édition des Trophées Innovation de la restauration collective organisée par le salon RESTAU'CO ?

Pour ce nouveau volet du concours désormais emblématique de la restauration collective, les candidatures n'ont pas manqué ! En effet, de nombreux exposants au salon RESTAU'CO proposant des projets, produits, équipements ou services inédits destinés à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière ont eu à cœur, cette année encore, de mettre en lumière leur innovation. Après la pré-sélection des nominés sur dossier par un jury interne au réseau RESTAU'CO, le jury final constitué de représentants RESTAU'CO, d'experts et de journalistes a élu, au total, 6 lauréats dans les 2 catégories primées « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène ».

### • PALMARÈS 2024 •

#### Dans la catégorie « Produits alimentaires » :



**#1 : Bio&Lo et son distributeur de yaourt bio fermier** qui propose une alternative aux pots individuels et aux seaux – *Stand M03*

Compact et facile d'utilisation pour le personnel et les clients de la restauration collective, le distributeur de yaourt bio fermier Bio&Lo offre une expérience unique à la fois ludique et écologique ! En se substituant aux pots de yaourts individuels, il réduit en effet de 90% l'usage de plastique et grâce à son système réfrigération intégré qui permet de maintenir constamment le yaourt au frais, il évite les pertes liées au service en saladiers. Son principe de distribution assure l'autonomie des convives, valorise un yaourt savoureux, bio, fermier, issu directement des fermes partenaires de Bio&Lo, et facilite le stockage des réserves puisqu'il fonctionne avec des poches souples de 5 kg.



**#2 : Yumgo et sa préparation 100% végétale Yumgo Entier Poudre** qui permet de remplacer l'œuf dans les recettes – *Stand M20*

Yumgo Entier Poudre est un substitut végétal d'œuf entier qui reproduit les propriétés de l'œuf entier dans les recettes professionnelles salées (quiches, cakes, etc) et sucrées (crèmes, flans, brioches, etc). Tout comme l'œuf, il foisonne, lie, coagule et colore tous types de préparations. Sa composition est particulièrement courte avec seulement 3 ingrédients au total - de la farine de riz, de la protéine de féverole et de la protéine de colza – et son utilisation très simple puisqu'il suffit de mélanger la poudre à de l'eau pour l'insérer dans les recettes. 1 kg de Yumgo Entier Poudre permet de remplacer 150 œufs avec un résultat tout aussi gourmand, sans l'allergène œufs, avec une empreinte carbone réduite et une durée de vie allongée !



**#3 : Le laboratoire La Mandorle et ses boissons végétales en poudre** à haute valeur nutritionnelle – *Stand F01*

Les boissons végétales en poudre La Mandorle s'utilisent pour réaliser des boissons en quantité souhaitée ou pour agrémenter des préparations salées ou sucrées variées (soupes, crêpes, purées, cakes, tartes amandines, smoothies, barista, glaces, chocolats, etc). Elles reposent sur un procédé de fabrication breveté qui ne dénature pas le produit et n'engendre pas de transformation chimique. En effet, il n'y a pas d'opération de chauffage ou de déshydratation de liquide : l'ingrédient premier est de la poudre, et qui plus est, un mix de poudre à haute valeur nutritionnelle. Une solution pratique pour végétaliser des recettes, éviter le gaspillage et participer à l'équilibre nutritionnel des convives.

## EN PARTENARIAT AVEC ZEPRO

**Projets évalués par le jury suivant :**

**Marjorie Bretelle, directrice générale de la Centrale d'achat CNOUS,  
Claire Cosson, rédactrice en chef Zepro Collective,  
Philippe Muscat, directeur du restaurant administratif de Lyon**

## Dans la catégorie « Solutions, équipements et hygiène » :

**#1 : Hobart et son lave-vaisselle frontal FP-CP-10C** doté de la consommation d'eau la plus basse du marché et de la fonction « CUTLERY PREMIUM », une innovation mondiale qui révolutionne le processus de lavage en éliminant le besoin de pré-lavage et d'essuyage manuel des couverts – *Stand K17*

Le système « CUTLERY PREMIUM » de ce lave-vaisselle permet aux utilisateurs de gagner du temps et de réduire les efforts nécessaires pour nettoyer les couverts. En effet, ces derniers peuvent être directement déposés dans un panier spécifique rotatif et amovible sans avoir à se soucier des résidus alimentaires ou



des tâches persistantes. Et pour cause : la technologie avancée de lavage et de séchage garantit un résultat impeccable à chaque cycle. Les couverts ressortent propres, secs et sont prêts à être rangés. Une fonction d'auto-nettoyage final permet ensuite le lavage intégral et automatique de la cuve à chaque fin de service. Elle rend alors inutile le nettoyage manuel de l'enceinte, optimise l'utilisation des ressources telles que l'eau et le détergent, et assure, en éliminant les résidus de saletés, un fonctionnement parfait des buses de lavage.



**#2 : MKN et l'innovation Flexichef** qui intègre un système unique au monde de nettoyage automatique qui simplifie l'entretien de l'équipement et garantit des normes d'hygiène élevées – *Stand A16*

Grâce à des jets d'eau haute pression et à des détergents spécialement conçus, le système de nettoyage automatique de FlexiChef élimine efficacement les résidus d'aliments et les graisses pour une propreté impeccable des équipements après chaque utilisation. En évitant l'accumulation de saleté et de dépôts, ce processus de nettoyage automatique contribue à la réduction des besoins d'entretien et de remplacement prématuré des pièces ainsi qu'à la prolongation de la durée de vie du matériel. En combinant cette fonction de nettoyage automatique révolutionnaire avec sa construction en acier à faible impact carbone, FlexiChef démontre l'engagement de MKN envers la durabilité environnementale tout en offrant des performances de pointe et une commodité inégalée aux professionnels de la cuisine.



**#3 : Winterhalter et Gamechanger, son nouveau lave-vaisselle à convoyeur de la gamme MT** qui dispose d'une architecture modulable et évolutive pour s'adapter à tous les besoins – *Stand B07*

Avec son architecture modulable et évolutive, ce nouveau lave-vaisselle à convoyeur de la gamme MT offre des possibilités jusqu'alors inédites pour la restauration. Il propose, en effet, une combinaison libre des différentes zones et composants de la machine et s'adapte ainsi aux exigences et demandes d'équipement individuelles. Il est alors gage d'une sécurité de planification et d'investissement maximale et apporte une sérénité non négligeable en cas d'évolution des besoins en rendant possible, à tout moment, la transformation d'équipement ou un rééquipement.



## EN PARTENARIAT AVEC LA CUISINE PRO

### Projets évalués par le jury suivant :

**Pierre Lemerrier, rédacteur en chef La Cuisine Pro**

**Christophe Mari, Ingénieur Hospitalier en chef CE, responsable Projets Transition Ecologique et Développement Durable, référent régional ARS PACA EGALIM**

**André-Pierre Doucet, délégué général du Synetam**

• SAVE THE DATE •



**La remise des trophées aura lieu lors du salon entre 12h15 et 13h au sein de l'espace « conférences ».**

**Mercredi 5 juin 2024  
Hall 2.2 - Paris Expo Porte De Versailles**

**Les visiteurs peuvent s'inscrire en ligne dès maintenant :**

<https://www.salonrestauco.com/visiteur>

**En tant que journaliste, vous pouvez également vous accréditer sur le site :**

<https://www.salonrestauco.com/journaliste>

**À PROPOS DE RESTAU'CO :**

Depuis plus de 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... RESTAU'CO est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.

**En savoir plus sur :** <https://www.restauco.fr>

**PARTENAIRES RESTAU'CO :**

