

Seconde Service, la vaisselle des chefs s'offre une seconde vie



Fondée par Xavier Lindecker, la plateforme **Seconde Service** donne une nouvelle vie à la vaisselle issue des restaurants. Accessible aux particuliers comme aux professionnels, elle permet d'acheter des pièces de qualité provenant d'établissements gastronomiques et de prolonger leur usage dans une démarche à la fois responsable et locale.

Initialement à la tête de Concept CHR (partenaire de plus de 700 établissements en France dont une centaine de chefs étoilés Michelin), Xavier a souhaité imaginer un projet dans la continuité de cette marque, mais accessible à tout/es.

Le fonctionnement est simple : les professionnels déposent gratuitement leurs annonces sur la plateforme. Les acheteurs intéressés (particuliers, restaurateurs ou associations), prennent ensuite directement contact avec le vendeur afin d'organiser la récupération des articles sur place.

Avec **Second Service**, la vaisselle professionnelle poursuit son histoire autour de nouvelles tables. Un concept qui permet d'accéder à du matériel de qualité à moindre coût et contribue à une restauration solidaire et plus durable.