Le snefcca

SYNDICAT NATIONAL DES ENTREPRISES DU FROID, DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES & DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

LES INFOS DU SNEFCCA

Générale n°2020/19 - Juin 2020

Le Snefcca signe la Charte VALO RESTO PRO®

La Commission Cuisine du Snefcca, Syndicat National des Entreprises du Froid, des Equipements de Cuisines Professionnelles et du Conditionnement de l'Air, a signé la Charte VALO RESTO PRO®.

Le Snefcca s'engage ainsi, à travers sa Commission Cuisine, à soutenir le dispositif VALO RESTO PRO® en œuvrant auprès de ses adhérents à l'amélioration continue de l'environnement par :

- le respect de la réglementation sur les déchets d'équipements de cuisine,
- l'information des salariés, des fournisseurs et des clients sur la gestion des déchets,
- la promotion des solutions de collecte des déchets sur les chantiers et les points de collecte.

VALO RESTO PRO® est désormais soutenu par les 10 principales organisations professionnelles de la filière grandes cuisines et métiers de bouche : CINOV RESTAUCONCEPTEURS, FCSI FRANCE, GNI, RESTAU'CO, RESTO FRANCE EXPERTS, SNEFCCA, SNRC, SYNEG, UDIHR, UNACPRO.

Vincent STELLIAN, Président de la Commission Cuisine déclare : « Le Snefcca est heureux de soutenir le dispositif VALO RESTO PRO® qui a su faire la démonstration de son efficacité opérationnelle et de sa capacité à fédérer toutes les parties-prenantes de la filière : fabricants, bureaux d'études, installateurs, utilisateurs. Seule cette approche filière peut nous porter collectivement à la hauteur des enjeux environnementaux actuels et à venir ». Cet acte de soutien du Snefcca, s'inscrit totalement dans leur volonté de conjuguer la qualité de leur savoir-faire d'une part et la prise en compte permanente des enjeux environnementaux d'autre part.

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 et les métiers de bouche. L'objectif est d'apporter une solution simple aux détenteurs de ces équipements lorsqu'ils deviennent des déchets*.

VALO RESTO PRO® est à la fois un dispositif opérationnel et un label :

- Le dispositif simplifie la vie des détenteurs en leur offrant un guichet unique qui prend en charge deux flux de déchets souvent mutualisés : les équipements de cuisines et les éléments d'ameublement associés. Ce dispositif de collecte, sur site ou via un réseau de points d'apport assure une dépollution et un recyclage en toute conformité, partout en France.
- Le label garantit aux détenteurs, que les producteurs gèrent bien la fin de vie de leurs équipements conformément à la loi ET valorise l'engagement de toute notre filière en faveur de la préservation de l'environnement.

Depuis 2016, les Trophées VALO RESTO PRO® récompensent les meilleures initiatives environnementales de la filière cuisine professionnelle et métiers de bouche. Pour candidater aux Trophées 2020-22, rendez-vous avant le 18 juillet sur : https://www.valorestopro.com. Les Trophées seront décernés le 17 novembre à l'occasion du salon EQUIPHOTEL.

** Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) & Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA)*

COMMUNIQUE DE PRESSE DISPONIBLE ICI [>]