Qui peut utiliser les déshydrateurs?



Que vous soyez restaurateur, gérant de supermarché, gérant de cantine, chef de restaurant ou tout autre domaine professionnel générant des biodéchets, découvrez comment le déshydrateur thermique peut être une solution efficace pour répondre aux exigences légales tout en apportant une contribution positive à votre activité. Ensemble, faisons un pas vers une gestion facile et responsable des matières organiques.

❖ Cafétéria, Hôtel et Restaurant

Les déchets de cuisine ou produits périmés représentent plus de 30% des déchets de restauration. Le plaisir du client et le succès du service sont vos principales préoccupations. ANCAREN comprend vos enjeux et vous permet de vous concentrer sur votre cœur de métier. Le déshydrateur thermique est une solution optimale pour prétraiter et réduire le nombre de collectes, contribuant ainsi à la réduction des coûts et de l'empreinte carbone de votre établissement.

Qui peut utiliser les déshydrateurs?



* Restauration collective (écoles, établissements de santé, résidences d'étudiants, EHPAD, etc.)

Un menu en restauration collective génère en moyenne 450 grammes de déchets, répartis en 200 grammes de déchets organiques et 250 grammes d'emballages. Le traitement des biodéchets en restauration collective est un vrai problème. En fait, il faut l'assimiler à un déchet alimentaire. Ils peuvent représenter jusqu'à 80% du poids total des déchets de restauration collective! ANCAREN vous accompagne pas à pas : évaluation de vos besoins, formation et sensibilisation de vos équipes à la classification des déchets alimentaires, et finalement a sa valorisation.

Commerce alimentaire (supermarchés, détaillants alimentaires, primeurs, etc.)

Malgré les actions menées pour réduire le gaspillage alimentaire (promotions, dons, etc.), les supermarchés, les primeurs et les magasins d'alimentation génèrent un volume important de déchets organiques, qu'ils soient invendus ou simplement les déchets de leurs préparations. Le traitement de ces déchets organiques a un impact sur leur rentabilité. Le déshydrateur thermique élimine l'eau de vos déchets et la réduit en une poudre inodore. Vous économisez de l'espace de stockage et des coûts de collecte.