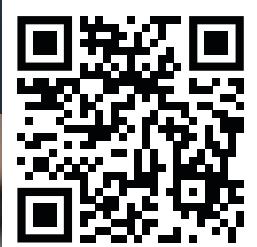




smart
cuisine



IDENTIFIEZ-VOUS
EN 2 SECONDES !

DES SOLUTIONS INNOVANTES AU SERVICE DE VOS ÉTABLISSEMENTS

INNOVATION | HYGIÈNE | ÉCO SOLUTION | ÉVÉNEMENT

Smart Cuisine DES SOLUTIONS QUI TRANSFORMENT VOS DÉFIS EN ATOUTS

L'univers de la restauration évolue rapidement : nouvelles attentes des consommateurs, impératifs d'hygiène et de traçabilité, engagement écologique et recherche permanente d'efficacité.

Avec Smart Cuisine, Transgourmet propose une sélection de solutions innovantes et accessibles qui répondent à ces enjeux concrets. Des équipements intelligents aux services d'hygiène digitale, des démarches écoresponsables aux concepts gourmets pour vos événements, chaque solution a été pensée pour faciliter le quotidien des professionnels et valoriser leur savoir-faire.

Ce guide rassemble les partenaires et outils qui transforment vos contraintes en opportunités, afin que votre cuisine reste toujours plus performante, durable et créative.



TRANSGOURMET

TRANSGOURMET | smart
cuisine
hygiène



4

OCTOPUS HACCP

La solution digitale pour une hygiène maîtrisée au quotidien
 Sécurité alimentaire, traçabilité et conformité sans papier ni stress



6

EUROFINS

Contrôles sanitaires, audits et analyses de laboratoire
 La sécurité alimentaire sous contrôle, avec un partenaire reconnu internationalement

TRANSGOURMET | smart
cuisine

food innov



8

DIGITIZME

Frigos connectés intelligents

La technologie au service de la distribution alimentaire autonome 24h/24h

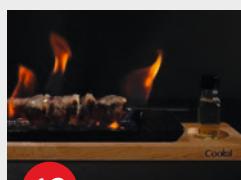


10

MERRYCHEF

La solution snacking instantané

Un four intelligent pour une restauration chaude rapide, simple et rentable



12

COOKAL

Le flambage et la cuisson d'exception, avec ou sans cuisine

Une solution spectacle pour sublimer l'expérience client, en toute autonomie



14

FILTRABIO

La solution éco-responsable de filtration d'eau pour les pros
 Optimisez la qualité de votre eau, et engagez-vous dans une démarche durable



16

QUATRA

Reprise et valorisation des huiles alimentaires usagées

Une solution simple, propre, réglementaire et durable



POURQUOI SMART CUISINE ?

Parce que les professionnels de la restauration font face à des défis toujours plus exigeants, Transgourmet a conçu Smart Cuisine autour de quatre engagements majeurs :

✓ INNOVER :

proposer des équipements intelligents et des solutions pratiques pour simplifier le quotidien.

✓ GARANTIR :

assurer une hygiène irréprochable et une sécurité alimentaire maîtrisée.

✓ PRÉSERVER :

encourager des pratiques éco-responsables et durables pour l'avenir.

✓ VALORISER :

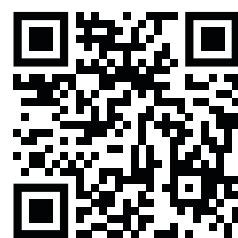
offrir des expériences culinaires différenciantes qui séduisent vos clients.

Un programme pensé pour transformer vos contraintes en véritables leviers de performance et de créativité.



INTÉRESSÉ PAR SMART CUISINE ?

Scannez le QR Code et nos experts vous contacteront sous 48 h pour vous accompagner dans votre projet Smart Cuisine.



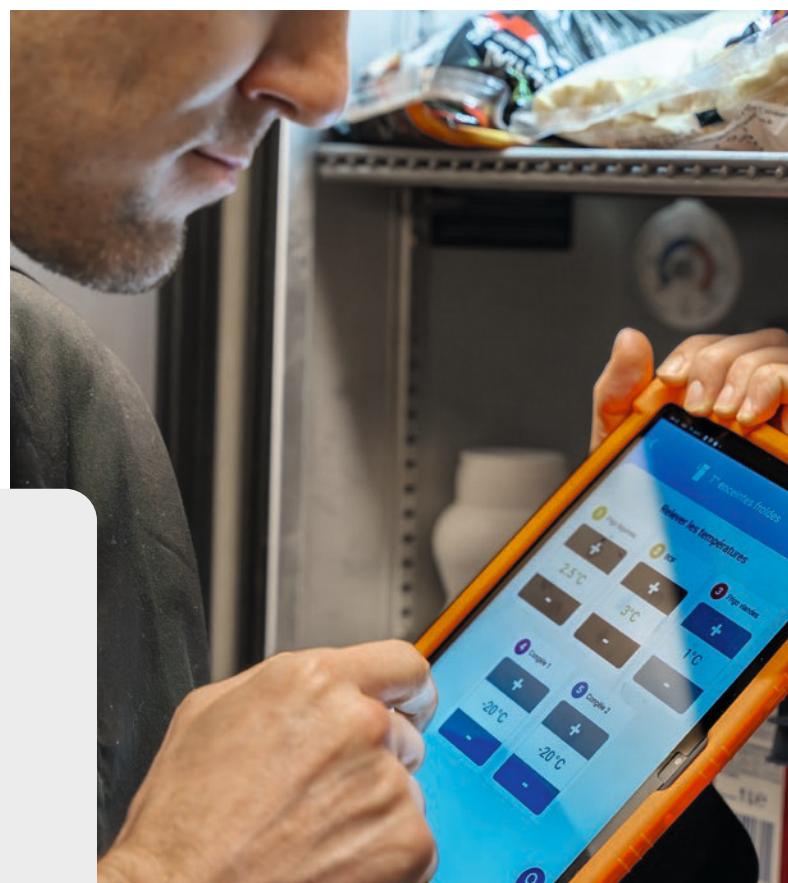
IDENTIFIEZ-VOUS EN 2 SECONDES !

Transgourmet propose L'APPLICATION HACCP POUR ÊTRE SEREIN EN CAS DE CONTRÔLE SANITAIRE

Une solution HACCP complète qui garantit la conformité réglementaire des établissements de restauration et de production alimentaire.

Pensée pour les équipes sur le terrain, Octopus HACCP remplace les registres papier par une tablette ou un smartphone. Contrôles à réception, suivi des DLC, relevés de températures ou plan de nettoyage : toutes les opérations sont enregistrées en quelques clics, pour une traçabilité fiable et conforme.

UNE SOLUTION UTILISÉE AU QUOTIDIEN PAR PLUS DE 25 000 CHEFS.



VOS CONTRÔLES EN UN COUP D'ŒIL



CONTRÔLE
DE LA TRAÇABILITÉ



GESTION DES
TEMPÉRATURES



PLAN
DE NETTOYAGE



CONTRÔLE
SANITAIRE



UNE CONFORMITÉ GARANTIE

- ✓ Solution utilisée par plus de 25 000 chefs au quotidien
- ✓ Accompagnement et formation par une équipe basée en France
- ✓ Support client réactif et suivi personnalisé
- ✓ Application disponible sur tablette et smartphone, facile à déployer
- ✓ Traçabilité et sécurité renforcées, avec archivage automatique des données

UN SUIVI HACCP DE A À Z.



SIMPLE & CONFORME



Contrôle à réception

Contrôlez la conformité de vos marchandises durant vos livraisons. Intégration E-quilibre : vos bons de livraison apparaissent automatiquement dans Octopus HACCP.



Contrôle des températures des enceintes froides

Contrôlez vos frigos et congélateurs manuellement en quelques clics ou 24h/24 avec les capteurs de températures connectés.

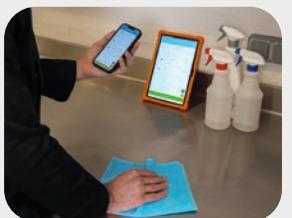
Traçabilité des étiquettes

Photographie de vos étiquettes. Classement et archivage automatique. Intégration e-Quilibre : tous les produits de votre plan menu remontent de J+1 à J+3 dans Octopus HACCP.



DLC secondaires

Des étiquettes toujours claires et conformes, pour simplifier vos contrôles. Parfaite lisibilité et une traçabilité sans faille, permettant à vos équipes de sécuriser le suivi des produits au quotidien.



Contrôle des températures de préparations

Refroidissements, remises en températures, services et liaisons froides ou chaudes. Déclaration des non-conformités et actions correctives dans l'application. Intégration e-Quilibre pour un contrôle simplifié des produits du plan menu.

Plan de nettoyage et de désinfection

Zones, matériel, tâches, produits d'hygiène, fiches techniques et fiches de données sécurité. Votre plan de nettoyage sur mesure et conforme !



DESTINATAIRES

- Restaurants
- Hôtels
- Boulangeries
- Maisons de retraite
- Crèches et écoles

À PARTIR DE 55 € HT/MOIS*

* (engagement 3 ans, 5 modules HACCP, sans matériel. Mise en service : 448€ HT.)

La mise en service, facturée 448 € HT, couvre installation, configuration et formation. Avec un engagement de 36 mois, vous bénéficiez de mises à jour et d'une assistance technique incluses, pour rester conforme en permanence.

Transgourmet propose DES CONTRÔLES SANITAIRES, AUDITS ET ANALYSES DE LABORATOIRE

Expert en prélèvements, audits et formation,
Eurofins Hygiène Alimentaire accompagne les
professionnels des métiers de bouche, et plus
particulièrement les restaurateurs.

Nos équipes interviennent directement dans votre établissement afin de garantir la qualité, la sécurité et la conformité réglementaire de vos produits alimentaires.



DES PACKS MODULABLES POUR UNE HYGIÈNE MAÎTRISÉE

Eurofins Hygiène Alimentaire propose plusieurs formules combinant audits et prélèvements réalisés directement dans votre établissement.

Objectif : garantir la qualité et la sécurité de vos produits alimentaires au quotidien.

Ces packs s'adaptent à la taille de votre activité et au nombre de couverts servis chaque jour (moins de 100, entre 100 et 200, ou jusqu'à 500).

CONTENU DES PACKS :



- ✓ Analyses microbiologiques produits (listeria inclus)
- ✓ Analyses microbiologiques produits (sans listeria)
- ✓ Analyses de surface matériel
- ✓ Analyses de surface listeria
- ✓ Analyse potabilité de l'eau (critère microbiologique)
- ✓ Audits hygiène 60 min



LES + EUROFINS

- ✓ **Un accompagnement réglementaire et technique par des conseillers experts**
- ✓ **Un service client dédié qui assure le suivi personnalisé de vos échantillons**

- ✓ **Un service commercial dédié et disponible pour répondre à vos questions sur l'offre et mettre à jour vos devis**
- ✓ **Une gamme complète d'outils analytiques couvrant tous les produits visés par la réglementation**



FORMATIONS BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE :

Ces formations permettent de se conformer à l'exigence légale définie par le règlement (CE) 852/2004, tout en garantissant la sécurité alimentaire et la confiance de vos clients.



Formation initiale (7h)

Une formation complète, souvent appelée « formation HACCP », qui couvre l'ensemble des notions essentielles : hygiène, traçabilité, HACCP et qualité en restauration.

Formation renouvellement (3h30)

Une mise à jour indispensable pour entretenir les acquis, actualiser les connaissances et rester conforme aux obligations réglementaires.

Formation e-learning (1h)

Principaux dangers et moyens de lutte,
Bonnes pratiques au quotidien,
Chaîne du chaud / chaîne du froid,
Hygiène du personnel,
Nettoyage désinfection,
Enregistrements et traçabilité,
et bien d'autres !

ASSISTANCE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

- ✓ Mise en place de procédure
- ✓ Plan d'action suite au passage de la DDPP
- ✓ Accompagnement à la rédaction/mise à jour de votre PMS
- ✓ Conseil lors du démarrage d'une activité, etc...



DESTINATAIRES

- Crèches et écoles
- Maisons de retraite
- Restaurants, hôtels
- Boulangeries

PACK : À PARTIR DE 46 € HT/MOIS FORMATIONS : SUR DEVIS

- Demandez votre devis personnalisé et bénéficiez d'une offre sur mesure.
- Contactez nos équipes pour une proposition tarifaire adaptée à votre activité.
- Des solutions ajustées à vos besoins, avec un devis clair et rapide.

Transgourmet propose LES FRIGOS CONNECTÉS & DISTRIBUTEURS AUTONOMES 24/7

Une solution prête à déployer pour servir boissons et snacking à toute heure, avec paiement sans friction et pilotage à distance, sans mobiliser d'équipe dédiée.



DES AVANTAGES OPÉRATIONNELS

- ✓ **Une offre de restauration 24/7** sans personnel de nuit ou d'astreinte
- ✓ **Une solution globale** avec le frigo ou le distributeur et l'assortiment
- ✓ **Un retour sur investissement rapide** vente de snacking, boissons, petits-déjeuners
- ✓ **Une installation facile**, aucune transformation de votre structure
- ✓ **Suivi et réassort à distance** alertes de ruptures, suivi des ventes, pilotage en ligne

EXPÉRIENCE CLIENT

Parcours simple et auto-nome, sans file d'attente. Paiement sans friction, ticket dématérialisé, disponibilité 24/7.

MISE EN PLACE

Repérage du site, raccordements simples, test et mise en service. Maintenance et accompagnement assurés par les équipes Digitizme.

DONNÉES & ROI

Indicateurs clés : panier moyen, rotation, ruptures évitées. Aide au pilotage des assortiments et à la projection du ROI.

CONFORMITÉ

& HYGIÈNE

Procédures compatibles HACCP, traçabilité des approvisionnements et gestion des dates de péremption côté opérateur.



+ de 250 références Transgourmet intégrées

Équilibrés et gourmands, en format individuel micro-ondable, incluant une gamme exclusive de plats cuisinés artisanaux - en frais DLC de 3 mois

UNE SOLUTION MODULABLE SELON L'ESPACE DISPONIBLE

Du frigo unique au corner complet avec machine à café. Intégration sur l'existant, sans transformation lourde de l'espace.



Frigos connectés



Distributeurs automatiques



CONSULTEZ LE CATALOGUE

DESTINATAIRES

- **Hôtels (alternative au room service),**
- **Bureaux (lobby, open-space),**
- **Campus & résidences,**
- **Santé & loisirs...**

À PARTIR DE 290 € HT /MOIS*

* (Selon configuration et engagement. Estimation après étude de site)

- Solution matérielle et digitale avec assortiment food sur mesure
- Encaissement automatisé et sans friction
- Suivi des ventes et des stocks en temps réel
- Maintenance et accompagnement par les équipes Digitiz
- Matériel robuste et fabriqué en France

Transgourmet propose LA RESTAURATION SANS CUISINE NI CUISINIER

Proposez une offre chaude et variée sans installation lourde ni personnel qualifié.

Compact et simple d'utilisation, le four Merrychef transforme tout espace (hôtel, bar, camping, snack, commerce de proximité) en point de restauration rentable.



COMPACT & PRATIQUE

Il ne nécessite aucun personnel qualifié, ce qui en fait une solution idéale en période de forte activité avec peu de main-d'œuvre disponible. Ses dimensions réduites lui permettent de s'installer facilement sur un simple plan de travail. Accessible à tous vos collaborateurs grâce à une interface simple et intuitive.



LA PROMESSE D'EFFICACITÉ

- ✓ **Servez plus vite, sans compromis :**
une cuisson accélérée pour absorber les pics d'activité.
- ✓ **Un seul four, mille possibilités :**
du snack au plat complet, une polyvalence totale.
- ✓ **La confiance d'une technologie éprouvée :**
un équipement reconnu dans le monde entier.

DESTINATAIRES

Snacks - bar, Golf,
Camping, Boulangeries & Pâtisseries, Hôtels & Traiteurs, Restaurants traditionnels, Commerces de proximité, Stations-service

LIBERTÉ SANS CUISINE

- ✓ **Sans cuisine ni hotte** : installation simple dans un espace réduit
- ✓ **Aucun aménagement lourd** : branchement sur une simple prise électrique 16 A.

**RAPIDE &
POLYVALENT**



Tient sur un plan de travail de 600 mm

**UNE OFFRE CLÉ EN MAIN**

- ✓ **Plus de 80 références intégrées (salées & sucrées)** : croques, pizzas, tenders, gaufres, coeurs coulants, etc.
- ✓ **Portions individuelles** prêtes à l'emploi.
- ✓ **Produits surgelés** avec une conservation de 9 à 24 mois.
- ✓ **Zéro gaspillage** : produits surgelés en format individuel prêt à consommer

RENTABILITÉ GARANTIE

- ✓ **Cuisson ultra rapide** : < 2 minutes, parfait pour répondre à l'affluence.
- ✓ **Cuisson jusqu'à 70 % plus rapide** que les méthodes traditionnelles.
- ✓ **Un seul appareil** = large diversité de préparations.
- ✓ **Haute rentabilité** : marge attractive sur chaque produit vendu.
- ✓ **Faible consommation** énergétique (0,7 kWh en veille).
- ✓ **Excellent retour sur investissement.**

conneX 12 ECO

10 x plus rapide qu'un four classique (1 plaque de cuison, 1 pelle, 1 panier de cuisson, 1 feuille de cuison anti-adhésive)

conneX 12

20 x plus rapide qu'un four classique (1 plaque de cuison plate, 1 pelle à pizza avec protège-main et côtés renforcés, 1 plaque de cuison grand format, 1 plaque de refroidissement, 1 tapis de plaque de cuison)



CONSULTEZ
LE CATALOGUE

+ de 80 références intégrées

Une offre gourmande et pratique, salée ou sucrée, en formats individuels prêts à consommer. Surgelée, elle simplifie la gestion et garde sa qualité (DLUO 9–24 mois).

**ACHAT : À PARTIR DE 6 990 € HT
LOCATION : À PARTIR DE 199 € HT/MOIS***

* (Engagement sur 36 mois)

- Disponible partout en France sous 15 jours.
- Garantie 1 an incluse (pièces, main-d'œuvre & déplacement).

**Transgourmet propose
LA FLAMME AU SERVICE
DU GOÛT....
ET DU SPECTACLE EN SALLE**

Avec Cookal, le flambage et la cuisson deviennent des expériences culinaires simples et spectaculaires pour dynamiser vos ventes.

Pensée pour l'hôtellerie, la restauration et l'événementiel, cette solution permet d'enrichir vos menus sans cuisine complexe ni investissements lourds, tout en offrant à vos clients une expérience culinaire unique.



**DES ARÔMES
QUI CRÉENT
L'EFFET WOW**

Grâce à des consommables prédosés et variés (caramel, vanille, thym, fumé, rhum, Cointreau...), Cookal garantit une exécution régulière et sans perte.

Le flambage devient un outil simple et rentable pour surprendre vos clients et dynamiser vos ventes.

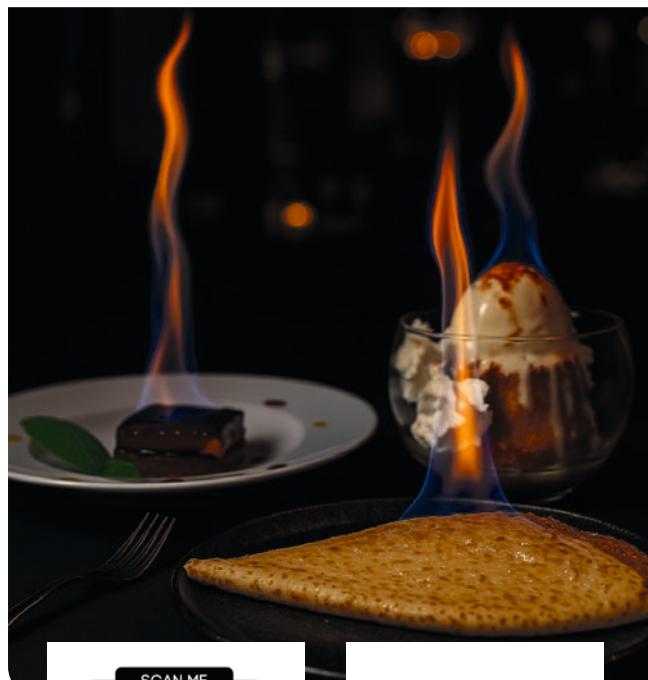


CE QUI CHANGE TOUT

- ✓ **Prise en main facile**, sans formation ni matériel complexe
- ✓ **Animation spectaculaire** qui capte l'attention en salle
- ✓ **Zéro résidu d'alcool**, propre et conforme aux normes
- ✓ **Aromatisation variée** pour recettes sucrées et salées

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE SPECTACULAIRE

- ✓ Cuisson innovante, spectaculaire et conviviale
- ✓ 100% instagrammable
- ✓ Nouvel art de la table autonome
- ✓ Brochettes montées, mignonnettes dosées pour une cuisson rapide et parfaite
- ✓ Sans fumée, sans odeurs



UN CONCEPT PORTÉ PAR CHRISTIAN TÊTEDOIE, MOF & PRÉSIDENT DES MAÎTRES CUISINIERS

Créée et fabriquée en France, la solution Cookal s'appuie sur l'expertise de son cofondateur et ambassadeur, Christian Tête-Doie, Meilleur Ouvrier de France et président des Maîtres Cuisiniers de France. Un gage de fiabilité et de qualité qui valorise votre établissement auprès de vos clients.



REGARDEZ LA VIDEO



JE COMMANDE MA VAISSELLE

DESTINATAIRES

- Restaurants
- Hôtels
- Événementiel

À PARTIR DE 0,20 € HT/PLAT*

* (à partir de 0,20 € pour les desserts et 1 € pour les plats salés)

- Consommables prêts à l'emploi et supports adaptés.
- Large palette d'arômes : caramel, vanille, thym, fumé, rhum, Cointreau...
- Options : brochettes surgelées montées, garnitures au choix, pack animation.

Transgourmet propose LE RAFFINEUR D'EAU POUR UNE VÉRITABLE PROTECTION



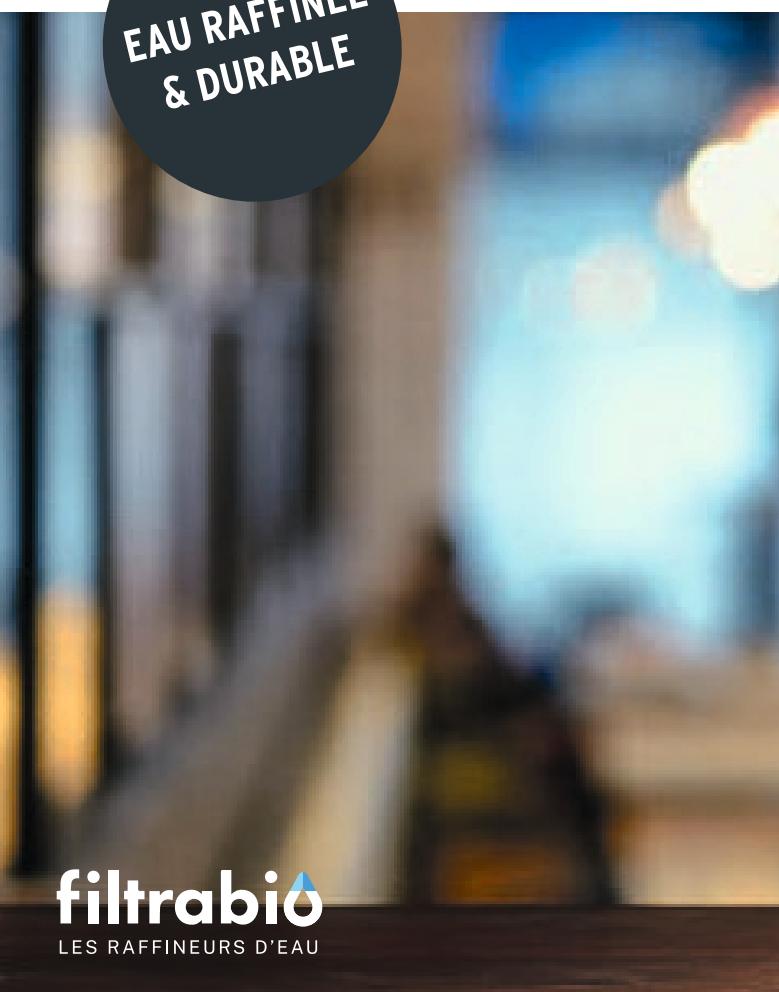
L'eau filtrée hautes performances, adaptée aux usages pros pour une démarche durable.

Filtrabio invente le raffineur d'eau écologique, conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, des collectivités et des métiers de bouche.

Ajoutez des bulles à Filtrabio... et servez « l'eau qui pique® », notre marque déposée que vous pouvez utiliser avec votre raffineur d'eau.

**ÉQUIPEZ VOTRE ÉTABLISSEMENT,
DÉMARQUEZ-VOUS !**

EAU RAFFINÉE & DURABLE



filtrabio
LES RAFFINEURS D'EAU

EFFICACE CONTRE LES PRINCIPALES CONTAMINATIONS



PERFLUORÉS
(PFAS & TFA)



PESTICIDES



PLOMB



RÉSIDUS
MÉDICAMENTEUX



UNE FIABILITÉ PROUVÉE

- ✓ Technologie optimisée pour la restauration, l'hôtellerie, les collectivités et les boulangeries
- ✓ Efficacité testée par des laboratoires indépendants
- ✓ Conservation des minéraux
- ✓ Fabrication française



Filtrabio 100

Idéal pour un point d'eau ou fontaine



Filtrabio 500

Idéal pour plusieurs points d'eau ou fontaines

Vous pouvez le raccorder à un robinet ou une fontaine existante. Sans consommable et totalement automatisé, il fonctionne sans intervention jusqu'à 4 ans*.

*À valider avec le service technique de Filtrabio en fonction de la qualité de votre eau et les volumes consommés.

UN SERVICE RÉACTIF DANS TOUTE LA FRANCE POUR L'INSTALLATION ET LE SUIVI DE VOS ÉQUIPEMENTS



Chevalets à l'image de votre établissement avec QR Code



Macaron personnalisé



Bouteilles à l'image de votre établissement

DESTINATAIRES

- Crèches et écoles
- Maisons de retraite
- Restaurants, hôtels
- Boulangeries

À PARTIR DE 1 € HT/JOUR*

* Selon configuration, engagement et volumes. Estimation après étude de site

- Nous raccordons votre raffineur d'eau à votre robinet ou tireuse existante.
- Découvrez également notre service clé en main pour une eau raffinée, fraîche et pétillante.

Transgourmet propose LA COLLECTE DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES (HAU)

Confiez vos huiles alimentaires usagées à un service complet qui transforme un déchet en ressource.

La collecte est planifiée et rapide, les contenants sont fournis puis échangés à chaque passage, la traçabilité est garantie avec bordereaux et espace client. Les volumes sont valorisés en biocarburant et rachetés chaque mois. Résultat : site propre et sécurisé, conformité simplifiée, moins de manutention pour l'équipe et un gain RSE mesurable.



UN SERVICE COMPLET, GRATUIT ET FIABLE

- ✓ **Gestion et collecte 100% gratuites** de vos huiles de friture usagées
- ✓ **Mise à disposition et échange** de vos bidons à chaque collecte
- ✓ **Service rapide** : intervention sous 72h
- ✓ **Rachat de vos huiles** alimentaires usagées
- ✓ **Accès à l'Espace Client** (contrat, récapitulatif des collectes, demandes de collecte en ligne...)
- ✓ **Service administratif pour le suivi de votre dossier** (résiliation de votre ancien collecteur d'huiles usagées...)
- ✓ **Traçabilité totale** de la gestion de vos déchets graisseux
- ✓ **Bon de collecte** envoyé par mail à chaque passage
- ✓ **Bordereau d'achat** récapitulant les collectes du mois
- ✓ **Paiement mensuel** par virement bancaire
- ✓ **Partenariat 100% écologique**

Bidons Quatra

120 kg
100 kg
50 kg



UNE SOLUTION FIABLE ET ENGAGÉE

- ✓ **Collecte 100 % gratuite**, avec mise à disposition et échange des contenants à chaque passage
- ✓ Rachat équitable des huiles usagées, valorisées en **bio carburant durable**
- ✓ **Traçabilité garantie**, bordereaux et suivi administratif accessibles en ligne
- ✓ **Partenaire certifié et écologique**, reconnu pour son engagement RSE




quatra

CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE ET PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE

Toutes les opérations de filtration et de purification des déchets huileux sont réalisées chez Quatra, avec un contrôle qualité assuré dans leur laboratoire interne. Les huiles alimentaires usagées (HAU) sont ensuite recyclées en biocarburant. 1 litre d'huile valorisé de la sorte évite l'émission d'environ 3 kg de CO₂, soit plus de 90 % de réduction par rapport au diesel.



Cuves compactes Quatra



Extra Large : L × I × H (cm) :
156 × 78,4 × 100



Large :
137 × 57,5 × 100



Medium :
94 × 57,5 × 100



Small :
70 × 57,5 × 100

DESTINATAIRES

- Restaurants
- Hôtels
- Boulangeries
- Maisons de retraite
- Crèches et écoles...

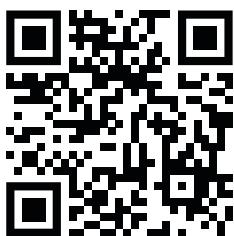
SERVICE GRATUIT

- Un service entièrement gratuit de collecte, avec intervention sous 72 h via son réseau de 35 entrepôts en France métropolitaine et ses équipes dédiées de 150 chauffeurs.
- Le système garantit également un prix de rachat équitable, ajusté à vos volumes et à vos besoins.



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



IDENTIFIEZ-VOUS
EN 2 SECONDES !

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



www.transgourmet.fr