



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

smart
cuisine

hygiène



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



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

smart
cuisine

eco-solution



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



QUATRA
Reprise et valorisation des huiles alimentaires usagées
Une solution simple, propre, réglementaire et durable

smart
cuisine

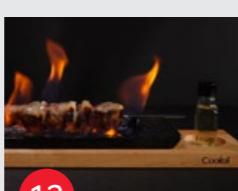
food innov



DIGITIZME
Frigos connectés intelligents
La technologie au service de la distribution alimentaire autonome 24h/24h



MERRYCHEF
La solution snacking instantané
Un four intelligent pour une restauration chaude rapide, simple et rentable



COOKAL
Le flambage et la cuisson d'exception, avec ou sans cuisine
Une solution spectacle pour sublimer l'expérience client, en toute autonomie



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 !

2

CATALOGUE SERVICES

SMART CUISINE

3

TRANSGOURMET OPERATIONS SAS au capital de 15 000 000 €, RCS de Créteil sous le numéro 433927332. Siège social ZAC Départementale du Val Pompadour, 17 rue de la Ferme de la Tour – CS 10005 – 94460 Valenton. Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Offre réservée aux professionnels.



OCTOPUS HACCP

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

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.

UN SUIVI HACCP DE A À Z.



Contrôle à réception

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

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 des enceintes froides

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

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 !



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

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...



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

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 Digitizme
- 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

RAPIDE &
POLYVALENT



Tient sur un plan de travail de 600 mm



conneX 12 ECO

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



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).

LIBERTÉ SANS CUISINE

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

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

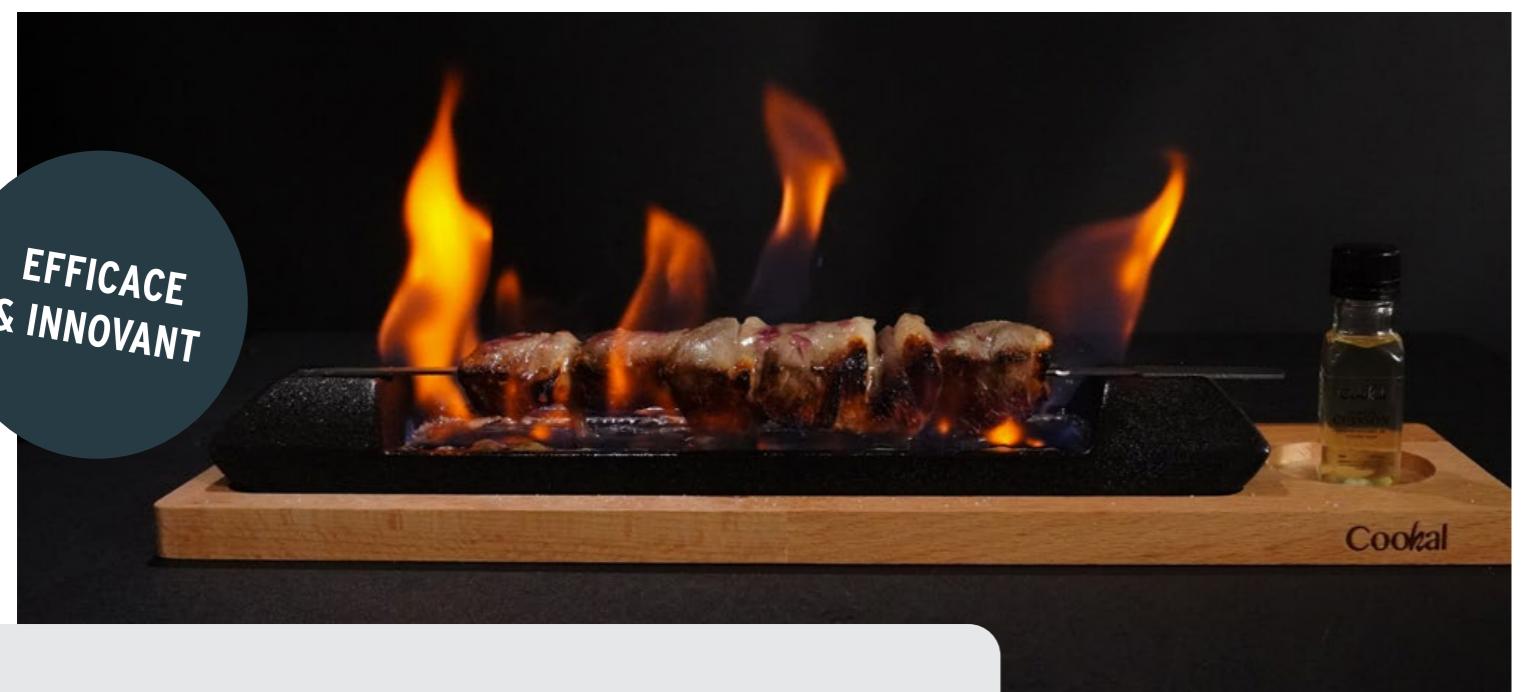
- ✓ Cuisson ultra rapide : < 2 minutes, parfait pour répondre à l'affluence.
- ✓ Cuisson jusqu'à 70 % plus rapide que les méthodes traditionnelles.
- ✓ Un seul appareil = large diversité de préparations.
- ✓ Haute rentabilité : marge attractive sur chaque produit vendu.
- ✓ Faible consommation énergétique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

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



EFFICACE & INNOVANT

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

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.

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE SPECTACULAIRE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuisson innovante, spectaculaire et conviviale ✓ 100% instagrammable ✓ Nouvel art de la table autonome | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Brochettes montées, mignonnettes dosées pour une cuisson rapide et parfaite ✓ Sans fumée, sans odeurs |
|--|--|



Cookal

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 Têtedioie, 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.



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.

DESTINATAIRES

- Restaurants
- Hôtels
- Événementiel

F | L | T | R | A | B | I | O

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 !**



EFFICACE CONTRE LES PRINCIPALES CONTAMINATIONS



PERFLUORÉS
(PFAS & TFA)



PESTICIDES



PLOMB



RÉSIDUS
MÉDICAMENTEUX



Chevalets à l'image de votre établissement avec QR Code



Macaron personnalisé



Bouteilles à l'image de votre établissement



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

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


RESPONSABLE & DURABLE

Bidons Quatra

120 kg
100 kg
50 kg



Cuves compactes Quatra



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

Large :
137 × 57,5 × 100

Medium :
94 × 57,5 × 100

Small :
70 × 57,5 × 100



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.



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



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.

POURQUOI TRANSGOURMET ?

EN 10 POINTS...

1/ FAITES-VOUS LIVRER DANS VOTRE CUISINE...

Aller au cash ou au MIN prend du temps et vous détourne de votre métier, tout en coûtant cher (carburant, véhicule...). Avec Transgourmet, vous optimisez : vous passez commande la veille et vous êtes livrés le lendemain, directement en cuisine. Simplement.



3/ LES PRIMEURS ET LA MARÉE EN DIRECT DE RUNGIS EN MOINS DE 24H

L'engagement d'un fournisseur se mesure à sa capacité à livrer vite et bien les produits sensibles. Transgourmet vous fournit en moins de 24 h une gamme adaptée de fruits et légumes, crustacés, coquillages et poissons. Et si vous le souhaitez, ces produits sont préparés dans notre atelier du MIN de Rungis (portionnés, grattés, désarêtés...) pour une perte maîtrisée et un piégeage régulier : vous ne payez que ce que vous servez.

4/ APPORTER DE LA DIFFÉRENCE À VOTRE CARTE

Transgourmet mise sur des sourcings pointus pour enrichir votre carte avec des produits différenciants et gagner en visibilité. Fromages affinés ou glaces artisanales signées MOF : une offre rare chez les fournisseurs. Pour compléter, plus de 600 produits premium disponibles depuis Rungis, livrés en moins de 24 h : artisanat japonais, exclusivités italiennes, salaisons en direct de l'éleveur basque...



2/ TOUS VOS PRODUITS DANS UN MÊME CAMION

Multiplier les fournisseurs, c'est multiplier les commandes, réceptions, factures et relances et donc le temps passé. Avec Transgourmet, vous regroupez vos achats et recevez en une seule fois vos produits : frais, viande, crème, épicerie, surgelés, consommables, entretien, petit matériel. Moins de gestion, plus d'efficacité.

6/ LA RELATION PLUS QUE TOUT

Transgourmet est un acteur à part : non coté, sans investisseurs, détenu à 100 % par une coopérative suisse appartenant à ses clients. Cette singularité se traduit par une relation de proximité portée par trois interlocuteurs : votre commercial, votre télévendeuse et votre chauffeur-livreur. Pour rester au plus près de vous, ces équipes sont réparties sur tout le territoire dans une quinzaine d'établissements régionaux.



5/ TRANSGOURMET, SOURCEUR EXIGEANT DE PRODUITS

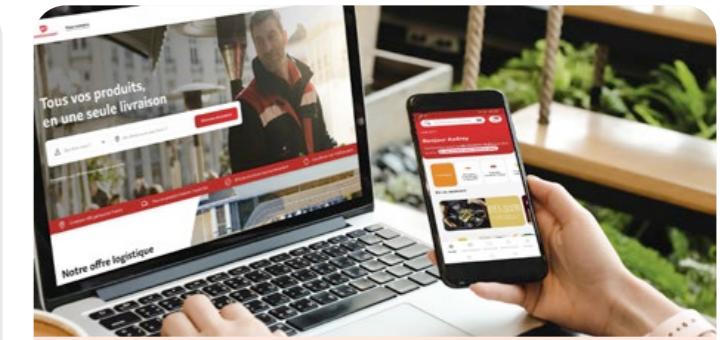
Transgourmet, c'est aussi une marque produit forte : plus de 1 500 références pour tous vos usages. Economy privilégie l'accessibilité ; Quality, le cœur de l'offre à qualité comparable aux grandes marques, à prix compétitif. Premium, Natura (bio) et Origine valorisent des sélections exigeantes et des producteurs engagés. Enfin, Legave regroupe les essentiels pâtissiers pour le labo et vos desserts.

8/ CHAQUE JOUR DES OPPORTUNITÉS, DES PROMOS

Transgourmet négocie des offres promotionnelles auprès des fabricants et vous en fait bénéficier sur tous les supports. Au-delà de l'appli et du site, votre commercial vous propose aussi des opportunités chaque semaine : offres du frais, bons plans sur des produits à fort potentiel, idées pour composer vos menus et plats du jour.

9/ PLUS VOUS COMMANDEZ, PLUS VOUS AVEZ DE MEILLEURS PRIX

En plus de notre programme de fidélité, nos clients bénéficient de conditions commerciales avantageuses liées à la régularité et au volume. Ainsi, une remise automatique peut s'appliquer à chaque commande, selon un palier de montant.



7/ POUVOIR COMMANDER À TOUT MOMENT

Une commande sur deux se fait en ligne : vous commandez 24 h/24, 7 j/7, même après un service ou le week-end. Vous accédez au catalogue complet, à vos prix, à vos achats habituels, aux promotions, et créez vos listes. Votre espace client regroupe aussi l'historique de factures PDF et l'extraction des allergènes en un clic. Nouveaux clients : essai sans engagement avec paiement CB.



10/ DES PAROLES AUX ACTES

Un camion consomme en moyenne 27 L/100 : regrouper vos achats dans une seule commande livrée en un seul camion, c'est un geste simple à impact immédiat. Chez Transgourmet, 60 % des poids lourds achetés en 2022 roulaient déjà au gaz ou au biocarburant. Cette priorité s'inscrit dans une stratégie de long terme : approvisionnements responsables, protection des ressources, neutralité carbone, zéro déchet et responsabilité sociétale.



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



IDENTIFIEZ-VOUS
EN 2 SECONDES !

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



www.transgourmet.fr