



La pause bien-être & saveur

Sommaire

- **Distriplus, la pause bien-être et saveur**
- **Service, qualité et environnement**
- **Le café**
- **Les boissons chaudes**
- **Les confiseries**
- **Les boissons fraîches**
- **Les produits frais**

Distriplus, la pause bien-être et saveur



La pause bien-être & saveur

Pour que les moments de pause soient aussi des moments de détente et de plaisir, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits.

SOCIÉTÉ FAMILIALE créée depuis 30 ans.

EXCLUSIVEMENT FRANCILIENNE, notre spécialisation nous permet de garantir une haute exigence de service à tous nos clients, dont la fidélité est un gage de sérieux.

PROCHE DE VOUS, à votre écoute, l'ensemble de nos équipes vous assure tous les jours une parfaite sécurité alimentaire, une fiabilité technique sans faille du matériel, et un suivi rigoureux des approvisionnements.

ENGAGÉS dans une démarche éco-responsable, nous sélectionnons des distributeurs automatiques innovants, économes en énergie et performants et vous proposons des solutions pour limiter les impacts environnementaux.

ATTENTIFS aux nouvelles attentes des consommateurs et aux engagements sociétaux de nos clients, nous développons une gamme de produits BIO et issus du commerce équitable, pour que les saveurs prennent tous leur sens. L'équilibre alimentaire, la qualité et la diversité des produits que nous proposons, sont la garantie d'une véritable qualité de vie au travail.

Bien-être & saveur, les exigences d'un service irréprochable

- Qualité du service : nous sommes certifiés ISO 9001 version 2008.
- Qualité management environnemental : nous sommes certifiés ISO 14 001.
- Innovation : un partenariat exclusif avec la société NECTA, n°1 des fabricants de distributeurs automatiques, un matériel à la pointe de la technologie.
- Choix des fournisseurs selon des critères stricts : priorité aux produits de qualité, aux fournisseurs locaux, proches de notre stock.





“

En cas de panne, nous vous garantissons une intervention en moins de 2h.

Diamantino, Chef Technique chez Distriplus depuis 20 ans.

”

Service, qualité et environnement



La pause bien-être & saveur

Chez Distriplus, nous exerçons notre métier en apportant la meilleure qualité de service à nos clients tout en respectant notre environnement.



La qualité ISO 9001 version 2008 : nous effectuons des contrôles réguliers sur chaque distributeur afin de vérifier les temps d'infusions, l'entretien de l'appareil, la satisfaction des consommateurs et être conformes aux exigences de la norme. Nous effectuons chaque année des enquêtes de satisfaction auprès des consommateurs (via internet).



INTERVENTION GARANTIE dans un délai de 2h en cas de panne.

SERVICE SANS INTERRUPTION de 7h à 18h.

UNE ÉQUIPE TECHNIQUE au service de votre tranquillité : techniciens machines, approvisionneurs, remplaçants polyvalents, responsables de tournée.



Tous nos distributeurs sont équipés de filtres BRITA.

Programme de vigilance environnementale

- **Paramétrer nos distributeurs** pour économiser eau et électricité : éclairage à LED, mise en veille automatique, détecteur de tasses, audits techniques réguliers
- **Planifier nos tournées pour réduire notre empreinte carbone.**
- **Le mug, une alternative durable :** nous proposons d'équiper les distributeurs de cellules de détection, permettant la distribution des boissons chaudes dans un mug à la place des gobelets.
- **S'engager sur les normes environnementales :** tous nos équipements sont conformes aux normes de la commission européenne sur le traitement des déchets industriels spéciaux (DIS). Nous prolongeons la durée de vie de nos machines via un process de rénovation et nous assurons que la majorité des pièces détachées soient recyclées et réutilisées.



“

**J'ai sélectionné pour vous
4 grands crus Pur Arabica.**

Claude Demouzon, Fondateur de Distriplus.

”

Le café

Nous attachons un soin particulier au choix de nos cafés en privilégiant le goût, le savoir-faire artisanal et la qualité.

UN CAFÉ EN GRAIN ISSU D'UN MÉLANGE UNIQUE :

Un café 100% arabica, notre mélange unique et équilibré de 4 grands crus sélectionnés dans les pays les plus renommés pour la qualité de leur café :

Ethiopie, Brésil, Guatemala, Nicaragua.

Il est légèrement acidulé, long en bouche, avec des arômes de fleurs de cacao.

Notre café est récolté uniquement de manière manuelle et sélective :

la récolte sélective "Picking" : exclusivement manuelle permet de ramasser en sélectionnant uniquement les cerises arrivées à maturité. Il est nécessaire de faire 8 à 14 passages par caféier et par récolte.

Notre café est torréfié artisanalement, à l'ancienne :

Notre torréfacteur, élu meilleur torréfacteur de l'année 2011 sélectionne rigoureusement les différentes origines qui seront proposées en assemblage ou en pures origines.

La torréfaction artisanale est une méthode douce et délicate car chaque moment de la cuisson est important pour développer tout l'arôme de notre café.

UN CAFÉ LYOPHILISÉ LABELLISÉ MAX HAVELAAR :

El Péon, 100% arabica issu de l'agriculture biologique.



La pause bien-être & saveur



Caractéristiques techniques

Hauteur : 1830 mm

Largeur : 540 mm

Profondeur : 650 mm

Poids : 126 kg environ

Encombrement porte ouverte: 1120mm

Alimentation (prise de terre) : 230V - 50Hz

Normes personnes handicapées respectées.



“

Des produits de grandes marques renommées et de qualité.

Emilie Demouzon

”

Les boissons chaudes

DISTRIPPLUS propose un large choix de boissons chaudes, chocolat Suchard, Thé vert menthe, Thé Earl Grey Lipton, potage tomate ou 7 légumes Knorr. Boissons gourmandes Caprimo comme le café vanille, café noisette ou café caramel.



La pause bien-être & saveur

Boissons chaudes



Boissons gourmandes



Café vanille, noisette



Caractéristiques techniques

Hauteur : 1830 mm

Largeur : 540 mm

Profondeur : 650 mm

Poids : 126 kg environ

Encombrement porte ouverte : 1120mm

Alimentation (prise de terre) : 230V – 50Hz

Normes personnes handicapées respectées.



“

Chaque mois, nous sélectionnons de nouvelles références afin de vous garantir un choix varié de gourmandises.

Sylvie Demouzon

”

Les confiseries

DISTRIPUS propose une gamme classique, avec des barres chocolatées, gâteaux et produits salés, ainsi qu'une gamme équilibre avec des biscuits et barres céréales, des fruits secs, chips de pommes...



La pause bien-être & saveur

Gamme classique



Gamme équilibre



Caractéristiques techniques

Hauteur : 1830 mm

Largeur : 735 mm

Profondeur : 855 mm

Poids : 225 kg

Alimentation (prise de terre) : 230V – 50Hz

Le gaz utilisé pour le groupe froid (R134A) est sans danger pour l'environnement.

Normes personnes handicapées respectées.





“

Un grand choix pour répondre
à toutes vos envies.

Emilie Demouzon

”

Les boissons Fraîches

Nous avons une large gamme de boissons Fraîches que nous faisons varier selon les saisons. Nos jus de Fruits sont 100% pur jus, sans sucre ajouté, sans colorant.



La pause bien-être & saveur



Caractéristiques techniques

Hauteur : 1830 mm

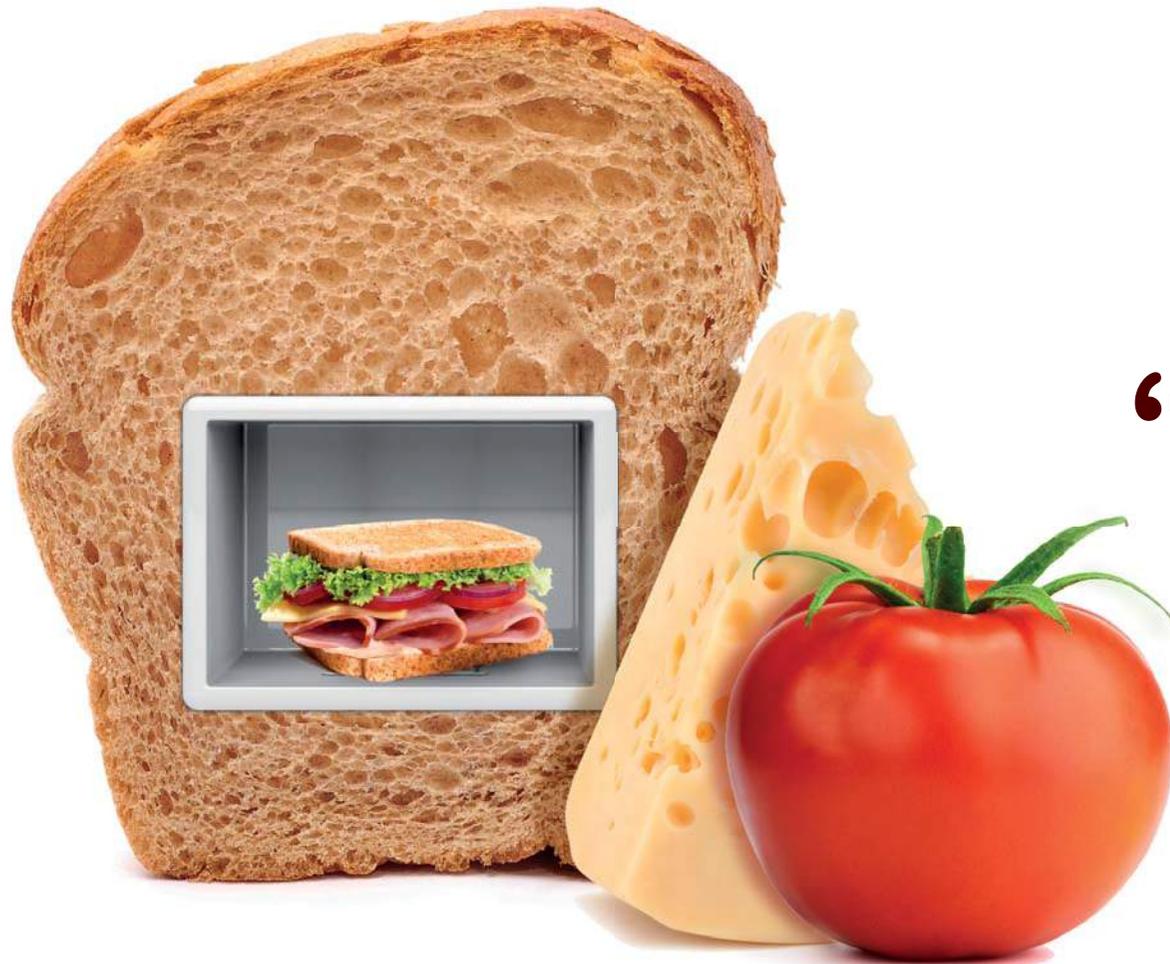
Largeur : 735 mm

Profondeur : 855 mm

Poids : 225 kg

Alimentation (prise de terre) : 230V - 50Hz
Le gaz utilisé pour le groupe froid (R134A) est sans danger pour l'environnement.

Normes personnes handicapées respectées.



“

Une gamme variée de produits
Frais pour faire de la pause un
moment de plaisir équilibré.

Claude Demouzon

”

Les produits Frais

DISTRIPUS travaille exclusivement avec les produits SODEBO, marque de renommée avec des produits de qualité fabriqués en France.



La pause bien-être & saveur

Sodebo



Les sandwiches

- Complet jambon beurre
- Complet jambon emmental
- Complet jambon crudités
- Complet poulet rôti crudités
- Complet poulet rôti œuf
- Complet multi céréales filet dinde crudités, etc.

Caractéristiques techniques

Hauteur : 1830 mm

Largeur : 735 mm

Profondeur : 855 mm

Poids : 225 kg

Alimentation (prise de terre) : 230V – 50Hz

Le gaz utilisé pour le groupe froid (R134A) est sans danger pour l'environnement.

Normes personnes handicapées respectées.





La pause bien-être & saveur

contact@distriplus.fr

DISTRIPPLUS
BP 507 -78535 BUC CEDEX
Tél. 01 39 67 09 09
www.distriplus.fr

30 ans
d'expérience

4,5 millions
d'euros
de chiffre d'affaires

Près de 40
collaborateurs
au service de nos clients

Plus de 250 clients dans
tous les secteurs d'activités
entre **70 et 3000**
collaborateurs sur site

Plus de 1000
distributeurs implantés en
Ile-de-France