

Des chariots pour faciliter la distribution des repas

Socamel Technologies est concepteur, fabriquant et distributeur. Il propose des solutions logistiques pour la distribution de repas dans les collectivités. Les chariots, de plus en plus techniques, facilitent, selon Gwendoline Wagner, responsable marketing chez Socamel, le travail des agents des services hospitaliers et améliorent la qualité des repas servis aux patients.



Gwendoline WAGNER, responsable marketing chez Socamel

Socamel Technologies existe depuis 1946. La société appartient depuis 2001 au groupe Guillin, spécialiste de l'emballage plastique, et rayonne internationalement.

minations extérieures. Pour répondre au contrôle des bonnes températures, Socamel offre le système de traçabilité le plus abouti du marché avec une visualisation en temps réel du cycle des températures et des alertes par SMS en cas de défauts.

Son marché historique, et le plus important aujourd'hui, est représenté par les centres hospitaliers, mais Socamel est également présent dans les établissements scolaires ou pénitentiaires. « Nous proposons des solutions logistiques de chariots pour la distribution des repas capables de remettre et maintenir en température les plats », introduit Gwendoline Wagner, responsable marketing.

Températures adéquates et hygiène irréprochable

La distribution des repas est évidemment soumise à la norme HACCP. Cela se traduit par un respect des règles d'hygiène et de température. « En milieu hospitalier, limiter les risques de contaminations est primordial ». Au sein d'un chariot allotté en milieu approprié, les repas sont à l'abri des conta-

minations extérieures. Pour répondre au contrôle des bonnes températures, Socamel offre le système de traçabilité le plus abouti du marché avec une visualisation en temps réel du cycle des températures et des alertes par SMS en cas de défauts.

Des chariots dans l'air du temps
Face à l'évolution des besoins clients, aux avancées technologiques et au respect de la réglementation et de l'environnement, Socamel, leader sur son marché, s'applique au développement de solutions innovantes. « Nous mettons un point d'honneur à la qualité de nos matériels, ce qui passe par une recherche continue de performances, de confort et un taux de fonctionnement optimal pour nos clients ». Les chariots repas sont désormais interactifs et intègrent les nouvelles technologies comme le wifi ou les objets connectés. Ils font preuve d'autonomie et proposent une assistance au déplacement. « L'objectif est d'offrir à l'utilisateur un confort de travail et un gain de manipulations. Cela lui permet de s'occuper davantage des patients ». Fini donc les chariots tout inox à l'allure froide, Socamel Technologies offre la

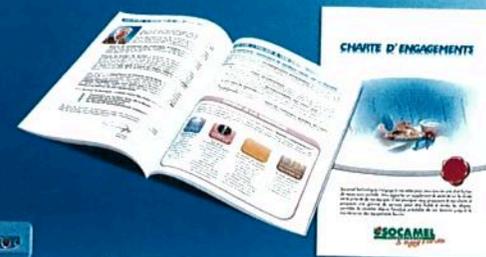
possibilité de personnaliser le matériel, aux couleurs de l'établissement par exemple. L'avenir du secteur passera aussi par la robotisation. « Dans ce secteur, le Japon est précurseur, estime la responsable marketing, ces solutions se démocratiseront en Europe, c'est certain ! Les solutions automatisées seront privilégiées, toujours pour un meilleur confort des utilisateurs et un rendement supérieur ».

Une offre de services personnalisée

Enfin, Socamel suit ses chariots tout au long de leur vie, depuis la définition du besoin avec l'établissement de santé jusqu'au service après vente et son entretien. « Nous commercialisons des produits adaptés à chacun de nos clients afin d'améliorer la distribution des repas et satisfaire ainsi les patients ».

• POURQUOI NOS CLIENTS SONT-ILS FIDÈLES ? •

DES ENGAGEMENTS FORTS, FORMALISÉS DANS UNE CHARTRE D'ENGAGEMENTS ET DES MOYENS À LA HAUTEUR POUR LES HONORER



DES CHARIOTS REPAS À LA POINTE DE L'INNOVATION AU BÉNÉFICE DES UTILISATEURS ET DU PATIENT

UNE RÉPONSE À TOUS VOS BESOINS AVEC NOTRE OFFRE DE SERVICES UNIQUE ET PERSONNALISÉE

Pour plus d'informations vous pouvez nous contacter au : **04 76 91 21 21**
www.socamel.com



Pour une distribution de repas sous contrôle



S'engage à vos côtés