



L A P A U S E  
P A R M A R C & B E T T Y

## ■ UN CONCEPT EXCLUSIF DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE



Des petits pains chocolat-céréales, des cookies aux framboises, des muffins moelleux, des fruits frais, une vitrine qui met l'eau à la bouche, du choix, des produits sains et originaux : les distributeurs ÉKIBÉ réinventent la pause en faisant rimer équilibre et bien-être.

SE FAIRE DU BIEN ÇA A DU BON !

## ■ UN SERVICE IDÉAL

Votre intérêt est aussi le nôtre : un distributeur automatique toujours en parfait état de marche, proposant un choix varié de produits frais et sains, des espaces accueillants, propres, agréables et conviviaux.

Les distributeurs ÉKIBÉ vous offrent le choix entre produits industriels et produits frais artisanaux et locaux.



**CHEZ ÉKIBÉ, ON VOUS OFFRE LE CHOIX.**

Notre succès tient à la qualité de nos produits, de notre entretien et de nos approvisionnements. Nous vous garantissons une intervention dans l'heure en cas de dysfonctionnement de l'un de nos appareils.

## ■ L'ENGAGEMENT ÉKIBÉ

*PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE QUI FONT LA DIFFÉRENCE*

Depuis 1979, nous proposons aux établissements publics et privés le plus complet des services en distribution automatique. Au-delà d'une prestation technique maîtrisée, notre valeur ajoutée réside dans la différence de nos produits et services :

- **Concept unique** grâce à de véritables commerçants proche de vos attentes ;
- **Implication et réactivité** de nos agents autonomes ;
- **Aménagement et entretien** d'espaces de convivialité et de détente ;
- **Qualité et proximité** privilégiées, nombre de clients limité à 30 pour chaque agent.

## ■ LE BIEN-ÊTRE GLOBAL

La qualité gustative et nutritionnelle est au cœur de notre métier. Notre diététicienne élabore des menus types afin que votre pause rime avec le plaisir sain.



**CHEZ ÉKIBÉ, ON VOUS OFFRE UNE PAUSE SAIN ET ÉQUILIBRÉE.**

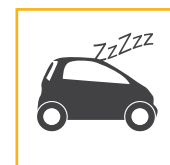
**Une gamme exclusive de produits faits maison : Les délices de Louison.**

Boulangers de famille, nous perpétons la tradition boulangère dans notre unité de fabrication au cœur de la Vendée. Dans le secret de notre atelier, nous concoctons à chaque saison de nouvelles recettes exclusives pour la gamme maison Les délices de Louison.

## ■ ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

### ■ KILOMÈTRES ÉVITÉS

Toute activité de livraison implique de nombreux déplacements et donc, des émissions de CO<sub>2</sub> ; c'est en cherchant à diminuer ces rejets que nous avons trouvé des solutions :



- Matières premières fournies par des producteurs locaux
- Véhicules Tri'Cycles équipés de 3 cellules sur-mesure indépendantes (denrées sèches, denrées réfrigérées, transports des déchets collectés dans nos points recyclage).
- Emplois étudiants sédentaires pour les établissements où le réassort est nécessaire plusieurs fois par jour
- Covoiturage sur les trajets aller-retour des véhicules de livraison

**Résultat : L'émission d'1,6 tonnes de CO<sub>2</sub> est évitée chaque année pour la Loire-Atlantique.**

### ■ UNE ACTIVITÉ RAISONNÉE

#### EN AMONT PAR LE CHOIX DES PRODUITS



Nous utilisons des produits labellisés développement durable, avec une préférence pour la production locale. En 2013, nous avons signé un contrat Agri'éthique avec notre minotier et notre coopérative agricole ; ce contrat favorise le maintien du tissu économique rural et contribue à la création d'emplois pérennes.

Très attentifs à la qualité de nos ingrédients, nous avons choisi d'éliminer l'huile de palme pour lui préférer, depuis 2010, du beurre produit en France.

#### EN AVAL PAR LA VALORISATION DES DÉCHETS



Nous installons des récupérateurs de gobelets, canettes aluminium et bouteilles plastique à côté des distributeurs automatiques de boissons chaudes.

Depuis 2010, nous collectons et apportons les déchets triés par notre partenaire ESAT (Établissements et Services d'Aide par le Travail) auprès des centres de revalorisation compétents ; nous recyclons aussi tous nos cartons d'emballage, films d'emballage...

Ces pratiques éco-responsables nous permettent de valoriser plus de 2 tonnes de déchets chaque année.



Notre démarche globale a été récompensée par le Trophée du développement durable 2014 Pays de la Loire.

Notre organisation est labellisée LUCIE

## ■ CONTACTEZ-NOUS



### ÉKIBÉ

La Pause par Marc & Betty

11, La Vergne  
85170 Saligny  
02 51 24 21 35  
[contact@ekibe.fr](mailto:contact@ekibe.fr)  
[www.ekibe.fr](http://www.ekibe.fr)