



INNOVATION

VAPODIL

Le ménage comme source de valeur



▲ Odile EHRBAR, fondatrice de Vapodil

Nombreux sont les professionnels de l'hôtellerie qui raffolent de la solution proposée par **Vapodil**. Grâce à cette technologie innovante de **vapeur sèche**, le nettoyage des chambres et des parties communes est plus efficace, tout en étant plus écologique et économique. D'où une demande croissante de la part des... restaurateurs et métiers de bouche. Finis les produits coûteux dont il faut gérer l'achat et recycler les emballages. En plus, Vapodil dégraisse et désinfecte avec une meilleure précision jusque dans les recoins des fours et des hottes en inox.



MUNDOLSHEIM (67)

ADAXO INTERNATIONAL
13 rue Desaix
ZA Les Maréchaux
Tél. 03 88 18 21 40
info@vapodil.com
www.vapodil.com

S'il y a bien une règle d'or que tous les acteurs de la restauration et des métiers de bouche doivent suivre, c'est celle de... la propreté. Et pour tous, on sait combien c'est parfois un casse-tête pour optimiser le temps dédié au nettoyage mais aussi le coût généré par les produits ou encore le tri et le recyclage des emballages. Cette problématique, depuis quelques années déjà, de nombreux hôteliers ont choisi de la gérer différemment,

avec l'aide de la solution Vapodil. On ne parle pas ici que d'un matériel, aussi performant soit-il, acheté et utilisé comme la dernière technologie à la mode. Non, Vapodil est une manière totalement différente d'envisager le nettoyage.

«C'est pourquoi je parle toujours de solution, nous confie Odile Ehrbar, la fondatrice de la marque. On nous a appris que la propreté, forcément, ça sentait bon. Or, avec Vapodil, on



UNE SOLUTION ÉCONOMIQUE, ÉCOLOGIQUE ET ERGONOMIQUE

EN CHIFFRES

- 90% d'économie d'eau
- 1 heure de nettoyage = 1 litre
- 1 heure de nettoyage classique = entre 5 et 20 litres d'eau



La puissance est dans la machine, pas dans le bras de celui qui la tient.



RÉFÉRENCES

Tous les palaces français ont intégré Vapodil dans leur solution «housekeeping» et ils ne sont pas les seuls. Le groupe des Airelles, celui des Caudalies, l'Hôtel de Pavie à Saint-Émilien, le groupe Régent en Alsace, l'Auberge de l'Ill (hôtel et restaurant), l'Apogée à Courchevel, la Villa Foch à Bordeaux, Ibarboure dans le Pays Basque, les établissements du Cheval Blanc ou encore le Waldorf de Montparnasse... la liste des hôtels ou restaurants utilisant Vapodil ne cesse de s'allonger.

n'utilise pas tous ces produits qui nous font croire cela. Il faut donc remettre à plat les habitudes et les procédures. C'est pourquoi je parle toujours de «solution». On apporte une technologie mais également une formation pour apprendre à travailler de manière différente.»

ERGONOMIQUE

Grâce à un appareil portatif ergonomique (moins de 4 kg, possibilité de le mettre sur un chariot), Vapodil est compact et léger. Son eau, chauffée à 120° et qui sort à 4 Bars de pression répond à toutes les demandes tant en termes de propreté que de destruction des bactéries et des virus. D'ailleurs, tout en utilisant uniquement de l'eau, cette consommation d'eau est... moindre qu'avec un nettoyage classique ! Et en plus, elle ne rejette aucun polluant tout en limitant l'émission des COV (les composés organiques volatils).

Les hôteliers ont vite compris l'intérêt de cette solution écologique et économique qui ne nécessite plus l'achat de produits (donc pas de tri et de recyclage d'emballages), qui demande moins de temps au quotidien et qui résout le problème des «deep-cleaning», ces grands ménages effectués une fois par an, souvent par des prestataires externes.

Et les femmes de ménage des hôtels ont également validé le côté ergonomique de Vapodil. «La puissance est dans la machine, pas dans le bras de celui qui la tient. Il suffit de trois ou

quatre brosse différentes de tissus en micro-fibres.»

DÉGRAISSANT HORS PAIR

Au vu de cet ensemble de qualités constatées dans le secteur hôtelier, il était évident que les domaines de la restauration ou des métiers de bouche allaient s'intéresser à cette solution innovante.

Les premiers retours obtenus en cuisine par exemple montrent tout l'intérêt de Vapodil dans cet univers qui a particulièrement besoin d'hygiène et de propreté. Avec cette vapeur à très haute température et à très faible teneur en humidité, cet appareil électroménager d'un nouveau genre est en effet le meilleur allié de tous ceux qui veulent dégraisser et désinfecter dans tous les recoins et sur tous les matériaux. Ici, point d'abrasion de l'inox par exemple. Les hottes aspirantes peuvent être facilement nettoyées, y compris en hauteur et sans avoir besoin de grimper sur quoi que ce soit pour le faire ! Les fours, les plaques de cuisson, les planchas, les charnières et joints des frigos et des machines à laver, les plans de travail bien évidemment, tout est facilement nettoyable avec efficacité et précision. Et ce qui s'applique à merveille en cuisine ou dans les chambres d'hôtels l'est tout autant en salle par exemple. Rideaux, moquettes, tables ou chariots de service, tout peut bénéficier de cette solution assainissante, économique, écologique et ergonomique. Une vraie source de valeur en fait. ■