



Les équipementiers de la restauration hors-domicile

N/Réf 2020.01.020/SYNEG  
PM/APD/CB

Paris La Défense, le 23 janvier 2020

## COMMUNIQUÉ

### Pierre MARCEL, nouveau Président du SYNEG

Pierre MARCEL a été élu Président du Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines (SYNEG) au cours du Conseil d'Administration réuni le 23 janvier 2020.



Pierre MARCEL, Président de TOURNUS EQUIPEMENT, est administrateur du SYNEG depuis 2008. Il en était Vice-Président depuis 2013 et y a successivement présidé les Commissions Internationale puis Environnement.

Diplômé de l'Institut d'Études Politiques de Grenoble, section Économies et Finances, et d'un Master de l'Université de Boston, USA, il a intégré TOURNUS EQUIPEMENT en 2007 en tant que Directeur Général. Auparavant, il a été Directeur Commercial puis dirigeant de plusieurs PMI, filiales d'un groupe industriel français.

A l'occasion de son élection, M. MARCEL a salué l'action de ses prédécesseurs, et a esquissé le cadre dans lequel il souhaite placer son mandat.

*« Le management du SYNEG (Président, Vice-présidents, Trésorier, Administrateurs et le Secrétaire général) doit s'assurer de créer de la valeur pour les industriels adhérents, grâce en particulier au travail des commissions technique, achats, environnement, international, communication et statistiques. Ainsi, un adhérent du SYNEG accède à des informations précieuses, des services exclusifs et peut compter sur un appui sectoriel unique, tout en bénéficiant de la bonne notoriété du syndicat. Car le SYNEG n'est pas un simple club de mise en relation professionnelle. Syndicat adhérent de la Fédération des industries mécaniques (FIM) dont il est administrateur, le SYNEG est l'interlocuteur reconnu des Pouvoirs Publics afin de représenter les industriels équipementiers de la restauration hors-domicile et de la blanchisserie.*

*Cette action s'inscrit à l'intérieur d'une filière de la restauration et de la blanchisserie dont le SYNEG est un acteur important tant en France qu'à l'export. Tout d'abord, vis-à-vis des utilisateurs quotidiens de nos matériels, en proposant des équipements performants répondant aux attentes techniques, économiques et sociéto-environnementales.*

*Ensuite, les installateurs de cuisines professionnelles ont également des attentes légitimes qu'il revient aux industriels du SYNEG de satisfaire en termes de performance, de maintenance, de durée de vie et de services. De même, les Bureaux d'études concepteurs de cuisines professionnelles attendent des équipements l'atteinte des performances prévues à la conception du projet, au premier rang desquelles la fiabilité.*

*Par ailleurs, les Pouvoirs Publics s'invitent très fortement dans notre profession : réduction et gestion des déchets, efficacité énergétique, retrait progressif des gaz réfrigérant les plus polluants, matériaux au contact alimentaire, réglementation du travail, etc... Nous interviendrons systématiquement, de manière constructive mais volontariste, afin d'obtenir les informations indispensables au fonctionnement de nos entreprises, faire passer nos messages et le cas échéant agir sur la décision publique en relation avec nos partenaires de la filière et nos soutiens. Sur tous ces sujets, le support de la FIM est un réel atout.*

*Enfin, ce nouveau mandat sera placé sous le signe du renforcement des coopérations entre acteurs de la filière sur des travaux communs. Il ne s'agit pas de "défendre" mais de promouvoir nos métiers, dans un contexte de difficultés de recrutement. Nombre d'entreprises peinent davantage à trouver des talents que des clients, et pourtant il est impossible de satisfaire ces derniers sans les premiers.*

*Avec le SYNEG et nos partenaires de la filière, nous avons le potentiel d'agir collectivement sur la construction de notre avenir. Il nous appartient aujourd'hui de le réaliser »*

---

Contact : André-Pierre DOUCET – apdoucet@syneg.org - 0674009934

À propos du SYNEG : Syndicat professionnel au sens de la Loi de 1884, le SYNEG rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laverie, blanchisserie, traitement de l'eau et des déchets.  
syneg@syneg.org - www.syneg.org