

[Voir la version en ligne](#)

# Jean Gabriel Du Jaiflin

**JGDJ** est Restauconcepteur®, membre du CINOV, auteur et expert auprès du journal *L'Hôtellerie-Restauration* AMO & Conseil en création, réhabilitation, exploitation commerciale de restaurant.

**Newsletter consacrée aux nouveautés et équipements  
concernant les cuisines professionnelles.**

*Cliquez sur les photos*

**Mai 2020**

## Spécial COVID 19 la suite

### Prenez soin de vous



## EFI Matériel CHR

**Vous propose divers types de séparations en plexiglass  
pour salle de restaurant ou terrasse.**

**Contact : Pierre Blineau +33 (0).6 30 12 38 61**

---

### La société Ooria

Spécialisée dans des solutions pour limiter la prolifération bactérienne  
dans vos locaux.

N'hésitez pas consulter : Laurent Dubreuil :

+33 (0).6 85 54 53 84





## SMIXIN

Ce constructeur Toulonnais vous présente ces bornes de désinfection des mains sans contact Grâce à un distributeur de gel hydroalcoolique automatique. Contact :

Terence Bartolomei

+33.(0).6.14.81.20.16

---

### **Hôteliers, Restaurateurs,**

pour un nettoyage et une désinfection rapide de vos banquettes, fauteuils, chaises, chambres pensez au nettoyeur vapeur.



**HYPRONET**  
VOTRE SPÉCIALISTE DE L'HYGIÈNE



Désinfectez vos locaux pour le retour de vos collaborateurs



**Cette lettre est un document d'information, sans contrat de publicité avec les marques citées.**

Jean Gabriel Du Jaiflin - [www.jgdjconseil.fr](http://www.jgdjconseil.fr) - 06 22 53 06 25

Cet e-mail vous a été envoyé car vous êtes inscrits à la newsletter JGDJ,  
[cliquez ici pour vous désabonner.](#)

Depuis le 25 mai 2018, the new Regulation of the European Protection Data (RGPD) of European Union. Nous vous informons que nous ne conservons aucune donnée sur votre vie privée et que vos informations personnelles ne seront jamais diffusées à des tiers. Vous pouvez vous désabonner de cette newsletter à tout moment en cliquant sur le lien de désabonnement ci-dessus.