Pandobac

La solution clé en main pour passer de l'emballage jetable au réutilisable



Les emballages à usage unique posent de nombreux défis

Défis légaux et réglementaires	La loi AGEC fixe : ➔ des objectifs de sortie du plastique à usage unique ➔ un objectif de **10 % des emballages réemployés mis sur le marché en France d'ici 2027** ➔ une **augmentation du prix des emballages jetables** avec l'arrivée des filières REP ER (Emballages de la restauration) en 2024 et EP (Emballages Professionnels) en 2027
Défis environnementaux	➔ **9.2 millions de tonnes d'emballages professionnels à usage unique** sont mis sur le marché en France chaque année. Ce chiffre est en augmentation, posant un défi de prise en charge des déchets générés
Défis économiques	➔ Le prix des matières premières augmente depuis plusieurs années, ce qui se répercute directement sur **le coût des emballages de transport dont les prix ont bondi de 30% en 2023**

source : étude Ecogeos, 2022

Notre raison d’être

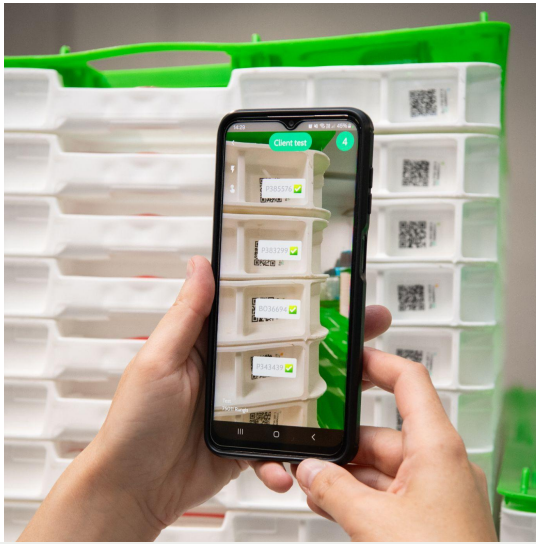


Aujourd’hui, les marchandises alimentaires sont livrées aux magasins et restaurants dans des emballages jetables. Ces emballages sont immédiatement jetés, et finissent incinérés pour la plupart, ce qui contribue aux émissions de gaz à effet de serre.

Pandobac vise donc, à **remplacer au maximum l'usage d'emballages à usage unique par des emballages réemployables**, sur toute la chaîne d'approvisionnement des marchandises.

Pandobac est expert du réemploi d'emballages







Service opérationnel

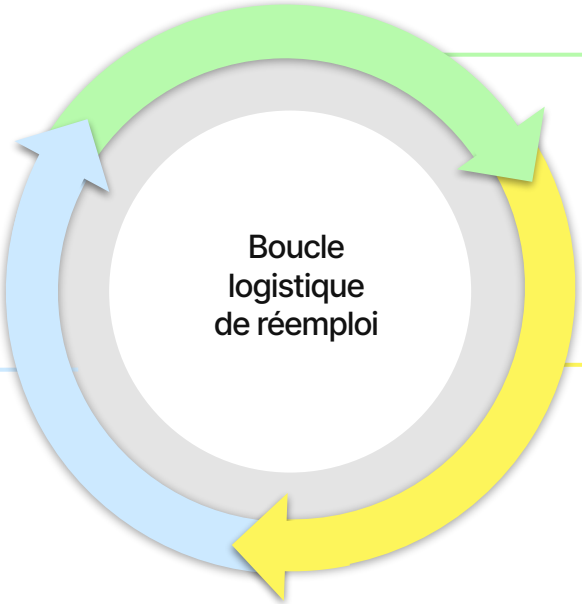
Location de bacs suivis
avec options lavage et collecte

Suivi des contenants avec options
lavage et collecte

Conseil

Conseil en réemploi d'emballages

Notre système circulaire avec des bacs réutilisables



COMMERCES ET RESTAURANTS

- vident les bacs
- rendent les bacs

PANDOBAC

Centres de lavage à proximité des fournisseurs

- lave les bacs
- fournit et remet les bacs en circulation

FOURNISSEURS

- souscrivent au service Pandobac
- livrent avec les bacs réutilisables
- récupèrent les bacs vides

Pandobac loue des bacs adaptés au transport de marchandises alimentaires entre professionnels

Offre principale

Pandobac propose à la location des bacs réutilisables **suivis et adaptés à vos besoins** et à tous types de produits (cf. Annexe).

Ce sont des **formats standards palettisables**, mais nous pouvons sourcer d'autres bacs en fonction des besoins.







Options

Services complémentaires de **lavage** et **collecte centralisée**
Vente de bacs



Business model circulaire

Les bacs sont loués et facturés à l'utilisation (location, suivi, lavage, collecte). Cela **remplace le coût d'achat de l'emballage à usage unique**.

Les tarifs varient de 0,20€ à 0,65€ par utilisation d'un bac, en fonction des quantités de bacs loués et des formats de bacs.

Modalités

- Dégressivité des prix en fonction des volumes
- Seuils de taux de perte et casse pris en charge
- Refacturation des bacs perdus au-delà du seuil

Plateforme de suivi

Pour éviter la perte de bacs, Pandobac a développé une plateforme de suivi, **un vrai outil de pilotage des stocks** en circulation entre les points de livraison.

La plateforme permet de **scanner les bacs pour garantir une véritable traçabilité tout au long du cycle;**

La plateforme est disponible via une **application mobile** (iOS et Androïd) et une **webapp.**



Scans en rafale pour associer les bacs aux points de livraison

Enregistrement des coordonnées GPS pour une preuve de livraison

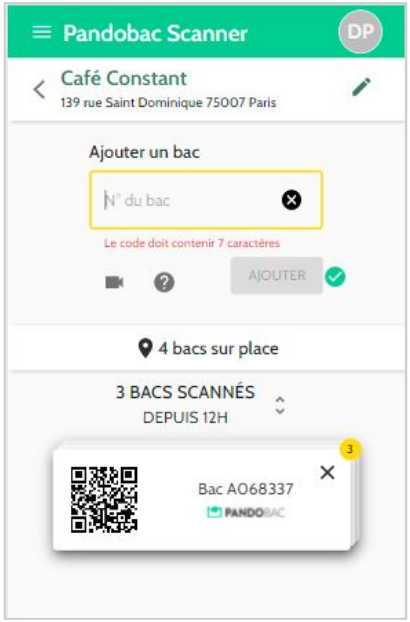
Reconnaissance automatique des noms de clients figurant sur l'étiquette de routage

Fonctionnement avec un réseau dégradé

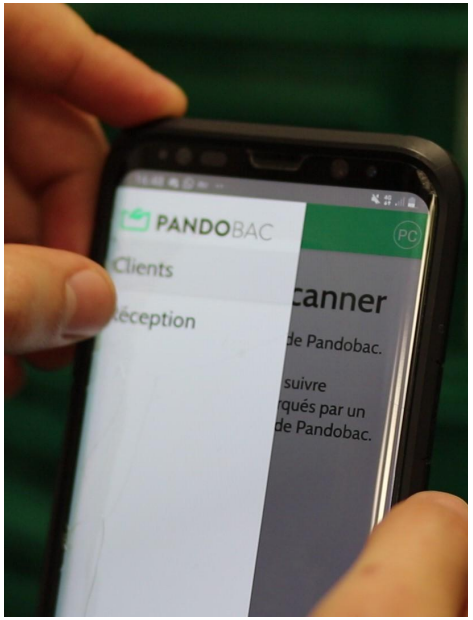
Comment fonctionne le scan des bacs ?



Le préparateur sélectionne le nom d'un point de livraison et scanne les bacs



Les bacs livrés et les points de livraison sont associés dans une base de données



Quand les bacs sont retournés, ils sont scannés et marqués comme récupérés

Choisir Pandobac, c'est choisir une solution...

Durable

- ➔ Suivi de votre impact environnemental pour un **reporting RSE précis**
- ➔ **Optimisation de la réutilisation** des bacs et recyclage en fin de vie

Economique

- ➔ **Moins cher** à l'usage que l'utilisation d'emballages jetables (10 à 30% d'économie)
- ➔ **Financements publics** pour accompagner la mise en place des projets de réemploi

Transparente et intégrée

- ➔ Application de suivi mise à disposition et **analyse des flux pour les clients**
- ➔ Bacs systématiquement **équipés d'étiquette de suivi (QR ou RFID) et adaptés à tous types de produits**

Ils réemploient avec Pandobac

Viande

BIGARD DEPUIS 1968

Cooperl

Sup Viandes
Le spécialiste des Restaurateurs

LDC

Boulangerie

Rachel's
HOME MADE FOOD

Fruits & légumes

NATOORA

RÉSEAU Provence Dauphiné

Produits laitiers

P. Jacquin & Fils
Depuis 1947

FRANCE FRAIS
RHÔNE ALPES

Produits de la mer

COUGAL

TRANSGOURMET
seafood

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

4 bonnes raisons de franchir le pas aujourd'hui



Jusqu'à 30% de réduction des coûts logistiques liés aux emballages



Mise en conformité avec la REP EP et les objectifs de réemploi définis dans la loi AGEC



Jusqu'à 60% de réduction de votre impact carbone grâce au passage aux bacs



Gain d'espace de stockage et amélioration de l'efficacité opérationnelle

Une ACV a été réalisée pour mesurer l'impact du service Pandobac

Ainsi, chaque utilisation d'un bac permet d'éviter :

0,59
kg CO2 équivalent et donc de réduire l'impact sur le changement climatique

0,3
L d'eau équivalent

0,19
kg de déchets équivalent

Cette étude a permis de démontrer que **le bénéfice de la solution réutilisable Pandobac est garanti à partir de 40 réutilisations** et visible dès 25 cycles pour le changement climatique. Ainsi Pandobac, via son service et son application, met tout en œuvre pour maximiser l'usage de chaque bac.

Pandobac fait partie d'un écosystème engagé et durable

Depuis les débuts de Pandobac, nous pouvons compter sur le soutien de nombreux acteurs publics et privés.

Aujourd'hui, Pandobac est reconnu comme un des piliers de l'économie circulaire et du réemploi.





















Annexes

Des bacs standards, empilables et emboîtables

Bacs ajourés avec barres,
empilables et emboîtables



Dimensions Ext	**40 × 30 × 20 cm**
Dimensions Int	38,5 × 28,5 × 17 cm
Poids	0,86 Kg
Capacité	15kg / 18l
Caractéristiques	Emboîtable Apte au contact alimentaire
Couleur	bleu / Vert
Matériau	PP
Température	-20 °C - 60 °C

Des bacs standards, empilables et emboîtables

Bacs ajourés avec barres,
empilables et emboîtables



<u>Disponible en plusieurs hauteurs :</u>
10,6 cm, 16,7 cm, 25,3 cm, 36,2 cm

Dimensions Ext	**60 × 40 × 19.7 cm**
Dimensions Int	54,7 × 34,6 × 16,6 cm
Poids	1,5 Kg
Capacité	20kg / 36l
Caractéristiques	Emboîtable Apte au contact alimentaire
Couleur	bleu / vert
Matériau	PP
Température	-20 °C - 60 °C

Bac ajouré pliable - petit

Bac ajouré, gerbable et pliable



Disponible en plusieurs hauteurs.

Dimensions	**40 × 30 × 18 cm**
Poids	0,87 Kg
Capacité	14l
Caractéristiques	Pliable (hauteur de 3.6cm) Gerbable Avec couvercle Apte au contact alimentaire
Couleur	Vert
Matériau	PP-C
Température	-20 °C - 60 °C

Bac ajouré pliable

Bac ajouré, gerbable et pliable



<u>Disponible en plusieurs hauteurs :</u>
12cm, 18cm

Dimensions	**60 × 40 × 23 cm**
Poids	1,98 Kg
Capacité	45l
Caractéristiques	Pliable (hauteur de 3.6cm) Gerbable Avec couvercle Apte au contact alimentaire
Couleur	Vert
Matériau	PP-C
Température	-20 °C - 60 °C

Bac Marée - Grand



Bac pour produits de la mer gerbable et emboîtable et équipé de trous de drainage.

Couvercle clipsé au bac

Dimensions	**80 × 40 × 15 cm**
Dimensions intérieures	69 × 31.5 × 13 cm
Poids	1,95 Kg
Capacité	15Kg / 23l
Caractéristiques	Emboîtable et gerbable Disponible avec couvercle Apte au contact alimentaire
Couleurs	Vert / Blanc
Matériau	PEHD

Bac Marée - Moyen



Bac pour produits de la mer gerbable et emboîtable et équipé de trous de drainage.

Couvercle clipsé au bac.

Dimensions	**60 × 40 × 13 cm**
Dimensions intérieures	51 × 35 × 12.5 cm
Poids	1,2 Kg
Capacité	14Kg / 20l
Caractéristiques	Emboîtable et gerbable Disponible avec couvercle Apte au contact alimentaire
Couleurs	Vert / Blanc
Matériau	PEHD

Bac Marée - Petit



Bac pour produits de la mer gerbable et emboîtable et équipé de trous de drainage.

Couvercle clipsé au bac.

Dimensions	**40 × 30 × 14.5 cm**
Dimensions intérieures	39 × 31.5 × 13 cm
Poids	0,65 Kg
Capacité	6Kg / 12l
Caractéristiques	Emboîtable et gerbable Disponible avec couvercle Apte au contact alimentaire
Couleurs	Vert / Blanc
Matériau	PEHD

Discutons-en !

Site internet

LinkedIn

Instagram



Anaïs Ryterband
Co-fondatrice
+33 (0)651737442
anais.ryterband@pandobac.com

