



LE BIEN PUBLIC
les dépêches



actuéco

Grandes Cuisines
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

cuisine collective

L'Hôtellerie
Restauration



BRA
TENDANCES RESTAURATION

REVUE DE PRESSE

L'EXPRESS

LSA

snacking

TOURNUS
EQUIPEMENT

NEO
RESTAURATION

LINEAIRES

JUILLET 2015

le Journal du Palais

Collectivités

RESTO PROS
LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

Hotelier

Les Echos
Le Quotidien de l'Economie

Le Cuisinier

le journal
de l'Europe et l'Est

LE CHEF.COM

Innovations





BESTE FISCHTHEKE IM LEBENSMITTELHANDEL



Rewe Schulenburg punktet mit breitem Frischfischsortiment!

Ein Hauch Frankreich im Ruhrgebiet

Die Frischfisch-Auswahl bei Rewe Schulenburg ist erstaunlich: bis zu 120 Sorten präsentiert auf einer französischen Theke. Ein breites Spezialitäten-Angebot für den Grill oder aus dem Rauch ist ebenfalls augenfällig. Gute Fachkompetenz des Führungspersonals, Aktionen und Schulungen lassen erkennen: hier wird der Fischtheke erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt.

Darüber ist keine traditionelle Markttheke, sondern ein Frischfisch-Komplex mit einer französischen Theke. Ein breites Spezialitäten-Angebot für den Grill oder aus dem Rauch ist ebenfalls augenfällig. Gute Fachkompetenz des Führungspersonals, Aktionen und Schulungen lassen erkennen: hier wird der Fischtheke erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt.

mit Umbruch an mittleren Frischfischpreisen. Der Schlemmer Supermarkt liegt am Rande einer Fußgängerzone, die Fischtheke im hinteren Bereich des Marktes. Eine Feinschmecker-Küche und ein kleiner Fischmarkt auf einer Ecke der Straße weisen den Weg

schon von weitem, eine mittlere-Haus-Belichtung im Fußbodensystem des Klüppelbaus schafft Atmosphäre. Die Kundenführung führt über Metzgereien auf die über Eck arbeitende Feinkost- und Fleischwaren-Theke, die optische Helligkeit jedoch nicht ein



1 Das Highlight der Schulenburg-Theke steht zu wenig nach innen verankert, durch eine Verbindung zum Kundenlauf gewonnen. Eine Best-Matter-Junge-Frischfisch-Theke des Herstellers Tournus-Equipment.

2 Können Buchgerech mit vertikalem Ansatz Kanak und Kaki. Andreas wurde nicht abgetrieben, verkauft Doronaher (Broschi) ich habe mir ein Wissen über Lebensmittelmarkt als Fachwissen "ausgewählt".

3 Dargestellt ist eine baufertige Fischtheke: Umso für wichtiger ist das, was der Fischstand bei Rewe Schulenburg im größten Lebensmittel-Store der Stadt Essen-Büchel im Inneren frische Anlei.

weg sich lösen werden, durch eine Verbindung vom Kundenlauf gewonnen. Eine Best-Matter-Junge-Frischfisch-Theke des Herstellers Tournus-Equipment.

Es wird täglich eingeworfen, um die für gewöhnliche Ware zu sein.

Wegen der Größe, insgesamt werden von 10 bis zu 15 Fischern produziert. In der Metzgerei hat lange Jahre bei Märkten in Essen gearbeitet und die Fischtheke bei Rewe Schulenburg im 2002-03 aufgebaut. Seine Fischtheke wird in der Metzgerei Siefel, bei



MISEZ SUR LE CAPITAL HUMAIN

La capacité d'une entreprise à innover repose également sur le capital humain dont elle dispose. C'est ce capital qui va réellement influencer l'émergence de l'innovation. Mais la créativité n'est pas un don ! Elle doit être "inoculée" par le chef d'entreprise à toutes les strates de l'entreprise, auprès de tous les collaborateurs. Ici, l'exemplarité du management prend tout son sens.

"La mise en place d'une culture d'entreprise dédiée à l'innovation se cultive sur le long terme", rapporte Pierre Marcel, directeur général de Tournus Equipement à Tournus. Concrètement, il s'agit de dire clairement à ses collaborateurs que l'entreprise a besoin de leurs compétences et d'expliquer pourquoi leur investissement est essentiel. "En travaillant l'innovation simultanément sur le produit (étant

celle qui vient toujours en premier à l'esprit), le service (avec parfois un impact fort vis-à-vis des clients pour un coût modéré) et les processus internes à l'entreprise, (c'est-à-dire innover dans notre manière de travailler), l'impact comme facteur de différenciation de notre offre peut être considérable", poursuit Pierre Marcel. Des techniques managériales qui développent l'initiative et favorisent l'apparition de porteurs de projets peuvent être mises en place. La famille Bouillard en a expérimenté quelques-unes. "C'est une véritable démarche d'entreprise que nous entretenons en proposant, par exemple, des cadeaux ou des bonus. Je teste per-

sonné que le facteur clé de l'innovation tient dans la motivation et l'implication de l'ensemble de nos salariés". Le capital humain joue aussi un rôle primordial dans les phases de développement technique et commercial.

"Chiffrez tout ce que vous pouvez pour réduire les incertidues"

qui peuvent nécessiter l'acquisition de compétences spécifiques. "A cette étape-là, l'entreprise doit savoir exploiter les compétences individuelles, comme les compétences collectives. Et pour ce faire, elle a besoin de talents, épanouis et continuellement formés, à tous les niveaux de l'entreprise", affirme Guillaume Merrouche, co-fondateur de Kineti Technologies à Mâcon. Un bilan sur les compétences techniques, commerciales, managériales... interne à l'entreprise permettra d'évaluer sa capacité à développer des services innovants. Il permettra d'anticiper les besoins et de prévoir les financements des différentes formations à mettre en place.

1 - Tournus Equipement à Tournus sort chaque année 5 à 7 nouveaux produits. Elle a fait de l'innovation une véritable culture d'entreprise.



2014, ANNÉE DE L'INNOVATION



Tournus équipe ses matériels avec des QR code



En 2015, le spécialiste de l'environnement inox, **Tournus Equipement**, innove ! Outre son nouveau catalogue qui s'enrichit de nombreuses nouveautés, le fabricant français équipe dorénavant ses matériels de QR Code que les installateurs et les utilisateurs peuvent scanner pour accéder directement, via tablette ou smartphone, à la fiche d'identité du produit (qui garantit son origine), sa notice d'utilisation, ses composants pour le SAV ou encore à des recommandations en matière d'entretien de l'inox ou comment recycler en fin de vie le matériel. En parallèle, le fabricant propose aux installateurs un logiciel d'implantation baptisé Speed Shelving qui permet d'avoir rapidement une idée avec un chiffrage d'un environnement inox. Des services dans l'air du temps !



CUISINE

Tournus prend l'option snack

Tournus Equipement élargit son offre d'équipements à destination de la restauration rapide. Le premier fabricant français dans le domaine de l'environnement inox des cuisines professionnelles, qui réalise actuellement l'essentiel de ses af-

aires avec la restauration collective, souhaite étendre son champ d'action, et plus particulièrement à destination de la restauration rapide.

La rapide d'abord

Celle-ci commence à représenter une petite part non négligeable de son activité et s'avère en progression. Sa stratégie vise à accompagner le marché grandissant de la restauration rapide tant avec des produits tradition-

nels comme les rayonnages, tables inox, charriots à glissières, qu'à élargir sa gamme avec des équipements spécifiques. Ainsi, Tournus propose une poubelle snack. Ce collecteur à déchets de 110 litres est doté sur son dessus d'un rebord pour la dépose des plateaux. Son dispositif permet la mise en place et l'évacuation aisée d'un sac tenu par une sangle élastique. ●



zePROS
METIERS SNACK zepros.fr

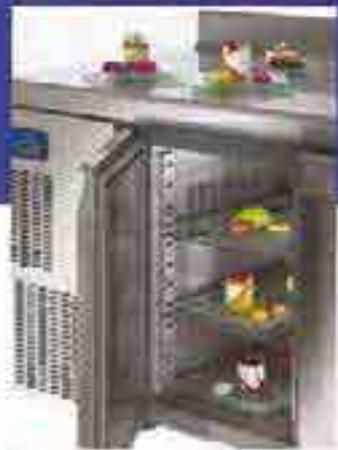
Septembre 2014



TOURNUS
D'une hauteur de 900 mm, le meuble réfrigéré de Tournus offre un solide plan de travail inox doublé par panneau stratifié hydrofuge. Le soubassement est équipé d'un évaporateur ventilé, encastré, avec tunnel de diffusion situé en partie supérieure de la réserve, à l'abri des projections. Enfin, les ouvertures uniformément disposées dans le plafond garantissent une répartition homogène de la température.

www.tournus.com

pour préparer matériel



TOURNUS
C'est la hauteur de 900 mm, le meuble réfrigéré de Tournus offre un solide plan de travail inox doublé par panneau stratifié hydrofuge. Le soubassement est équipé d'un évaporateur ventilé, encastré, avec tunnel de diffusion situé en partie supérieure de la réserve, à l'abri des projections. Enfin, les ouvertures uniformément disposées dans le plafond garantissent une répartition homogène de la température.



TOURNUS
C'est la hauteur de 900 mm, le meuble réfrigéré de Tournus offre un solide plan de travail inox doublé par panneau stratifié hydrofuge. Le soubassement est équipé d'un évaporateur ventilé, encastré, avec tunnel de diffusion situé en partie supérieure de la réserve, à l'abri des projections. Enfin, les ouvertures uniformément disposées dans le plafond garantissent une répartition homogène de la température.



TOURNUS
C'est la hauteur de 900 mm, le meuble réfrigéré de Tournus offre un solide plan de travail inox doublé par panneau stratifié hydrofuge. Le soubassement est équipé d'un évaporateur ventilé, encastré, avec tunnel de diffusion situé en partie supérieure de la réserve, à l'abri des projections. Enfin, les ouvertures uniformément disposées dans le plafond garantissent une répartition homogène de la température.

TOURNUS
C'est la hauteur de 900 mm, le meuble réfrigéré de Tournus offre un solide plan de travail inox doublé par panneau stratifié hydrofuge. Le soubassement est équipé d'un évaporateur ventilé, encastré, avec tunnel de diffusion situé en partie supérieure de la réserve, à l'abri des projections. Enfin, les ouvertures uniformément disposées dans le plafond garantissent une répartition homogène de la température.



6

6 Mozzarella en tranches par DeLonghi

Ces tranches rectangulaires (17 x 4 cm) sont parfaitement adaptées aux sandwichs chauds offrant un coulant généreux. Le plus : maîtrise des coûts et gain de temps. Présentées en pack de 16 tranches de 400 g (x10) - 30 jours avec conservation entre 4°C et 6°C.
www.delonghi.fr

7 Trancheuse mozzarella W88 par Casalingo

L'entreprise Salamea e The Sweets Best Bakery a restaurateur officiel des sandwichs mozzarella. Grâce à cette machine facile en utilisant des rouleaux de très haute vitesse. Le diamètre de lame est de 300 pour une qualité de coupe exceptionnelle, le plateau est en acier, les engrais sont en son précaution. Choisissez votre lame et vous sortez de très haute qualité. Elle existe en 3 couleurs : rouge, vert, blanc et en 400 cm également pour tout y compris Salamea.
www.casalingo.com/it/it/usa

8 La polpa par Mott

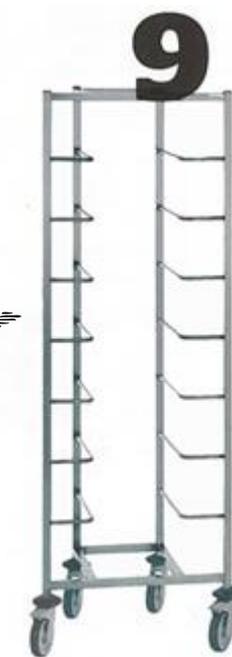
Pour les produits mythiques de la marque Mott la « Polpa » dure solide et sûre est une produit qui ne peut pas être remplacé sans OGM sans conservateur, ni autres éléments ajoutés. Les tranches à froid se pur de la zone de refroidissement exclusive de la machine propose aussi un mode concentré de la zone pour être.
www.mott-polpa.com/it

9 Chariot pour bac à pâtons par Tournus

Ce nouveau matériel convient pour les bacs et bassines à pâte, ronds et rectangulaires, il est soudé en acier inoxydable, les glissières sont soudées à l'argon avec butées d'arrêt. Les montants sont des tubes carrés de 25 x 25 mm et sont équipés de 4 roulettes robustes, silencieuses, anti-corrosion, de moindre inertie au démarrage. Le chariot comporte 8 niveaux de stockage. Son entrée est de 195 mm. Dimensions hors-tout : L 660 x P 470 x H 1810 mm.
www.tournus.com

10 Moissonneuses par Miky de Italia

L'entreprise propose des produits fabriqués en Italie par un fournisseur bien connu, des glaces artisanales pour l'habiter, milkshakes, café frappés, smoothies et très grande mise en œuvre. Une machine peu de matériel, simple à utiliser, professionnelle est indispensable. Pour décorer et aromatiser vos boissons avec des fruits, rouges, glacés, crêpes, gaufres, une gamme de couillonnages et garnitures complémentaires est proposée.
www.mikydeitalia.com



9 Chariot pour bac à pâtons par Tournus

Ce nouveau matériel convient pour les bacs et bassines à pâte, ronds et rectangulaires. Il est soudé en acier inoxydable, les glissières sont soudées à l'argon avec butées d'arrêt. Les montants sont des tubes carrés de 25 x 25 mm. Il est équipé de 4 roulettes robustes, silencieuses, anti-corrosion, de moindre inertie au démarrage. Le chariot comporte 8 niveaux de stockage. Son entrée est de 195 mm. Dimensions hors-tout : L 660 x P 470 x H 1810 mm.
www.tournus.com



TROPHÉES

Plasto protège sa créativité

L'entreprise Plasto, basée à Chenôve, a reçu hier un trophée de l'innovation.

C'est lors de l'assemblée générale de la Chambre régionale de commerce et d'industrie (CRCI) de Bourgogne, organisée à Dijon qu'avait lieu la cérémonie de remise des trophées INPI de l'innovation 2009. L'INPI, comprenez Institut national de la propriété industrielle, milite, en particulier auprès des PME, sur la nécessité d'innover, mais aussi de protéger cette inventivité par le biais de la propriété industrielle et du dépôt de brevets.

« Une démarche trop souvent perçue comme complexe et chère par les patrons de PME », déplorait Philippe Laval, directeur général délégué de l'INPI. La remise de ces trophées sert en partie à sensibiliser à la question et à susciter des actions allant dans le sens d'une plus grande protection des innovations



Roland de la Brosse, dirigeant de Plasto. Photo Arnaud Finestre

« La propriété industrielle calorise et protège l'innovation. »

Philippe Laval, directeur général délégué INPI

par les industriels. Trois entreprises ont été distinguées : deux de Saône-et-Loire (Profile et Tournus Équipement) et une de Côte-d'Or : Plasto. Basée à Chenôve, dirigée par Roland de la Brosse et em-

ployant 468 salariés, elle est spécialisée dans les adhésifs, pour l'automobile et la santé. Soixante personnes y travaillent sur la recherche et le développement (R&D) et Plasto consacre 6 % de son chiffre d'affaires (79 millions d'euros en 2008) à ce secteur. Une innovation bien protégée : l'entreprise a déposé plusieurs dizaines de demandes de brevets ces dernières années.

BERTY ROBERT

b.robert@lebienpublic.fr

LES LAURÉATS BOURGUIGONS

DES TROPHÉES DE L'INPI. Plasto, Tournus Équipement, Profile Contrôles industriels et l'Institut de chimie moléculaire de l'université de Bourgogne : tels sont les quatre lauréats récompensés en Bourgogne par l'Institut national de la propriété industrielle, qui a remis jeudi dernier ses trophées de l'innovation. Plasto, à Chenôve, a déposé, depuis 1996, 34 demandes de brevets ; l'entreprise est devenu un leader dans le domaine des adhésifs. Plus modestement, Tournus Équipement a déposé, depuis 1993, huit demandes de brevets, dont deux en 2008-2009, dans un secteur très traditionnel : les ustensiles de cuisine. Idem pour Profile, le petit poucet de Chalon-sur-Saône qui, avec six salariés, a acquis le monopole sur une technique innovante de contrôle non-destructif. Enfin, la recherche publique a été, elle aussi, mise à l'honneur, à travers l'Institut de chimie moléculaire, à l'origine de 20 brevets, dont deux sont exploités sous licence par l'entreprise CheMatech.

Nouveautés et produits phares

Yoplait

Yoplait lance une nouvelle gamme de produits à base de lait fermenté. Cette gamme est composée de produits à base de lait fermenté, de produits à base de lait fermenté et de produits à base de lait fermenté. Cette gamme est composée de produits à base de lait fermenté, de produits à base de lait fermenté et de produits à base de lait fermenté.



Mkn

Mkn lance une nouvelle gamme de produits à base de lait fermenté. Cette gamme est composée de produits à base de lait fermenté, de produits à base de lait fermenté et de produits à base de lait fermenté.



Tournus Equipement

Tournus Equipement lance à Equip'Hôtel un nouveau rayonnage, avec une clayette redessinée et réalisée dans un coloris assorti aux décors actuels. Elle recouvre totalement le dessus du longeron, pour une tenue renforcée. Pour faciliter la gestion des produits entreposés, il est possible d'écrire directement sur la clayette avec un stylo à encre effaçable, fourni avec le rayonnage. Autres nouveautés, les fours de remise en température TEMP/UP. Leur conception s'appuie en priorité sur 4 critères : l'ergonomie (bossages anti-basculement à l'intérieur du four), la simplicité d'utilisation (programmation de la durée de réchauffage rapide et efficace grâce à une molette largement dimensionnée et crantée, à l'issue du cycle de réchauffage les fours passent automatiquement en mode « maintien en température », deux versions mono-programme et multi-programmes), l'hygiène et la sécurité.



Frima Rational

Frima Rational lance une nouvelle gamme de produits à base de lait fermenté. Cette gamme est composée de produits à base de lait fermenté, de produits à base de lait fermenté et de produits à base de lait fermenté.



Danone

Danone lance une nouvelle gamme de produits à base de lait fermenté. Cette gamme est composée de produits à base de lait fermenté, de produits à base de lait fermenté et de produits à base de lait fermenté.



Tournus Equipement

Hall 7-3
Stand F83

Tournus Equipement lance à Equip'Hôtel un nouveau rayonnage, avec une clayette redessinée et réalisée dans un coloris assorti aux décors actuels. Elle recouvre totalement le dessus du longeron, pour une tenue renforcée. Pour faciliter la gestion des produits entreposés, il est possible d'écrire directement sur la clayette avec un stylo à encre effaçable, fourni avec le rayonnage. Autres nouveautés, les fours de remise en température TEMP/UP. Leur conception s'appuie en priorité sur 4 critères : l'ergonomie (bossages anti-basculement à l'intérieur du four), la simplicité d'utilisation (programmation de la durée de réchauffage rapide et efficace grâce à une molette largement dimensionnée et crantée, à l'issue du cycle de réchauffage les fours passent automatiquement en mode « maintien en température », deux versions mono-programme et multi-programmes), l'hygiène et la sécurité.




ÉQUIPEMENT

Le four Temp Up de Tournus chez Bos Equipement Hôtelier



Bos Equipement Hôtelier propose aux restaurateurs de découvrir le four de remise en température Temp Up par Tournus Equipement. Ergonomique avec son intérieur aux bossages anti basculement, il est particulièrement simple d'utilisation. Sa programmation s'effectue à l'aide d'une large molette crantée et une alarme sonne lors des enfournements et de la sortie des plats. Temp Up est disponible en 2 versions : mono-programme (une durée unique de remise en température) et multi-programmes (enregistrement de 2 ou 3 durées de remise en température). Une fois le réchauffage terminé, les fours passent en mode « maintien en température » de manière automatique. L'intérieur rayonné avec glissières embouties permet un nettoyage aisé et rapide. Côté sécurité, les composants encastrés dans la structure interne du four évitent tout risque pour l'utilisateur : il n'y a aucune arrête saillante, la chauffe et le ventilateur s'arrêtent une fois la porte ouverte. Renseignements sur www.bos-equipement.com. **E.N.**

4^{ème} trimestre 2014

SALON EQUIP'HÔTEL 2014

Tournus

Hall 3 Grand Est

Le concept Mobilcook de Tournus est une cuisine professionnelle ambulante, modulable et personnalisable. Il permet d'aller à la rencontre du consommateur, de cuisiner au plus près, au moment idéal, en choisissant l'activité culinaire adaptée. Il a été pensé pour offrir un maximum de possibilités d'implantation, en intérieur comme en extérieur : street food, marchés, événements sportifs et culturels, salons, restauration collective, activités de plein air, réunions associatives, soirées à thème... Mobilcook constitue un ensemble complet, composé d'un module de base librement complété par des équipements de préparation, de cuisson, de maintien en température, d'hygiène et des accessoires spécifiques aux différents types de cuisine. Le module de base est représenté par un meuble inox sur roues comportant des étagères inférieures et une vitre de protection avec tablette de dépose, une bâche textile 3 x 2 m et un support imprimés au visuel du concept. Il comporte aussi, le cas échéant, une saladette isotherme. Après utilisation, cet ensemble se replie et se range dans une housse noire fournie. Mobilcook permet un grand choix de préparations culinaires : burgers, pizzas, crêpes, pâtes, paëllas, couscous, moule frites, soupes... Le module de base, compact, est aisément maniable et se loge dans un véhicule utilitaire standard. Quelques minutes suffisent pour mettre en place le concept ou pour le replier.



En Couverture

Cool attitude et look vitré pour **une marée au top**



► Les vitres se généralisent et la personnalisation des étals passe aussi par celle des aménagements, ici rendus lumineux chez Tournus Équipement.



► La mise en rayon par l'avant ne doit pas être freinée par la présence de vitres.



► Les stands marée des Market sont désormais équipés de meubles Bonnet Nivé avec système de réfrigération intégré - plus besoin de mettre autant de glace.

Points clés

- En marée, la demande est aux meubles plus personnalisables.
- Les meubles avec réfrigération se multiplient.
- Droites ou bombées, les vitres à l'avant s'installent, l'économie résiste.

Finis les étals de 20 à 30 cm à la mesure. Si le trio d'endosse ergonomique-esthétique-facilité est toujours important, sa traduction en mobilier a bien changé en dix ans et le banc marée poursuit sa révolution. « On a encore récemment installé un de ces grands étals en Slovaquie, et au autre en Allemagne, mais ce n'est plus le cas en France depuis longtemps », précise Bernard Genès, chef Tournus Équipement.

Des étals « personnalisables »

Le spectaculaire et la justification d'une multitude d'espèces n'est plus à l'ordre du jour. Le maître mot est devenu la modularité. « On nous demande des étals moins spectaculaires mais qui collent mieux aux différents segments de clientèle et aux différents besoins », ajoute l'équipementier. Dans les remodelings, le plupart des magasins ont déjà un étal consacré. L'idée est plutôt d'accroître la surface libre et de rajouter un dix centimètres, petite ou obtusément de l'espace dédié aux produits entiers. « Ils réussent les étals doivent être plus disponibles, plus simples, voire personnalisés,

ajoute Bernard Genès. Mabilage ou non des pieds ou des devantes de meubles, éléments de merchandising etc. » Plus généralement, les fabricants de meubles ontent aujourd'hui vers des étals plus simples, des lignes épurées, et proposent plutôt de se distinguer sur des détails plus discrets comme les présentoirs. « Contrairement à il y a quelques années, où on avait tendance à mettre beaucoup d'inox pour que cela brille et soit jugé esthétique, l'idée est d'en voir moins, de passer moins de temps à le nettoyer. » Passons aux points délicats. La glace notamment. « L'insère des meubles en inox avec une petite cure et un système de réfrigération qui passe sur le dessus, c'est qui la quantité de glace à fournir est considérablement réduite, analyse Cécile Marty, trade marketing manager chez Bonnet Nivé. Pas besoin de refroidir le rayon en permanence d'autant plus que c'est assez physique et coûteux. » Cette traduction a séduit les Carrefour Market (notamment les Market) possédant un étal et commerce à faire son appétit dans quelques Carrefour Wireless d'indépendants l'adoptent également. Une installation qui engendre un surcoût de 30 à 40 % face à un meuble classique: il faut tenir compte de la facture d'équipement, de la ventilation, de la température de raccordement pour régler le fluide frigorigène jusqu'en salle des machines, etc. Selon Tournus Équipement, entre un tiers et la moitié des installations de meubles en marée se font désormais avec un système de réfrigéra-



► La personnalisation du meuble marée passe aussi par les détails. Le Market de Vincennes a opté pour un rayon dédié, un emplacement à sachets et une mini PLU à l'avant de l'inox.

tion. L'équipementier polonais de son côté un froid statique plutôt que ventilé pour éviter le dessèchement du poisson. Pour Bonnet Nivé, la ventilation ne pose pas de souci. « Ce n'est absolument pas la même ventilation que celle d'un meuble traditionnel ontime ou caractéristique du niveau d'air est bien plus faible et

ne dessèche pas, argumente Cécile Marty. La réfrigération n'est a priori pas nécessaire mais à part pour un aspect visuel. » Le froid sur l'étal est d'ailleurs d'autant mieux tenu que les vitres à l'avant se multiplient, qu'elles soient bombées ou droites. Mais la présence de ces vitres, un plus pour

l'hygiène, le froid ou même l'esthétique, soulève en parallèle d'épineuses questions de mise en rayon. Chez Tournus Équipement, c'est le changement par l'avant qui reste privilégié d'où la rétroviseur de vitres qui se relève. « C'est le moins fatigant pour le personnel, il permet de placer la marchandise comme le voit le

client, etc. » Pour le rétroviseur, il est toujours possible de profiter d'encas croissants, ou de passer par l'arrière.

En France, les vitres bombées sont bien représentées, alors qu'en Allemagne, la tendance est aux vitres droites, avec tablette supérieure horizontale. Un goût qui s'explique aussi par le côté pratique. « La vitre n'est pas un écran pour l'éclairage du poisson, la glace verticale du verre ne faisant pas reflet, à la différence des vitres bombées, analyse Bernard Genès. Ouvert à la tablette verticale elle facilite le passage entre le vendeur et le client, donc la mesure où elle n'est pas trop haute. »

Christine Méhale-Démaris

contrat de travail • salaire • congés • temps de travail • formation professionnelle...

EMPLOYEUR OU SALARIÉ DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL ET DE GROS À PRÉDOMINANCE ALIMENTAIRE

Soyez informés de vos droits et obligations en vous procurant
votre **CONVENTION COLLECTIVE**



Un exemplaire de la convention collective doit être mis à disposition du personnel.

EN VENTE :

- chez votre employeur
- sur www.ledesconventioncollectives.fr
- par courrier à la Direction de Coopération Régionale et Administrative, 10 rue de l'Impératrice, 21, 92000 Nanterre, France



Les éditions des
JOURNAUX OFFICIELS

Produits & Équipements

Choisir son matériel

Les armoires hautes

✓ Qu'est-ce qu'une armoire haute ?

C'est une armoire en inox - les piétements peuvent être dans un autre revêtement - avec des portes battantes ou coulissantes.

Ce sont des équipements qu'il est possible d'acquérir d'occasion sans prendre trop de risques.

✓ Comment choisir des armoires hautes en inox ?

De différentes dimensions, voire sur mesure, elles vont servir pour les divers ingrédients et matériels de cuisine qui ont besoin d'être stockés à l'abri. Pour les armoires servant d'entrepôts pour certains produits, notamment d'entretien, une fermeture à

- ✦ C'est une armoire en inox - les piétements peuvent être dans un autre revêtement - avec des portes battantes ou coulissantes.
- ✦ Ce sont des équipements qu'il est possible d'acquérir d'occasion sans trop de risques.



Sarth inox



Bonnet



Sofinox

clé est exigée. Il est préférable de choisir celles dont le dessus est en pente. Cela évite le dépôt de poussière et des stockages non désirés, donc moins de nettoyage et une meilleure hygiène.

OÙ TROUVER DES ARMOIRES HAUTES ?

Pratiquement tous les revendeurs les proposent.

Bonnet Thirode : <http://www.bonnet-thirode.fr/>
Bos Equipement Hôtellerie : <http://www.bos-equipement.com/>

Bourgeat : www.bourgeat.fr
Electroflux : www.electroflux-professional.fr
Eurochef : www.eurochef.fr

Franstal : www.franstal.com

Guyon : www.enodis.fr/

Le Gif : www.groupegif.com

Nosem : www.nosem.mc

Promoshop : www.promoshop.fr

Sarth Inox : www.sarthinox.com

Specinox : www.specinox.com

Sofinox : www.sofinox.com

Tournus Equipement : www.tournus.com

✓ Que dit la législation sur les armoires hautes ?

Les piétements réglables doivent être au minimum de 150 mm de hauteur afin de faciliter le nettoyage. Les produits d'entretien doivent obligatoirement être sous clé.



Une question ? Blog des Experts Matériaux et Equipements en CHR - faire vos achats sur www.hotelisme-restauration.fr



JEAN-GABRIEL DU JARFLIN

LES NOUVEAUTÉS TOURNUS EQUIPEMENT 2012-2013 AU SIRHA



Le lave-mains TS2000N et le four 'temp up'

Tournus Equipement sera présent au prochain Sirha (Hall 5, C122) du 26 au 30 janvier 2013. L'entreprise y exposera les nouveautés 2012-2013 : le lave-mains TS2000N, nouveau modèle monobloc à commande fémorale, avec un bouton-poussoir disposé sur le bandeau avant. Il est réalisé en une seule pièce d'innox emboutie avec une cuve, une jupe et un dossier pour une hygiène maximale. Autre produit, le four 'temp up' qui existe en deux versions mono-programme ou multiprogrammes permettant l'enregistrement simultané de 2 ou 3 durées de remise en température. L'intérieur est entièrement rayonné avec des glissières embouties : le nettoyage peut être effectué aisément, y compris au jet basse pression. Enfin, Tournus Equipement conçoit tout types d'espaces sur-mesure pour les selfs d'entreprise : buffets pour les hôtels, self-service en ligne, en scramble, en îlots, kiosques, 'food courts', sandwicherie.

tendances
nouveau

SPÉCIAL
EQUIPHOTEL 2014 EQUIPHOTEL



Donuts

Recettes uniques sur le marché, ces nouveaux Donuts sont coiffés d'ingrédients premium : noix de pécan caramélisées, amandes grillées, pépites de brownie meringue, chamallows. Visuels très attractifs avec des décors grosse taille pour une expérience nouvelle en bouche par une variété de textures. Goût et couleurs naturels. Et aussi : pain burger, déjeuner coupé, ambiance feuilletée.

Parten : www.panaviv.fr

Stand M21, Hall 73, Transgourmet Market



FOUR FC 280

Ce four ultra-compact à porte verticale de 28L permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, toute viennoiserie, pâtisserie et tout type de plat préparé. Montée rapide en température : 230°C en 12'. Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés (croissants poussés surgelés en 16mn). Cuisson homogène grâce à des ouïes de ventilation assurant une circulation de l'air optimale.

Robur Grill - www.robur-grill.com - Stand F28, Hall 73



• Equip'hôtel et Transgourmet, c'est une collaboration plénière puisque nous venons de renouveler notre partenariat jusqu'en 2020. Notre espace d'exposition s'est agrandi à 5000m² avec pour cette 2^e édition près de 85 exposants et 250 marques. Nouveauté cette année, nous avons créé à univers mètres sur 600 m² symbolisés par des grandes bar dont une dédiée au Snacking et à la V&C, un secteur très dynamique. Il y a aura aussi entre autres une box pizza et traiteurs. Une manière d'accueillir nos clients suivant leur métier. L'autre innovation 2014, c'est la mise en place d'une grande Halle de produits frais sur 500 m². Un lieu de rencontre avec des chefs et producteurs pour parler traçabilité et origines. Enfin, le foodcourt a été revu pour devenir une place des tendances avec un large programme de conférences, d'échanges avec les visiteurs et d'expériences. Enfin, nous sommes cette année coorganisateur du Studio des Chefs où se déroulera la grande finale internationale des chefs présidée par Thierry Marx. • Yves Celleron de Lisle, Directeur Commercial, Marketing et Communication Transgourmet France

INFOS



MOBILCOOK

Concept de cuisine mobile 100% inox qui s'articule autour d'un module de base. Il suffit de choisir son activité culinaire à partir d'un îlot central à thème puis d'ajouter les visuels et les équipements correspondants. L'ensemble est conçu pour prendre place dans un véhicule utilitaire standard sans aménagement spécifique.

Tournus - www.tournus.fr
Stand F51, Hall 73

snacking

Octobre-Novembre 2014



MOBILCOOK

Concept de cuisine mobile 100% inox qui s'articule autour d'un module de base. Il suffit de choisir son activité culinaire à partir d'un îlot central à thème puis d'ajouter les visuels et les équipements correspondants. L'ensemble est conçu pour prendre place dans un véhicule utilitaire standard sans aménagement spécifique.

Tournus - www.tournus.fr

Stand F51, Hall 73

TOURNUS
EQUIPEMENT

Le guide du décideur

ACTIVITE EQUIPEMENT

de 10 à 15 litres de capacité de stockage. Les modèles les plus évolués disposent d'un système de filtration de l'eau. Dans le second, il faut penser aux personnes âgées, à ceux qui souffrent d'un handicap ou de problèmes de mobilité. Un support multidirectionnel est idéal. Il est possible d'opter pour un modèle à commande tactile, un modèle à commande vocale ou un modèle à commande par infrarouge. Ce dernier est particulièrement adapté pour les personnes âgées ou handicapées. Un modèle qui dispose d'un système de commande tactile est également idéal pour les personnes âgées ou handicapées. Les modèles à commande tactile sont les plus adaptés pour les personnes âgées ou handicapées. Les modèles à commande tactile sont les plus adaptés pour les personnes âgées ou handicapées.

de la très haute pression, qui passent par les mains. Ces personnes, une fois touchées, peuvent se contaminer et transmettre la maladie. Il est donc important de disposer d'un système de nettoyage des mains. Les modèles à commande tactile sont les plus adaptés pour les personnes âgées ou handicapées. Les modèles à commande tactile sont les plus adaptés pour les personnes âgées ou handicapées.



HYGIENE DES PERSONNES



des personnes âgées ou handicapées. Les modèles les plus évolués disposent d'un système de filtration de l'eau. Dans le second, il faut penser aux personnes âgées, à ceux qui souffrent d'un handicap ou de problèmes de mobilité. Un support multidirectionnel est idéal. Il est possible d'opter pour un modèle à commande tactile, un modèle à commande vocale ou un modèle à commande par infrarouge. Ce dernier est particulièrement adapté pour les personnes âgées ou handicapées. Un modèle qui dispose d'un système de commande tactile est également idéal pour les personnes âgées ou handicapées. Les modèles à commande tactile sont les plus adaptés pour les personnes âgées ou handicapées.



TOURNUS
Ce module monobloc à commande frontale, avec un bouton-poussoir dispose sur le bandeau avant est réalisé d'une seule pièce d'inox emboutie (cuve, jupe, dossier) pour une hygiène maximale. La corbeille comporte un décrochement qui permet de l'installer aisément. La mise en place est facilitée grâce à la barrette de fixation ajoutée à l'arrière du dossier.
www.tournus.fr

TOURNUS EQUIPEMENT

PLATS TÉMOINS, LA BOÎTE NOIRE DU FRIGO

La boîte noire du frigo... Les modèles les plus évolués disposent d'un système de filtration de l'eau. Dans le second, il faut penser aux personnes âgées, à ceux qui souffrent d'un handicap ou de problèmes de mobilité. Un support multidirectionnel est idéal. Il est possible d'opter pour un modèle à commande tactile, un modèle à commande vocale ou un modèle à commande par infrarouge. Ce dernier est particulièrement adapté pour les personnes âgées ou handicapées. Un modèle qui dispose d'un système de commande tactile est également idéal pour les personnes âgées ou handicapées. Les modèles à commande tactile sont les plus adaptés pour les personnes âgées ou handicapées.

A LA CARTE

SOLIDARITE

Thierry Mars, parrain du Dîner de Chefs pour les Bénévoles du Cœur

Après une première édition réussie de l'édition 2014, le Dîner de Chefs pour les Bénévoles du Cœur revient en force. Cette fois-ci, c'est Thierry Mars, parrain du Dîner de Chefs pour les Bénévoles du Cœur, qui a été élu parrain de l'édition 2015. Thierry Mars, chef de cuisine de l'hôtel de ville de Paris, a été élu parrain de l'édition 2015. Le Dîner de Chefs pour les Bénévoles du Cœur est un événement qui vise à soutenir les bénévoles du Cœur. L'édition 2015 se tiendra le 15 avril 2015 à Paris. Le Dîner de Chefs pour les Bénévoles du Cœur est un événement qui vise à soutenir les bénévoles du Cœur. L'édition 2015 se tiendra le 15 avril 2015 à Paris.



PRODUITS

Gabé Pivet & Rivière, le sucre des Chefs

Le sucre est un ingrédient essentiel de la cuisine. C'est pourquoi il est important de choisir un sucre de qualité. Gabé Pivet & Rivière propose un sucre de qualité, le sucre des Chefs. Ce sucre est issu de cannes de sucre cultivées en France. Il est doux et pur, ce qui le rend idéal pour la pâtisserie et la cuisine. Gabé Pivet & Rivière propose également d'autres produits de qualité, tels que du miel et du sirop d'érable.



OUVERTURE

Jean-Baptiste Lavigne Mouraillan ouvre son 1er restaurant à Versailles



Le chef Jean-Baptiste Lavigne Mouraillan ouvre son premier restaurant à Versailles. Ce restaurant, nommé 'Le Chevalier', propose une cuisine raffinée et innovante. Le chef a travaillé pendant de nombreuses années dans des restaurants de renom, ce qui lui a permis d'acquérir une grande expérience. Le restaurant 'Le Chevalier' est situé dans un bâtiment historique de Versailles. Il propose une cuisine française traditionnelle avec une touche moderne. Le chef a également travaillé à l'étranger, ce qui lui a permis d'acquérir une grande expérience internationale. Le restaurant 'Le Chevalier' est ouvert tous les jours de 12h à 10h.

FOURMIS

Un nouveau catalogue fiable et complet

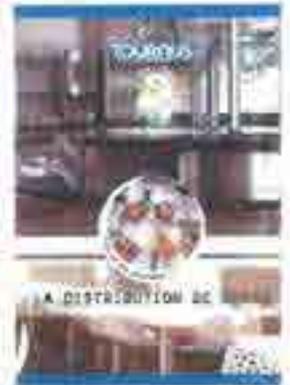


Un nouveau catalogue fiable et complet. Ce catalogue propose une large gamme de produits de qualité, adaptés à tous les besoins. Il est facile à utiliser et offre de nombreuses options. Le catalogue est mis à jour régulièrement pour garantir la fraîcheur des informations. Il est un outil indispensable pour les professionnels de la cuisine. Le catalogue propose également des conseils et des astuces pour l'utilisation des produits. Il est disponible en ligne et en version imprimée. Le catalogue est un outil de travail définitivement complet, fiable et particulièrement simple d'utilisation.

TOURNUS

Un nouveau catalogue fiable et complet

Tournus Equipement présente son catalogue 2015, permettant aux professionnels de faire le plein de nouveautés. On y retrouve en effet des salad'bars avec cuve réfrigérée ventilée, des meubles d'animation avec décaissé pour chafing dish, des meubles de salle, distributeurs de boissons et autres présentations des condiments. À découvrir également, de nouvelles options pour une meilleure finition des lignes de distribution (présentoirs pour meuble froid avec éclairage, verres galbés sur les présentoirs pour meuble chaud, perches d'alimentation par le plafond, etc.). Le nouveau catalogue Tournus 2015 s'enrichit également de nombreuses informations, avec notamment les « + produits », des informations techniques détaillées pour définir des produits adaptés au projet à réaliser (performances, rappel des normes, capacités de stockage, etc.). Un outil de travail définitivement complet, fiable et particulièrement simple d'utilisation.



• Manutention • Préparation • Liaison froide • Stockage • Hygiène



Tarif Professionnel

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

2014

Lancement du nouveau catalogue Tournus 2014

Tournus Equipement lance son nouveau catalogue 2014, mettant à la disposition des professionnels de nombreuses nouveautés. Une ouverture vers la boulangerie-pâtisserie est particulièrement remarquée, avec la mise en avant de chariots euronormes, pour bacs à pâtons et de stockage.

A découvrir également, l'élargissement de l'offre équipement inox de la marque, avec, entre autres, une extension de la gamme de meubles, un lave-mains raccordable sur secteur et, pour la restauration rapide, une poubelle spéciale snack.

Les services Tournus Equipement, sa démarche éco-responsable, et ses bestsellers (fours de remise en température Temp Up, armoires de maintien en température Roll'Service et Roll'Fresh, etc...) sont également à retrouver au sein du catalogue.

www.tournus.com



TOURNUS EQUIPEMENT

Tournus Equipement nous propose son nouveau catalogue 2014, avec de nombreuses nouveautés destinées aux restaurateurs, boulangers-pâtisseries et gestionnaires de restaurations rapides. De nouveaux meubles et équipements inox vous sont proposés avec par exemple un lave-mains raccordable sur secteur et, pour la restauration rapide, une poubelle spéciale snack. Sans oublier les Roll'Service et Roll'Fresh ainsi que les fours de remise en température Temp Up et les armoires de maintien en température.



<http://www.tournus.com/fr/nouveautes.htm>

J&J Jean Gabriel Du Jaiflin
www.jgdconseil.fr

ÉQUIPEMENT ET MEUBLES

TOURNUS EQUIPEMENT

Les Ateliers Boulangerie

L'Hôtellerie

TORK

TOURNUS EQUIPEMENT

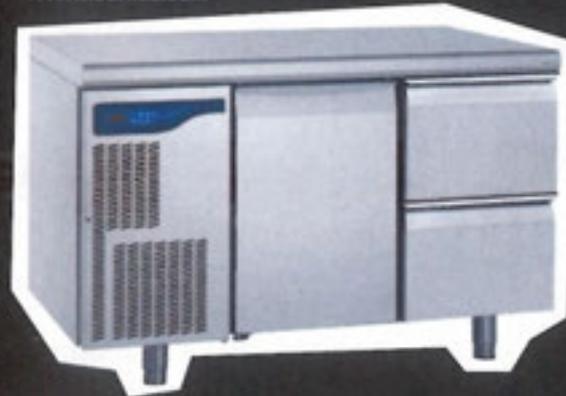
TOURNUS EQUIPEMENT



TOURNUS

Les meubles bas réfrigérés Tournus intègrent un évaporateur ventilé et un tunnel de diffusion situé en partie supérieure de la réserve. Ajoutés aux ouvertures uniformément disposées dans le plafond de l'équipement, ils garantissent une répartition homogène de la température. D'autant que l'isolation de l'équipement est assurée par une mousse de polyuréthane injectée de 50 mm d'épaisseur. Enfin, Tournus utilise le gaz réfrigérant R404a pour cette gamme.

www.tournus.com



Abonnez-vous !

snacking

FRANCE

OUI je profite de cette offre et m'abonne pour 2 ans au prix exceptionnel de 50 euros

OUI je profite de cette offre et m'abonne pour 1 an au prix exceptionnel de 30 euros

50 € 2 ans / 25 issues

30 € 1 an / 12 issues

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Téléphone _____

Profession _____

Signature _____

Service Client 02 40 00 00 00



COLLECTEUR DE DÉCHETS

Meuble collecteur de déchets de 110 litres pour la restauration rapide et les snacks. Dessus avec rebord pour la dépose de plateaux. Façade inox mobile comportant à l'arrière un socle et un méplat très rigide d'épaisseur 4mm pour le support du sac. Cette disposition permet la mise en place et l'évacuation aisée du sac tenu par sangle élastique.

Dim : Lxp (mm) : 444 x 480.

Tournus : www.tournus.fr

➡ Stand D89, hall 5

