

De vous à nous.

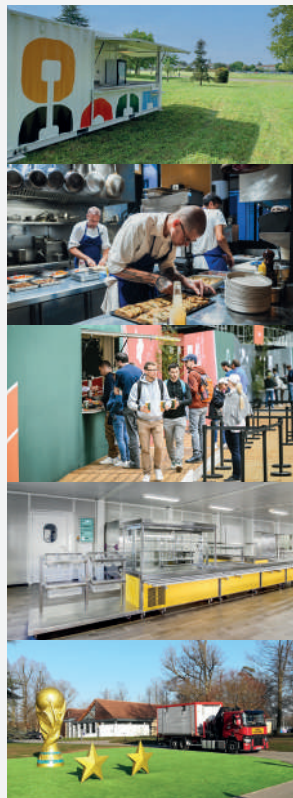
D'un achat à une location.
De maintenant à plus tard.
D'une courte durée à une longue.
D'un module standard au sur-mesure.
D'un petit matériel à un ensemble.
D'une nouvelle activité au succès.
D'un petit budget à un plus grand.
D'une contrainte à une solution.
D'une inquiétude à un sourire,
votre sourire, l'expression de
L'ESPRIT LIBRE avec la location.



**Louez votre cuisine
professionnelle
L'ESPRIT LIBRE**

**LOCA
CUISINES**

VOS 5 RAISONS DE VOUS DÉCIDER



1 ENTREPRISE FRANÇAISE
HYPER-RÉACTIVE À VOS
EXIGENCES OPÉRATIONNELLES

2 SOLUTIONS PERFORMANTES ET
RECONNUES PAR DE
GRANDES ENTREPRISES,
FÉDÉRATIONS ET COLLECTIVITÉS

3 ENCORE +ENGAGÉE AVEC LA
RÉGLEMENTATION ET LES
PERFORMANCES RSE

4 MAÎTRISE DES SPÉCIFICITÉS
FRANÇAISES

5 SOLUTION LOCATIVE
+ÉCONOMIQUE vs L'ACHAT

LA SOLUTION SIMPLE & PROFESSIONNELLE À TOUTES SITUATIONS COMPLEXES

PROJET ÉVÉNEMENTIEL

REMPLACEMENT D'UN BATIMENT
EN DUR / LONGUE DUREE (CAPEX)

PHASE DE TESTS / MARKETING

PIC D'ACTIVITE /
EXTENSION PROVISOIRE

PROJET ÉPHÉMÈRE /
GUINGUETTE ESTIVALE

TRAVAUX /RESTRUCTURATION

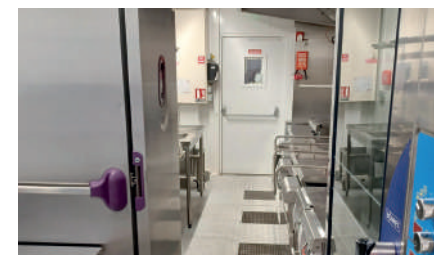
PANNES / SINISTRES

DES MODULES ET DU MATÉRIEL À LA LOCATION



**7 CONCEPTS
DE STRUCTURES MODULAIRES
POUR TOUS USAGES**

DE 18 À 36 M² ET MULTIPLES
3 M DE LARGEUR POUR UN CONFORT UTILISATEUR OPTIMAL



**6 TYPES
DE MATÉRIELS
POUR TOUTES EXPLOITATIONS**

LOCATION DE MATÉRIELS PROFESSIONNELS LIBRES
OU INTÉGRÉS AUX STRUCTURES MODULAIRES

VOS AVANTAGES AVEC LA LOCATION

NOS SERVICES SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR VOUS



DES CONSEILS
60 collaborateurs formés et
engagés à votre service



DE LA PROXIMITÉ
Un dispositif opérationnel et
efficace pour vous livrer
partout en France



DE LA RÉACTIVITÉ
Un service réactif et maîtrisé
selon les imprévus ou
impératifs de votre site
d'implantation



DE LA DISPONIBILITÉ
Des modules et des matériels
entreposés dans nos locaux
prêts à l'expédition express*
sous 24h



DE LA QUALITÉ
Des matériels neufs ou
récents, entretenus et
parfaitement révisés



DE LA SÉCURITÉ
Des modules et des matériels
contrôlés avant chaque location
par nos experts techniques
agréés et certifiés



DE LA RESPONSABILITÉ
Comme dans votre entreprise,
l'assurance d'une politique
RSE appliquée à tout notre
fonctionnement



DE L'INNOVATION
Toutes nos gammes de
modules et de matériels
attestés éco-responsables



DES SERVICES DIGITAUX
Pour vous faciliter la location

CLIQUEZ, CHOISISSEZ, LOUEZ : AVEC MYLOCACUSINES VOUS AVEZ TOUT COMPRIS !



**MYLOCA
CUISINES.fr**

- Réservation de votre matériel **7j/7 et 24h/24**
- **Intégralité de nos références matériels.** Accès aux **informations techniques** pour chaque matériel (poids, puissances, dimensions, branchements...)
- Personnalisation de votre espace client avec vos **devis, commandes & historiques des locations**
- **Livraison** du matériel

LOCACUISINES APPROUVÉE PAR LES PLUS GRANDES MARQUES

PARTENAIRE DES GRANDES ENTREPRISES



RÉFÉRENCÉE PAR LES ORGANISATEURS FRANÇAIS LES PLUS EXIGEANTS



PRINCIPAUX MEMBRES



PARTENAIRE DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES



ACTEUR RECONNU DANS L'ÉCONOMIE DU SPORT FRANÇAIS



CHIFFRES CLEFS ET DONNÉES DE PERFORMANCES



60

cuisines modulaires
installées en 2023



9,4

millions d'euros de chiffre
d'affaires en 2023



70

collaborateurs
(internes & externes)



5 000

matériels
de cuisine



500

modules
de cuisine



93%

de clients satisfaits sur la
location de modules en 2023



99%

de clients satisfaits sur la
location de matériels en 2023



7

millions de repas réalisés
dans les modules en 2023



882

projets étudiés en 2023
(cuisines & matériels)

PARTENAIRES RÉFÉRENCÉS EN MATÉRIELS DE CUISINE

CUISSON / LAVERIE



ROBOTS



INOXTABLING



CUISSON / SNACKING



DISTRIBUTION ET CHARIOTS MOBILES



FROID MOBILES



The Refrigeration Experts



FROID STRUCTURELS



PARTENAIRES RÉFÉRENCÉS CONSTRUCTIONS MODULAIRES



PARTENAIRES LOGISTIQUES

MATÉRIELS DE CHANTIER
DEPUIS 2020



MANUTENTION LOURDE
DEPUIS 2012



TRANSPORTS DEPUIS 2018 ET
CARBURANT VERT



DES RESSOURCES À NOS ENGAGEMENTS

Structures modulaires et gestion des ressources



Toiture blanche
contre la réflexion
du soleil



Contrôle
et réduction des gaz
à effet de serre



Transports
avec
carburants verts



Production
d'électricité avec
panneaux solaires



Contrôle
à distance des
températures



Système de pilotage
de consommation
électrique

Certifications et engagements



ACIM
la cuisine professionnelle est plus
que vous l'imaginez



Qualicuisines



ADC
Fluides



RESTO FRANCE
EXPERTS



Groupe
Qualiconsult



Ufercca

VOTRE RESTAURANT OPÉRATIONNEL AVEC NOS PROCESS PRÉPARATIFS



PASSATION

Briefing entre notre
chargé d'affaires et nos
équipes opérationnelles :
exposé des contraintes du chantier.

- La transmission de la connaissance
du projet



ATELIER

Attribution /
Préparation des
matériels de cuisine :

L'utilisation d'un parc existant
disponible et conforme aux besoins.

- **Plomberie / Menuiserie / Electricité / Chaudronnerie :**
Adaptation aux besoins clients d'un
parc et de matériels disponibles
- **Logistique :** Planning, pilotage,
transmission de l'organisation de
l'installation
- **Peintre :** Donnez de la vie au
bâtiment
- **Techniciens de maintenance :**
Assurance d'un matériel efficient, et
conforme aux besoins. Chaud et
froid.



CHANTIER

Management de l'équipe
dédiée au montage de la
cuisine.

- Transport
- Grutage
- Pose
- Etanchéité
- Raccordement
- Mise en place
- Test / Essais
- Contrôle
- Prise en main et formation

VOS INTÉRÊTS ÉCONOMIQUES



Vous êtes gagnant, de la TPE à la TGE :

- **Aucun investissement :** la location vous évite les coûts initiaux élevés de l'achat. Pour les TPE, nos contrats de location permettent une plus grande flexibilité et des paiements mensuels étalés ;
- **Souplesse et adaptabilité à vos besoins** tout au long de la location ;
- **Meilleure maintenance** incluse dans le loyer ;
- **Évolution et remplacement du matériel** nécessaire à l'activité et au développement de votre entreprise ;
- **Coût d'accession à l'usage** bien plus économique ;

- **Confort stratégique** avec une vision d'entreprise à court et moyen terme.

Optez pour la location si...

- Vous souhaitez lisser ou maintenir votre budget ;
- Vous souhaitez exploiter une cuisine neuve et super équipée ;
- Vous préférez changer de matériel de temps en temps avec de nouvelles options ;
- Vous ne voulez pas vous préoccuper de l'entretien : la maintenance est comprise dans le contrat.

(1) Étude LocaCuisines. (2) Coût d'usage, info sur demande.

L'État et les
Collectivités
s'engagent avec
le Plan Sobriété
Énergétique
des Écoles.

Nous aussi.
Et bien au-delà.

Pour vous,
pour nos enfants.

Louez votre cuisine
professionnelle
L'ESPRIT LIBRE

LOCA
CUISINES
ASSEMBLER & RASSEMBLER

LA SOLUTION PLÉBISCITÉE

La rénovation des
bâtiments, notamment des
écoles, collèges, lycées et
universités oblige un
déménagement des
cuisines.

C'est là que la location de
cuisines professionnelles,
assemblées dans des
structures modulaires et
performantes, se révèle
être la meilleure solution.



3, chemin de Bordeneuve
31150 LESPINASSE
05 62 75 12 20
locacuisines.fr



LOCA
CUISINES
ASSEMBLER & RASSEMBLER