

CORPORATE  
BOOK

DE LÀ  À LÀ !



Louez votre cuisine  
professionnelle

L'ESPRIT LIBRE

 **LOCA  
CUISINES**



# DU MATÉRIEL À L'HUMAIN

## Pourquoi l'humain avant le matériel ?

Si nos structures modulaires et nos appareils répondent à toutes vos contraintes techniques en vous proposant les **solutions les plus efficaces**, ils ne sont que le révélateur du **plein potentiel** des hommes et des femmes **LOCACUISINES**.

## Pourquoi l'humain au centre ?

C'est encore et toujours nous qui recommandons les **meilleures solutions** selon vos besoins. Chez nous, chez **LOCACUISINES**, tant qu'on lui accorde cette **capacité d'intervention**, la place de l'humain reste **centrale**.

## Pourquoi l'humain source de promesses ?

Nos structures modulaires et nos matériels nous permettent de vous proposer les solutions les plus **pertinentes**. La nature de notre travail évolue, certaines **qualités humaines** comme l'empathie, l'adaptabilité ou la technicité ne sont pas prêtes d'être dépassées par une autre forme d'intelligence.

## Pourquoi l'esprit libre ?

Si l'esprit ouvert vous aide à prendre des **décisions innovantes** et **l'esprit tranquille** de faire face à toutes les situations, l'esprit libre s'acquiert avec une solution **opportune**. Louer une cuisine professionnelle, **spécialement adaptée** à votre entreprise ou à celle de vos clients, représente justement une opportunité avec une **haute qualité de service, flexible, économique** et tellement plus **simple**.

# OUI, LOUER VOUS LIBÈRE.



# DE LA LOCATION AU SUCCÈS



**La seule façon  
de servir  
les intérêts de  
votre entreprise  
n'est-elle pas  
de servir  
les intérêts de  
vos clients ?**

**Vous êtes traiteurs, restaurateurs, collectivités, ou encore organisateurs de manifestations, événements, festivals...** Pour vous, au service de vos clients, **nous paramétrons, testons et imaginons, concevons la location de cuisines professionnelles.** Si vous anticipez une rénovation de bâtiments, votre intérêt est de faciliter la **continuité de service avec nos cuisines modulables.** Lors d'un sinistre notre réactivité reste votre meilleur atout.

Notre avance **technique, technologique et organisationnelle** nous permet de prendre de la hauteur et aborder vos besoins avec **empathie, écoute, adaptabilité et créativité.**

Ainsi, vous confortez votre succès avec **l'innovation** de nos solutions, **la pertinence** de nos conceptions et **l'ingéniosité** de nos procédés d'installation de cuisines et de matériels fiables, au-delà de vos attentes et de celles de vos clients.

**LOCACUISINES, une marque Locaconcept, est le leader français spécialiste de la location de cuisines provisoires transportables ainsi que du matériel professionnel, de la courte à la longue durée.**

**Bientôt 30 ans d'expérience !**  
Créée en 1996, **LOCACUISINES** est le **leader français** de la location de cuisines mobiles.

Les cuisines provisoires **LOCACUISINES** permettent des **solutions 100% modulaires** adaptables en fonction de vos besoins et du type de confort souhaité.





**QUICK & EAT - TOULOUSE (31)**

Création d'une nouvelle offre alimentaire pour les salariés d'une grande entreprise.



# SOMMAIRE

<b>DE VOUS À NOUS</b>	<b>6</b>
<b>DE VOS EXIGEANCES À NOS PRESTATIONS</b>	<b>20</b>
<b>DES RÉFÉRENCES AUX PARTENAIRES</b>	<b>30</b>
<b>DES RÉGLEMENTATIONS AUX PERFORMANCES RSE</b>	<b>42</b>
<b>DES CONTRAINTES À LA MAÎTRISE</b>	<b>52</b>

# DE VOUS À NOUS

Vos besoins  
& nos solutions



**CO** **LOCA  
CUISINES**

# VOTRE RESTAURATION PLÉBISCITÉE, ICI ET LÀ

Découvrez les applications de location de cuisine et les secteurs de la restauration les plus tendances.

LA SOLUTION SIMPLE À UNE SITUATION COMPLEXE

PROJET ÉVÉNEMENTIEL

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

PHASE DE TESTS / MARKETING

TRAVAUX / RESTRUCTURATION

PANNES / SINISTRES

PIC D'ACTIVITE / EXTENSION PROVISOIRE

PROJET EPHÉMERE / GUINGUETTE ESTIVALE

## LA MOYENNE DURÉE

### LES PRESTATAIRES DE SERVICES GÉNÉRALISTES

Pour de grands chantiers, restructuration, réfection

**Vos attentes :** la satisfaction de vos clients

- Ministères & institutions
- Entreprises & Industries
- Écoles & Universités
- Santé Hôpitaux / Cliniques
- Personnes âgées
- Personnes situation de handicap
- Collectivités

☑ Grandes entreprises de services de restauration, de gestion des installations et des équipements

### LES PÔLES SANTÉ

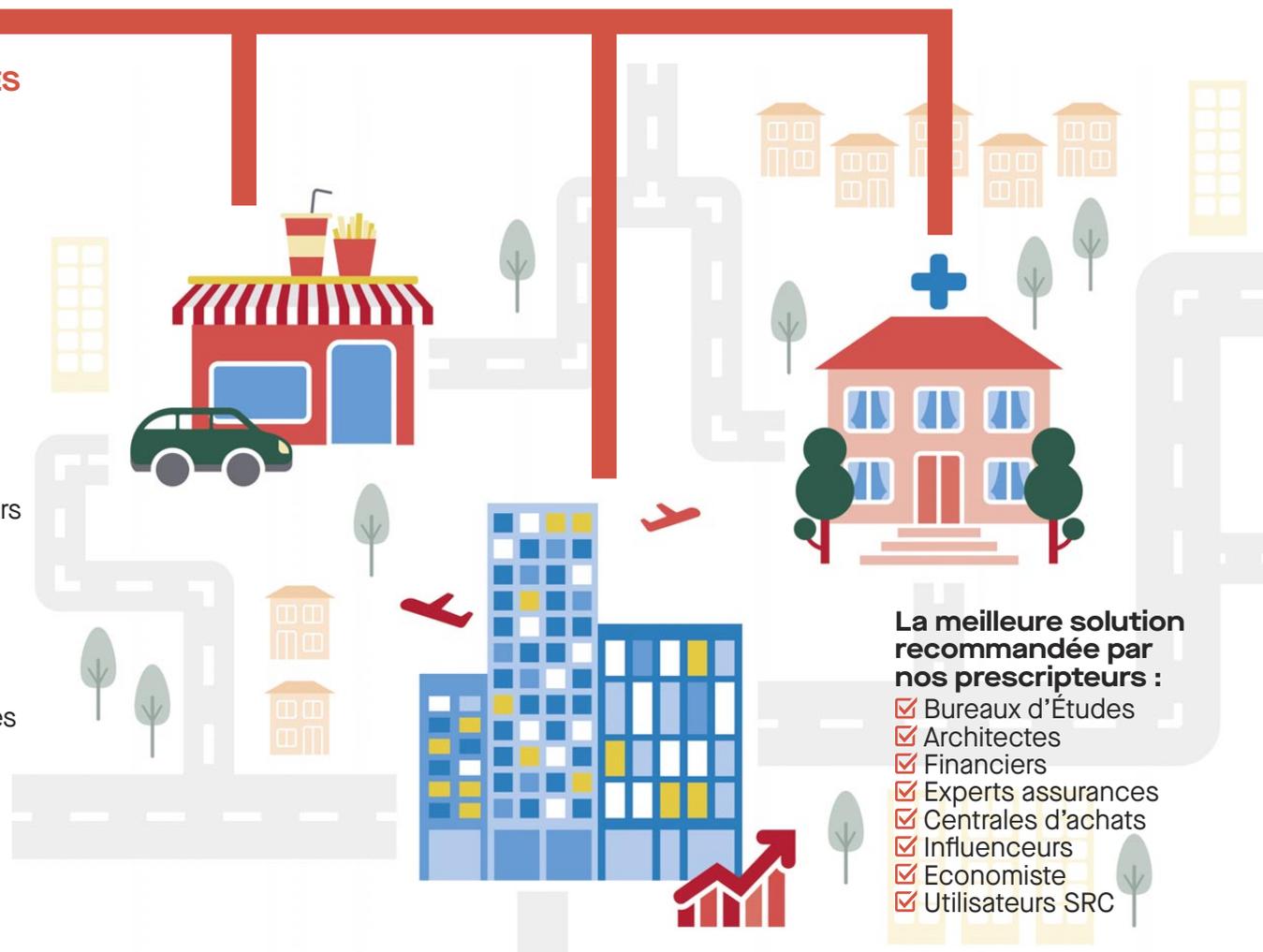
**Vos attentes :** un modèle pratique de restauration avec le parfait respect des règles sanitaires et de cahiers des charges techniques très scrupuleux

- ☑ EPHAD
- ☑ Centres de remise en forme
- ☑ Etablissements spécialisés
- ☑ Centres hospitaliers

### LES DELIVERY KITCHEN

**Vos attentes :** le rendement de préparations culinaires plutôt que l'esthétisme de la structure

- ☑ Artisans
- ☑ Fastfoods
- ☑ Chaines de restauration
- ☑ Dark Kitchen
- ☑ Hôtels



La meilleure solution recommandée par nos prescripteurs :

- ☑ Bureaux d'Études
- ☑ Architectes
- ☑ Financiers
- ☑ Experts assurances
- ☑ Centrales d'achats
- ☑ Influenceurs
- ☑ Economiste
- ☑ Utilisateurs SRC

## L'ÉVOLUTION SANS RÉVOLUTION

CONSERVATION DE L'ACTIVITE SUR SITE

MAINTIENT DU CONFORT DES BÉNÉFICIAIRES

RESTRUCTURATION ALTERNATIVE  
À LA CONSTRUCTION (DÉVÉGÉTALISATION)

RAPIDITÉ D'EXECUTION /  
DE POSE / DE DÉPOSE

CONSERVATION DU SOL INTACT

RESPECT DES NORMES ALIMENTAIRES

RESPECT DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

MAINTIEN DE L'ENVELOPPE DE  
FONCTIONNEMENT VS INVESTISSEMENT CAPEX

ALTERNATIVE UNIQUE

CONTACT UNIQUE



## LA COURTE DURÉE

### L'ÉVÉNEMENTIEL

**Vos attentes :** une structure fiable, rapide et adaptée à une exploitation très dense sur une courte période

- ☑ Festivals culturels
- ☑ Parcs d'exposition
- ☑ Agences & Organismes
- ☑ Communication & Event

### LA RESTAURATION ÉPHÉMÈRE

**Vos attentes :** un équipement opérationnel, efficace et spécialement conçu pour un débit de restauration exigeant

- ☑ Fast-foods et guinguettes
- ☑ Centres de vacances

## LA LONGUE DURÉE

### LES ENTREPRISES ET COLLECTIVITÉS LOCALES

**Vos attentes :** une préférence assumée de la location de toute une cuisine professionnelle superéquipée, d'un meilleur intérêt que l'achat complet et complexe, le tout avec un seul et unique interlocuteur

- ☑ Grandes et moyennes entreprises
- ☑ Grandes administrations
- ☑ Restaurants
- ☑ Laboratoires de restauration

# DES MODULES ET DU MATÉRIEL

## 7 CONCEPTS DE STRUCTURES MODULAIRES POUR TOUS USAGES

DE 18 À 36 M<sup>2</sup> ET MULTIPLES  
3 M DE LARGEUR POUR UN CONFORT  
UTILISATEUR OPTIMAL

**Cuisson** : 6 m x 3 m

**Froid** : 6 m x 3 m

**Préparation** : 6 m x 3 m

**Laverie** : 6 m x 3 m

**Locaux logistiques** :

sanitaires / réserves / circulation / bureau

**Restaurant** : 12 m x 3 m

**Quick & Eat** : 6 m x 2,5 m

L'ensemble des zones de tout type de concepts de restauration (cuisine centrale, guinguette, scolaire, santé entreprise) disponible en modulaire, à l'unité, en assemblage.

[www.locacuisines.fr/cuisine-provisoire/](http://www.locacuisines.fr/cuisine-provisoire/)





## 6 TYPES DE MATÉRIELS POUR TOUTES EXPLOITATIONS

**LOCATION DE MATÉRIELS  
PROFESSIONNELS LIBRES OU INTÉGRÉS  
AUX STRUCTURES MODULAIRES**

**Cuisson verticale et horizontale  
Froid  
Distribution  
Préparation  
Laverie  
Snacking**

Guinguette, scolaire, santé entreprise,  
disponible en modulaire, à l'unité, en  
assemblage.

[www.locacuisines.fr/location-de-materiel/](http://www.locacuisines.fr/location-de-materiel/)



# LOUER L'ESPRIT TRANQUILLE, VOUS EN PARLEZ BIEN !



**PAUL**  
LE CHEF

Une partie du bon fonctionnement de mon établissement et de sa réussite réside dans **l'équipement**, l'outil principal de mon travail. **Le service client, disponible même en visio, connaît mon installation** et me dépanne, problème sur le chaud, le froid ou le bâtiment, avec un seul interlocuteur. C'est simple, ce que je demande, c'est une **cuisine toute équipée, du supermatériel pro** et de **l'espace** pour que ma brigade exécute les plats sans se gêner. Je reste plus tranquille, plus serein et me consacre à mon métier.

## L'AVIS DE LOCACUISINES

Prenez en considération :

- la facilité de nettoyage du matériel
- sa fiabilité et sa résistance
- la sécurité des équipements
- la maintenance du matériel
- l'ergonomie du matériel
- l'efficacité énergétique des équipements
- le volume de production
- l'évolutivité pour prévoir les potentiels développements à venir et ajouts de matériels



**NATHALIE**  
LA DG

Louer nous permet de **développer notre offre de restauration** sans diminuer notre offre alimentaire. Avec un seul interlocuteur, **plus besoin de solliciter** un BE, un architecte, des entreprises plomberie, cuisiniste, électricien, frigoriste... Dans la période difficile de travaux de rénovation des bâtiments, c'est du **confort structurel**. Enfin, la couverture de notre assurance permet toujours de **couvrir les risques sinistres** des équipements. Et nous nous concentrons sur notre principal objectif : **assurer la continuité de service** auprès de nos salariés ! Cela soulage et conforte mon management.

## L'AVIS DE LOCACUISINES

Les loyers de la location, non inscrits en dette de votre bilan et considérés comme une charge d'exploitation, vous permettent de conserver votre capacité d'emprunt pour d'autres projets de développement ou investissements futurs.



**JULIE**  
LA DGS

Moi, mon rôle est de **maintenir la restauration pendant les travaux de rénovation**, évidemment dans le budget imparti. C'est une lourde responsabilité. Il vaut mieux s'appuyer sur une **solution novatrice**, en continuité du service public. C'est d'ailleurs mon challenge que de l'appliquer au Grand Projet de Restauration Écologique 2024 dans les écoles. Il est primordial que toutes les équipes de cuisines servent **sans interruption**. Et c'est **plus simple et plus facile avec la location de structure modulaire toute équipée**.

## L'AVIS DE LOCACUISINES

Vous préservez votre trésorerie : aucun apport n'est nécessaire, vous n'avez pas à vous endetter pour jouir de l'utilisation du matériel.



**SOFIANE**  
LE DAF

On est de plus en plus dans la location, dans **l'usage**, bien plus que dans l'investissement. Prendre la décision de louer du matériel de cuisine, c'est nous donner les moyens de **préserver notre trésorerie**. Nous n'avons plus à avancer les achats, avec la multiplication des fournisseurs et les risques inhérents de l'obsolescence. Nous évitons de jongler constamment avec nos finances ! Nous nous affranchissons de nombreuses contraintes. Nous gagnons en **pouvoir d'autonomie**.

## L'AVIS DE LOCACUISINES

Vous bénéficiez d'une fiscalité attractive : les loyers sont considérés comme des charges d'exploitation et donc fiscalement déductibles.



## FRÉDÉRIC

### LE DIRECTEUR MÉTIER

J'ai besoin d'un accompagnement **personnalisé**, avec une solution **facile à gérer** qui m'offre sécurité et tranquillité d'esprit.

C'est pour cela que je veux pouvoir choisir un **service de qualité** avec la possibilité de louer le matériel que je désire et la **liberté** de le changer sans engagement, **en toute indépendance**.

#### L'AVIS DE LOCACUISINES

Nous vous offrons tout au long du processus un accompagnement 100% personnalisé. Pour faciliter vos démarches, vous aurez 1 seul interlocuteur.



## DANIEL

### LE BUREAU D'ÉTUDE

Nos clients nous demandent des **solutions innovantes**. Louer une cuisine professionnelle est l'alternative ingénieuse lors de grands travaux de rénovation qui permet de **rester fixé sur l'objectif principal en toute sérénité** « la conduite de travaux ».

La location coule de source pour certains **matériels techniques**. Durant les 7 dernières années, certains équipements ont évolué 2 fois de génération. Cela offre **des flexibilités, des latitudes et des facilités** importantes.

#### L'AVIS DE LOCACUISINES

De nombreux types d'équipement de cuisine sont si technologiques que ce serait une hérésie de les acheter, par exemple les appareils électroniques programmés.

**LOCACUISINES** réalise des pré-études en amont en 48h.



## CLAIRE

### RESPONSABLE ÉVÉNEMENTIEL

La perception de notre capacité à **maîtriser les événements** à venir est primordiale. Chaque nouvel événement est unique et nécessite **une étude approfondie des lieux et des besoins nécessaires**. Même si nous anticipons nos demandes, il nous arrive de travailler dans l'urgence. Nos attentes est de trouver des **entreprises capables de répondre à nos demandes de dernière minute**. Aujourd'hui, les événements montent en gamme.

#### L'AVIS DE LOCACUISINES

Les hospitalités sont davantage sécurisées et maîtrisées en termes de normes HACCP et de budget. Nos solutions sont rodées aux contraintes complexes.



## SYLVAIN

### LE RESPONSABLE TECHNIQUE & MAINTENANCE

Je suis assez exigeant sur **la qualité et l'efficacité** des solutions. La location d'une grande structure avec plusieurs modules, cuisines et cantine, répond à mes attentes, à une **évolution constante du matériel**, un besoin **d'entretien et de mise à jour** des appareils et des versions, des impératifs d'harmonisation du parc de fours, d'armoires froides, de postes de cuisson et de périphériques. La location offre **du choix, du pouvoir et de l'indépendance, de la flexibilité**,

#### L'AVIS DE LOCACUISINES

Si l'obsolescence rapide de certains de vos équipements vous empêche de vous déployer correctement, alors vous aurez besoin de louer vos matériels de cuisine.

# 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** : Adaptation aux besoins clients d'un parc et de matériels disponibles
- **Menuiserie** : Adaptation aux besoins clients d'un parc et de matériels disponibles
- **Electricité** : Adaptation aux besoins clients d'un parc et de matériels disponibles
- **Chaudronnerie** : La préparation à l'assemblage
- **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.



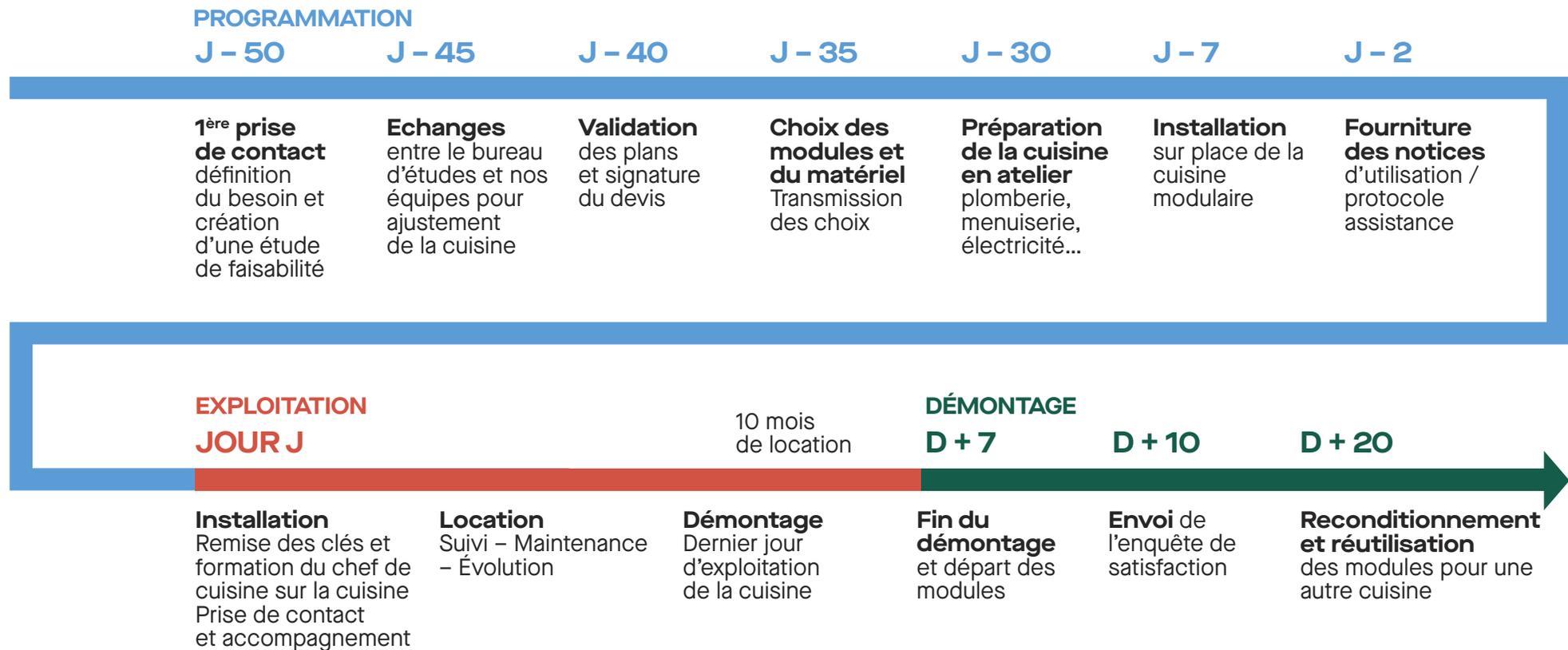
## CHANTIER

### 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

# VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE VITE ÉQUIPÉE ET INSTALLÉE

EXEMPLE DE PHASAGE POUR UNE LOCATION DE 10 MOIS



# 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

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux avec des posts réguliers : succes stories, actualités, chantiers, nouveautés...



## NOS GARANTIES POUR DAVANTAGE D'ASSURANCE

Un nouveau site **mylocacuisines.fr** & des services en ligne adaptés à vos besoins urgents

L'intégralité de notre offre location avec à une recherche **simple, rapide et intuitive**

Accès depuis votre **ordinateur**, votre **tablette** ou votre **smartphone**

Réservation de votre matériel **7j/7 et 24h/24**

Accès aux **fiches techniques, vidéos, conseils sécurité** et équipements complémentaires

Personnalisation de votre espace client avec vos **historiques de location**, pratique lors de vos renouvellement ou expansion de matériels.

# VOS INTÉRÊTS ÉCONOMIQUES



Jusqu'à  
**-25%**  
La LOCATION  
+économique  
vs l'ACHAT

(1)(2)

## 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, à faibles coûts ;
- **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 n'êtes pas attaché à l'idée d'être propriétaire de votre cuisine professionnelle ;
- 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.

# LE ROUGAIL DE L'ÎLE DE LA RÉUNION

## Le rougail de l'île de la Réunion

Plat typique réunionnais par excellence pour une invitation au voyage et au partage.

- Saucisse de porc aromatisée au thym et à l'ail.
- Un filet de morue issu de la pêche durable.
- Sauce tomates cuisinée à l'ail et à l'huile d'olive, relevée aux épices.



## FÉDÉRATION FRANÇAISE DE TENNIS - PARIS (75)

30 modules sont installés sur les lieux de l'événement sportif pour créer un véritable espace de restauration éphémère.



## LA RÉUNION ET LES AGRIQUES

Le rougail est un plat typique réunionnais qui se compose d'une saucisse de porc aromatisée au thym et à l'ail, d'un filet de morue issu de la pêche durable, et d'une sauce tomates cuisinée à l'ail et à l'huile d'olive, relevée aux épices.





**GRUPE SCOLAIRE - VERRIÈRES (91)**  
Pendant les travaux de la cantine, 612 m<sup>2</sup>  
de modules permettent de maintenir le  
service.

**DE VOS  
EXIGEANCES  
À NOS  
PRESTATIONS**



 **LOCA  
CUISINES**

# COMPTEZ SUR NOUS AUTANT QUE NOUS COMPTONS SUR VOUS



**53**

cuisines modulaires  
installées en 2022



**8,2**

millions d'euros  
de chiffre d'affaires\*



**60**

collaborateurs  
(internes & externes)



**4 500**

matériels  
de cuisine



**500**

modules  
de cuisine



**94 %**

de clients satisfaits sur la  
location de modules en 2022



**97 %**

de clients satisfaits sur la  
location de matériels en 2022



**7**

millions de repas réalisés  
dans les modules en 2022



**800**

projets étudiés en 2022  
(cuisines & matériels)



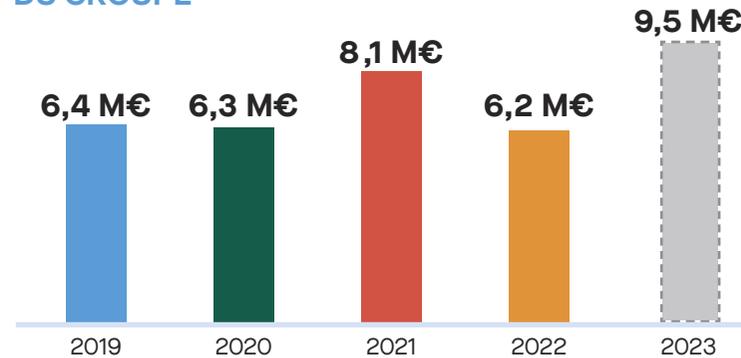
(\*) moyenne 2021-2022-2023

# LOCACUISINES

ENTRE TRADITION  
& MODERNITÉ

Conception et location de cuisines  
mobiles et de matériels de cuisine  
professionnels depuis plus de 25 ans

## CHIFFRE D'AFFAIRES DU GROUPE



## 1996

Lancement de  
**LOCACUISINES**  
& de son concept  
**LOCA  
CO CUISINES**

## 2016

Entrée au capital  
de BPI France  
**bpi**france

## 2020

Première médaille  
ECOVADIS & lancement  
du concept Quick&Eat



## 2021

Entrée au capital  
de BNP PARIBAS  
**BNP PARIBAS  
DÉVELOPPEMENT**

## 2022

Transformation  
digitale complète

## INFORMATIONS ADMINISTRATIVES

Nom	LOCACONCEPT, Enseigne LOCACUISINES - Groupe ALVAD II
Raison sociale	SAS
Capital	1 500 00.00 €
SIRET	435 055 082 00042
RCS	Toulouse B 435 055 082
Numéro TVA intra	FR 91 435 055 082
Code APE	7739 Z
Adresse siège social	3 chemin de Bordeneuve - 31150 LESPINASSE - France
Téléphone	00 33 5 62 75 12 20
Mail	contact@locacuisines.fr
Site internet	www.locacuisines.fr

**Siège social à Toulouse (31) :**  
parc 13 000 m<sup>2</sup>, dépôts/ateliers 2 000 m<sup>2</sup>,  
bureaux 600 m<sup>2</sup>  
**Paris :** bureau commercial + parc 2000 m<sup>2</sup>  
**Bordeaux :** bureau commercial

**2023**  
OUVERTURE D'UNE FILIALE  
EN SEINE-SAINT-DENIS

# NOS CAPACITÉS HUMAINES ET TECHNIQUES

**Pourquoi l'humain avant le matériel**  
Si nos structures modulaires et nos appareils répondent à toutes vos contraintes techniques en vous proposant les **solutions les plus efficaces**, ils ne sont que le **révélateur du plein potentiel** des hommes et des femmes **LOCACUISINES**.



**ANCIENNETÉ MOYENNE**  
6,21 ans



**ÂGE MOYEN**  
39,8 ans



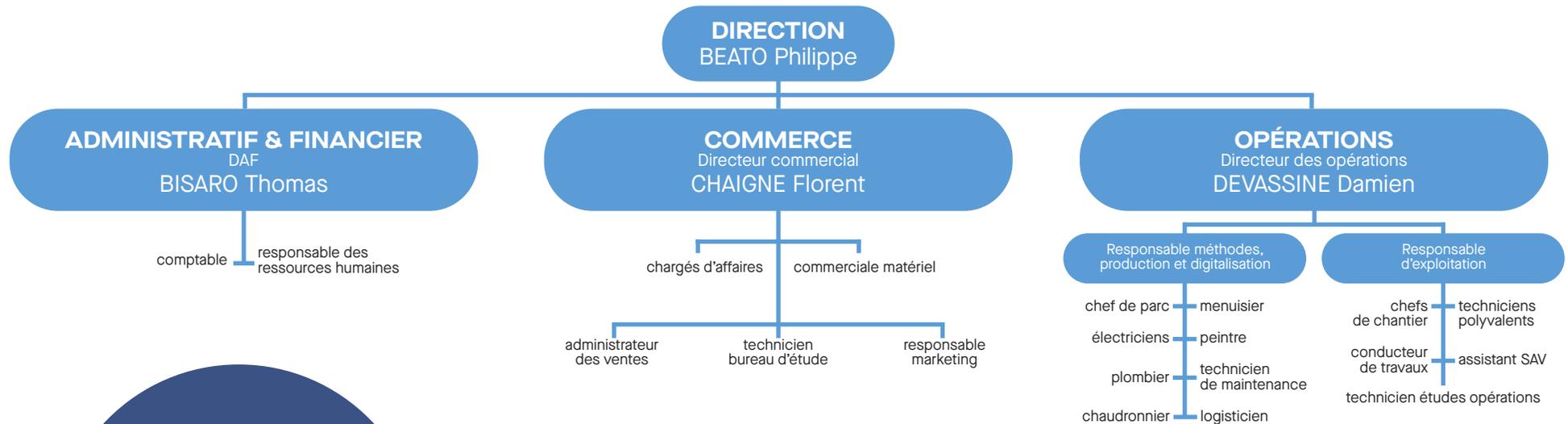
**CDI**  
97%



**TEMPS COMPLET**  
100%



**ACCIDENT DE TRAVAIL**  
674 J record à battre,  
sans accident de travail



COMPTEZ SUR NOS ÉQUIPES  
**100%**  
DE NOS SALARIÉS SONT BASÉS EN FRANCE



# NOS COMPÉTENCES

À ce jour, tous nos techniciens détiennent les **habilitations et attestations** pour effectuer, avec le professionnalisme exigé, dans le **respect de la législation et des normes de sécurité**, toutes les tâches concourantes au parfait achèvement des chantiers qui nous sont confiés.

Des **programmes réguliers de formation et nos cycles de formation internes**, dispensés par des professionnels expérimentés, nous permettent de maintenir le niveau de qualification de nos équipes techniques.

## HABILITATIONS 2022

Habilitation manipulation fluides frigorigènes

Habilitation climatisation

Habilitation Gaz (dont soudage)

Habilitation Electrique (dont recyclage)

Habilitation CACES (3-R389)

Habilitation CACES (3A-3B R386)

CACES (4 - R389)

Habilitation CACES (9 – R372M)

Habilitation Chef de manœuvre / élingage

Habilitation Travail en hauteur

## ATTESTATIONS ET HABILITATIONS TECHNIQUES 2022

Personnel formé

habilitation Sauveteur Secouriste

14

Habilitation manipulation fluides frigorigènes

4

Habilitation climatisation

2

Habilitation Gaz (dont soudage)

2

Habilitation Electrique (dont recyclage)

14

Habilitation CACES (3-R489)

13

Habilitation CACES (3A-3B R486)

14

Habilitation CACES (4 - R489)

5

Habilitation CACES (9 – R482M)

9

Habilitation Elingage

22

Habilitation travaux en hauteur

15

Chef de manœuvre / Elingage

22

## FORMATIONS

Nombre d'heures 2018/2019

Nombre d'heures 2020/2021

Formation Sauveteur Secouriste

28

8

Formation évacuation incendie

44

8

Formation SECURITE/QUALITE/TECHNIQUE

241

329

Formation 5S

15

28

Formation Easylis

Formation Office 365

12

8

Formation Prospection commerciale

14

/

Formation SAGE Paie

21

14

Formation Grandes Cuisines

25

29

Formation Qualiconsult / Préventions des risques

84

En cours

Formation Premium / RSE

16

/

# NOS CAPACITÉS TECHNIQUES ACTUELLES

MODULES DE CUISINE  
**500**

MATÉRIELS  
**4 500**

UNE DIGITALISATION COMPLÈTE  
ET SÉCURISÉE DE LA DATA

odoo

SketchUp

AUTODESK  
REVIT

Office 365

AUTOCAD

MAILINBLACK

26.



## IMPLANTATION À TOULOUSE (31)



## IMPLANTATION À RAMBOUILLET (78)



## MOYENS LOGISTIQUES ET ATELIERS DISPONIBLES

Moyens techniques

Unité de rénovation

Atelier inox

Atelier réparation, équipement

Atelier de pliage

Unité de stockage

Moyens matériels et outillage

Chariot élévateur

Véhicules et utilitaires (12)

Outillage pliage

Outillage inox

Outillage électroportatif

Poste de soudage

# NOS PARTENAIRES FINANCIERS

## NOS ACTIONNAIRES



## PRINCIPAUX PARTENAIRES FINANCIERS



UNE COTATION G2 - (TRÈS SATISFAISANT)  
SUR LA BASE DES RÉSULTATS 2022





**FÉDÉRATION FRANÇAISE DE  
FOOTBALL - CLAIREFONTAINE**

Installation de modules cuisson pour la  
production de 320 couverts/jour.



**MÉCÉNAT -  
NOTRE-DAME DE PARIS (75)**  
Aux côtés de Sodexo, **LOCACUISINES**  
fournit le matériel de cuisine nécessaire à la  
préparation des 200 à 500 repas par jour.

**DES  
RÉFÉRENCES  
AUX  
PARTENAIRES**



**LOCA  
CUISINES**

# PARTENAIRE DES GRANDES ENTREPRISES

Références clients de moins de 2 ans



# PARTENAIRE DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Références clients de moins de 2 ans



VILLE DE NICE



Établissement public  
chargé de la conservation et de la restauration  
de la cathédrale Notre-Dame de Paris



ÉCONOMAT  
DES  
ARMÉES



# LOCACUISINES ACTEUR RECONNU DANS L'ÉCONOMIE DU SPORT FRANÇAIS



**France Sport Expertise** : groupement  
d'intérêt économique créé en 2019.  
**LOCACUISINES** est membre du conseil  
d'administration du FSE depuis sa création.



## PRINCIPAUX MEMBRES



RÉFÉRENCÉE  
PAR LES  
ORGANISATEURS  
FRANÇAIS  
LES PLUS  
EXIGEANTS



# PARTENAIRES RÉFÉRENCÉS EN MATÉRIELS DE CUISINE

## CUISSON / LAVERIE



## CUISSON / SNACKING

Enodis

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

## INOX TABLING



## ROBOTS



## DISTRIBUTION ET CHARIOTS MOBILES



## FROID MOBILES



The Refrigeration Experts

TEFCOLD 

## FROID STRUCTURELS



90%

DES MATÉRIELS SONT  
MADE IN FRANCE



# PARTENAIRES RÉFÉRENCÉS

## CONSTRUCTIONS MODULAIRES



**CAPSA**



**algeco**<sup>®</sup>



**100%**  
DES MODULES SONT  
MADE IN FRANCE



# PARTENAIRES LOGISTIQUES

MATÉRIELS DE CHANTIER  
DEPUIS 2020



MANUTENTION LOURDE  
DEPUIS 2012



TRANSPORTS DEPUIS 2018 ET  
CARBURANT VERT







## FÉDÉRATION FRANÇAISE DE TENNIS - PARIS (75)

Durant toute la quinzaine du tournoi, un food hall propose une restauration variée aux spectateurs.



**HÔPITAL NORD FRANCHE COMTÉ - BELFORT (90)**

Dans le cadre de travaux de réhabilitation, une cuisine de 1 500 m<sup>2</sup>, soit 70 modules techniques, a été installée.

**DES  
RÉGLEMENTATIONS  
AUX  
PERFORMANCES  
RSE**



**LOCA  
CUISINES**

# ENGAGÉE DANS LA DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE CO<sub>2</sub>

Nos équipes travaillent sur un ensemble de directives déterminées pour obtenir :

- Grande **facilité d'extension** et de **modification du bâtiment** : séparation facile des matériaux pour une déconstruction en fin de vie
- Chantier à **faible nuisance**
- Utilisation **limitée de produits polluants** : utilisation de gaz CFC nouvelle génération et de CO<sub>2</sub>, éco-peintures...
- Meilleure **gestion de l'eau** : systèmes économes en eau
- **Gestion des déchets**
- **Intégration harmonieuse** : bardage, stickage,...



**ENTREPRISE À RAISON D'ÊTRE**  
**LOCACUISINES** s'inscrit plus que jamais dans une transition **écologique, économique** et **sociétale** en étant un acteur majeur actuel, tout en pensant à demain.

## NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES



**DERICHEBOURG**

Recyclage des matériaux.

**VESTO**

Entreprise de l'économie sociale et solidaire Partenaire de ESS 2024, reconditionnement des matériels de cuisine.



Eco-organisme qui reconditionne des matériels de cuisine.



### BILAN CARBONE SIMPLIFIÉ

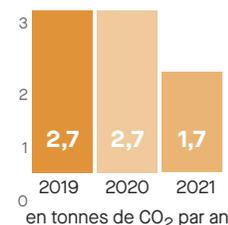
En 2021, **LOCACUISINES** a rejeté 265 tonnes de CO<sub>2</sub>, soit

**- 10,4 %**

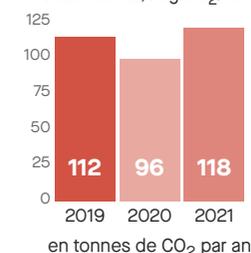
comparé à 2019 (hors 2020)



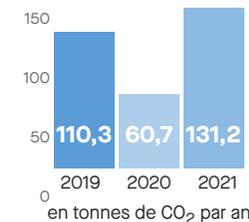
**Chariots élévateurs**  
gazole 1000L/an



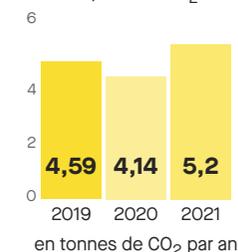
**Flotte de véhicules**  
gazole : 2,7 kg CO<sub>2</sub>/litre  
essence : 2,3 kg CO<sub>2</sub>/litre



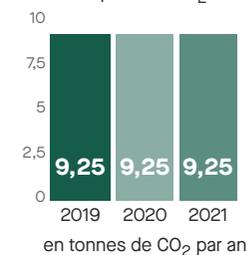
**Fluides frigorigènes**  
maintenance matériel  
R-134 A - R-404



**Consommation électrique**  
1Kwh = 0,083 kg équivalent CO<sub>2</sub>

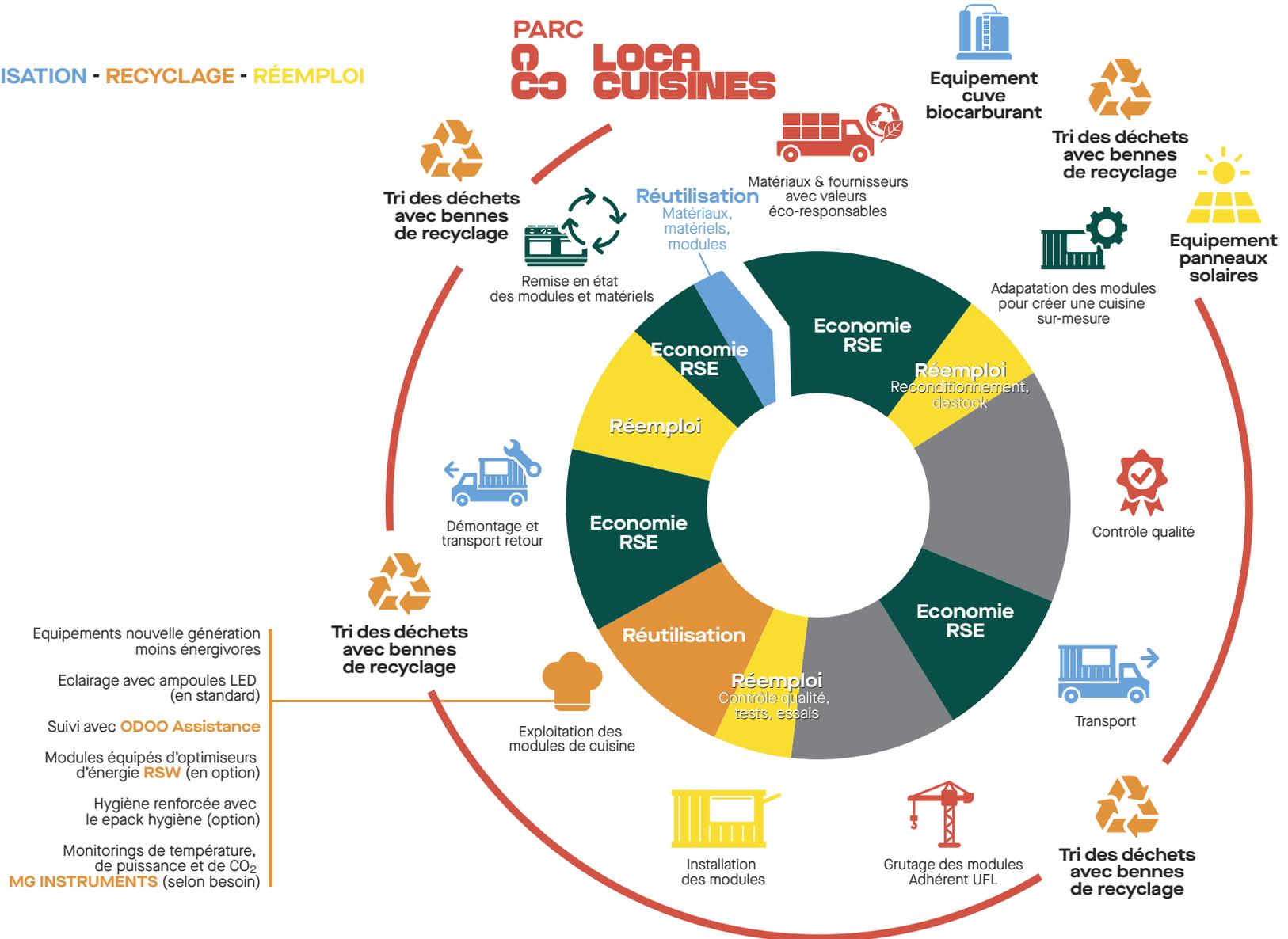


**Informatique**  
1Kwh = 0,083 kg équivalent CO<sub>2</sub>



# E3R & LOCACUISINES STRATÉGIE DE GESTION DES PRODUITS EN FIN DE VIE

ÉCONOMIE - RÉUTILISATION - RECYCLAGE - RÉEMPLOI



# PRÉVENTION DES RISQUES ET INTÉGRITÉ DANS L'ADN

L'activité de **LOCACUISINES** est avant tout une activité de **logistique** afin de délivrer partout et dans des **délais contraints** des installations de cuisines professionnelles. Elle comporte des risques psychosociaux liés à la criticité forte des **enjeux** et aux fortes **contraintes** imposées par les chantiers, et des risques physiques liés à l'activité.



RECORD À BATTRE

**674 JOURS**

sans accident du travail



## PILOTAGE TRIMESTRIEL PAR LE CODIR

La **prévention des risques** est inscrite comme pilier de la stratégie d'Entreprise 2020/2024 : avec un **pilotage par COPIL sécurité trimestriel par le CODIR** au plus haut niveau hiérarchique.

### Prévention et lutte sur longue période

3 principales familles de risques donnent lieu à des process établis :



#### CONDUITE & DÉPLACEMENTS

Sensibilisation annuelle aux risques routiers par des spécialistes des conducteurs, limitation de vitesse à 124 km/h, véhicules de 2,5 ans de moyenne d'âge...



#### RISQUES ÉLECTRIQUES

Contrôle des installations clients avant livraison systématique par QUALICONSULT, matériels électriques homogène via REXEL et SCHNEIDER, visualisation des installations en tension, procédure de consignation...



#### MANŒUVRES AVEC ENGIN

Chaque grutage est réalisé avec un chef de manœuvre interne formé aux risques, chaque intervenant est sensibilisé via causerie et intégration sécurité.

Nous veillons à ce que tous les moyens soient mis en place concernant la **sécurité** et la **santé** du personnel.

# GESTION DES RESSOURCES



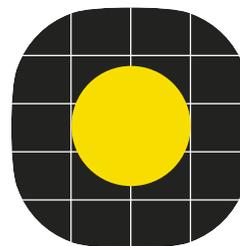
UV  
protection



Contrôle  
et réduction des gaz  
à effet de serre



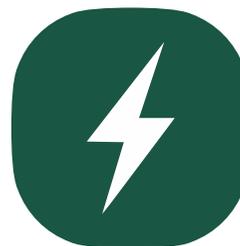
Transports  
avec  
carburants verts



Production  
d'électricité avec  
panneaux solaires



Contrôle  
de température



Système de pilotage  
de consommation  
électrique

# CERTIFICATIONS ET ENGAGEMENTS



Établissement public  
chargé de la conservation et de la restauration  
de la cathédrale Notre-Dame de Paris



Aux côtés de SODEXO et LOXAM,  
**LOCACUISINES** est mécène de  
l'**Établissement Public chargé  
de la restauration de la cathédrale  
Notre-Dame de Paris** depuis 2020.

Depuis 2021, le scoring **ECOVADIS**  
est Silver.

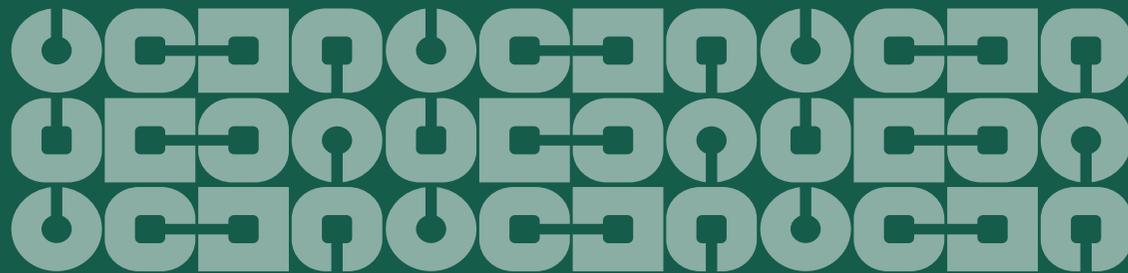
Depuis 2021, **LOCACUISINES** adhère au  
**United Nations Global Compact**.



Nous sommes membre et administrateur  
depuis 2016 de l'**ACiM syndicat**  
qui regroupe 90% des entreprises  
de bâtiments modulaires.

Également adhérent au **SNEFFCA**  
Syndicat National des Entreprises du Froid,  
d'Équipements de Cuisines Professionnelles  
et du Conditionnement de l'Air depuis 2012.

Depuis 2019, **LOCACUISINES** est membre  
fondateur du **RFE** regroupant les fabricants  
de matériels et les resto concepteurs  
agissant sur le marché français.



CHAQUE ANNÉE DEPUIS 2018, **LOCACUISINES** PUBLIE SON

## BILAN RSE

Ce document fait le bilan de l'année écoulée sur tous les sujets de la RSE. L'édition 2022 est ajoutée comme annexe.  
<https://www.locacuisines.fr/le-blog-de-locacuisines/rapport-dactivites-et-bilan-rse-2022/>



La certification **QUALICUISINES** est essentielle sur le marché français et est délivrée pour 2 ans. **LOCACUISINES** la possède depuis 2013.

Au travers de son activité ADC Fluides, **QUALICLIMAFROID** délivre des attestations de capacité à manipuler les fluides frigorigènes de catégorie I à IV, obligatoires pour l'achat, la détention et la manipulation de tout fluide frigorigène à effet de serre.

Toutes les installations sont vérifiées par le bureau de contrôle **QUALICONSULT** pour la conformité électrique.



### STADE - SAINT-DENIS (93)

Installation de modules Quick&Eat sur l'esplanade du stade pour couvrir les demandes lors de la saison estivale.



**LYCÉE JULES FERRY  
- VERSAILLES (78)**

1080 m<sup>2</sup> de cantine modulaire installée pendant les travaux. Production de 1200 couverts/jour.

**DES  
CONTRAINTE  
À LA  
MAÎTRISE**



**CO** **LOCA**  
**CO** **CUISINES**

# MAÎTRISE DES SPÉCIFICITÉS FRANÇAISES

Depuis 1996, **LOCACUISINES** intervient auprès des collectivités et des restaurateurs avec **obligation de résultat**.

- Connaissance des exigences techniques et de la culture de la Restauration Collective et Commerciale
- Maîtrise des normes Bâtiments et HACCP françaises
- Réseau de partenaires français inégalé en sourcing de compétences modulaires, cuisines, et logistiques



En 2022, avec des clients de la France entière, sur des sites de toutes tailles,

## 7 000 000 DE REPAS

sont produits dans les structures modulaires **LOCACUISINES**.

## CONNAISSANCE DES EXIGENCES TECHNIQUES ET DE LA CULTURE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE & COMMERCIALE FRANÇAISE

La réussite d'une production en cuisine résulte de la recette suivante :

- Une offre alimentaire **adaptée** à son public
- Une équipe **performante** et **soudée**
- Des matières premières de **qualité**
- Une infrastructure et des matériels qui correspondent aux **compétences** et **savoir-faire** des cuisiniers.

Pour cela, **LOCACUISINES** intègre avec ses clients, une pratique et un savoir-faire autour de 4 compétences clefs exigées par le marché français :

- **La définition du besoin** : la revue du juste besoin c'est un vocabulaire, des coutumes liées à la formation initiale des cuisiniers, un ton et une manière de comprendre et convaincre.
- **Les matériels adaptés au marché** : le référencement des partenaires, à 90% français, est réalisé en recueillant année après année les retours des utilisateurs.
- **La fiabilité** : 94% de clients sont satisfaits à l'issue de la location.
- **La disponibilité** : du premier au dernier jour, les interlocuteurs sont disponibles et pro-actifs quelles que soient les aléas.



# MAÎTRISE DES NORMES

Pour 1 journée ou 10 ans, la **réglementation française** de la construction impose les mêmes **exigences** : ERT, ERP, Réglementation petite enfance, AMO, SPS, commission de sécurité, Bureaux de contrôle électriques, commission de sécurité, RT2012, RE2020, rapport DDPP, potabilité de l'eau, CONSUEL...

**LOCACUISINES** dispose par ses agréments et son **intégration à l'Ecosystème** de toutes les capacités à faire sur tout le territoire dans les **contextes les plus pointus** : cuisine centrale, hôpitaux, Ehpad, événements de masse, gastronomie de haut niveau...

**Gérer l'imprévisible** : un changement de menu, une panne électrique ou un sinistre, ou une grève nationale, ce sont autant d'impondérables que nos clients connaissent. Trouver et **appliquer les solutions** malgré les contraintes est notre ADN.

## ASSEMBLER & RASSEMBLER

En France, c'est être capable d'acheter, de stocker, de transporter, d'installer et de maintenir, pour que le restaurateur cuisine ses repas en gardant

**L'ESPRIT LIBRE**

**LOCA  
CUISINES**

**ASSEMBLER & RASSEMBLER**



**LOCACUISINES**

3, chemin de Bordeneuve  
31150 LESPINASSE

05 62 75 12 20

**locacuisines.fr**

