

# Le restaurant d'entreprise

**TOURNUS<sup>®</sup>**  
**EQUIPEMENT**

Fabricant français d'équipements sur-mesure





# 100 % fabricant

## au service des architectes et des bureaux d'études

### **Du design à la réalisation**

Tournus Equipement accompagne les maîtres d'ouvrage, les architectes et les bureaux d'étude pour la réalisation de leurs projets selon le concept d'implantation, le nombre de repas, la disposition des locaux, l'organisation prévue pour le service.

Pour votre restaurant, nous réalisons tous types d'espaces de distribution de repas : selfs-service en ligne, en scramble, en îlots, kiosques, food court, sandwicherie, en fonction des pôles souhaités par le client (cuisine spectacle, cuisson minute, cuisines du monde, repas à thème, restauration rapide, cuisine diététique). Votre chantier est unique.

Notre savoir-faire : la transformation d'un besoin, exprimé par le cuisinier et le concepteur, en un espace de restauration et de détente convivial en jouant avec les matériaux, les couleurs, les styles et les équipements.

### **Jeux de formes, de volumes et de lumière**

Le conseil pour les formes, les volumes et la variété des matériaux (inox, bois, granit, pierre de plan, pierre de lave, verre...) : nous faisons preuve d'ingéniosité pour vous apporter des solutions audacieuses au service de votre design.

Le sens de l'aménagement avec la variété des lignes, les habillages, les décaissés ; inox, verre, bois, granits, Corian, autant de matériaux nobles utilisés au quotidien dans la conception de nos meubles de distribution. Les façades sont réalisées selon votre concept, en stratifié, en bois massif, en inox et leur éclat est rehaussé par des éclairages variés et originaux.

La lumière diffusée sur les linéaires et les scrambles, en jouant sur la présentation des préparations, influe indirectement sur l'appétit des convives. Nous travaillons aussi, pour votre projet, avec la lumière du jour, de manière à parfaire l'harmonie entre la zone de distribution et la salle du restaurant.

### **Finition soignée**

Le plus grand soin est apporté à la finition des lignes, pour donner aux meubles un éclat irréprochable. Les astuces pour apporter une touche unique à l'espace de distribution sont multiples :

Façades descendantes

Bords avant poli miroir avec rappel

Finition polissage orbital, dessus granit

Rampe avec tube de protection des façades

Écrans de cantonnement, protections vitrées opaques...



# Partenaire des chefs

## Performance et plaisir

### Bénéfice temps

Nos lignes de distribution sont réalisées pour améliorer la libre circulation des convives, limiter les temps d'attente et favoriser le contact avec le personnel de salle. Les équipements et leur disposition s'adaptent aux fréquentations irrégulières et permettent d'absorber le « coup de feu ».

### Bénéfice gourmandise

Des solutions techniques appropriées pour chacune de vos attentes : froid statique, froid ventilé ou sur lit de glace, bains-marie à eau, à air, plaques chauffantes en verre, dessus inox chauffant, plaques et wok à induction, chafing-dish qui permettent de créer l'événement en fonction des animations programmées.



# La maîtrise technique

## Le spécialiste français de la restauration du travail

20 ans d'expérience en selfs et restaurants d'entreprise

Plus de 1 500 réalisations au cours des 5 dernières années

La facilité de montage est prise en compte dès la conception

L'implantation de votre restaurant est déterminée de manière à assurer en permanence la fluidité du service, en particulier à l'heure de pointe

## Une entreprise structurée et expérimentée

Numéro 1 de l'environnement inox des cuisines professionnelles

Un service « R & D » de 13 personnes

Des services « devis » et « commandes » étoffés



## La capacité de production

Usine de 20 000 m<sup>2</sup> couverts, située à Tournus en Bourgogne

L'importance de la gamme et le volume fabriqué font de l'usine l'une des plus grandes et des plus modernes de la profession

230 personnes

2 500 tonnes de métal transformées par an

Les plus courts délais de livraison de la profession

## Tous nos selfs sont réalisés sur-mesure

Une équipe dédiée à nos clients pour les accompagner de l'avant-projet jusqu'à l'installation

Toute offre est précédée d'une étude de faisabilité et s'appuie sur des plans d'implantations, des vues en coupe et élévations

Toutes les lignes de distribution de repas sont assemblées « à blanc » en atelier avant expédition ; c'est l'assurance que la ligne est bien conforme à la commande et que le montage pourra être effectué rapidement, sans surprise







# La performance



## La qualité des produits

Une fabrication 100 % française, sur le site historique de Tournus où sont conçus et fabriqués des ustensiles et équipements de cuisine depuis plus de 100 ans

Des matières premières de qualité, la robustesse des produits

Une longue expérience du comportement des matériaux utilisés

Des produits conçus pour une utilisation durable dans des conditions difficiles, mis sur le marché à l'issue de tests de résistance sévères qui dépassent les contraintes d'utilisation normales. Les équipements sont robustes grâce au fort dimensionnement des pièces et fiables par la qualité de leurs composants

La certification ISO 9001 valide la maîtrise de la qualité, de la conception à l'expédition

La marque NF-Hygiène Alimentaire : alimentarité des matériaux, performances thermiques des vitrines et des meubles chauds conformes aux normes et aux réglementations, aptitude au nettoyage (cuves rayonnées dans tous les angles, encastrement affleurant des modules)

## Le service en plus

Tournus Equipement s'implique auprès de ses partenaires dès la conception du projet et jusqu'à la mise en service de la ligne de distribution :

Définition du self avec le porteur du projet

Mise en ligne dans un espace dédié à nos partenaires des vues en coupe, des réservations et des élévations ([www.tournus.com](http://www.tournus.com))

Mise à disposition d'une large palette de coloris d'habillages et de granits

Réalisation des devis

Réalisation de rendus réalistes en 3D et des plans de détails

Fourniture des plans de fabrication

Mise à disposition des DOE (Documents d'Ouvrage Exécuté) sur notre site internet : un gain de temps considérable pour la constitution des dossiers

# les Grilles & les Gratinés



## La démarche éco-responsable

La prise en compte de l'environnement est totalement intégrée à l'analyse et à la réflexion qui précèdent le développement de nos réalisations.

### Le bilan carbone®

Dès 2009, Tournus Equipement a mesuré ses émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) et a défini les actions pour les réduire.

Les causes : nos émissions de GES sont principalement liées aux matières premières employées pour la fabrication des produits et à l'énergie consommée pour le fonctionnement des équipements sur leur site d'utilisation

### Les actions d'amélioration

La conception des produits pour un fonctionnement économe et respectueux de l'environnement

Le large emploi de l'acier inoxydable AISI 441, moindre émetteur de GES

La sensibilisation des utilisateurs aux bonnes pratiques pour réduire la consommation d'énergie des meubles

L'amélioration des performances énergétiques des produits

Le recyclage des produits en fin de vie dans une filière agréée

### Les économies de CO<sub>2</sub>

Pour chaque affaire importante, nous établissons le total des économies d'émissions de CO<sub>2</sub> réalisées. Cette analyse facilite la réponse des installateurs aux appels d'offres intégrant des prescriptions environnementales



[www.tournus.com](http://www.tournus.com)



**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**

Fabricant français d'équipements sur-mesure

**TOURNUS EQUIPEMENT**

25 avenue Jean Moulin - BP 59

71 700 TOURNUS CEDEX - FRANCE

Tel : +33 (0)3 85 27 42 42 - Fax : +33 (0)3 85 27 42 50

[commercial@tournus.com](mailto:commercial@tournus.com)