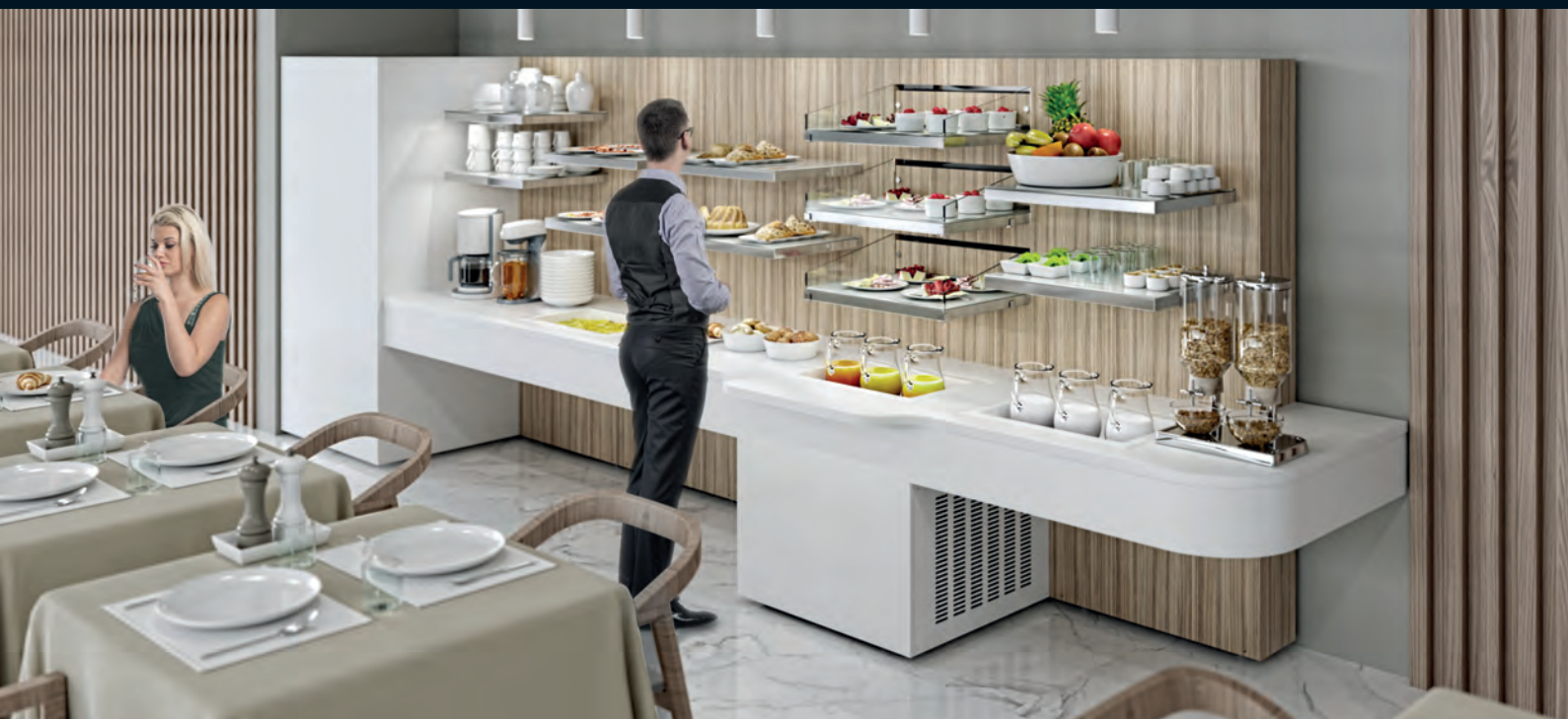




VAUCONSANT

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



**FOOD LINE,
LA SOLUTION LA PLUS ÉLÉGANTE
POUR FIDÉLISER VOS CLIENTS**

CRÉER DE L'APPÉTIT



Aujourd'hui, dans un hôtel, le petit déjeuner est quasiment la seule prestation qui puisse encore étonner vos clients. Il est d'autant plus important que plus de 80%* d'entre eux le prennent sur place.

Il représente l'élément principal de fidélisation de vos clients car il fait partie de leurs derniers souvenirs dans votre établissement.

**Pourtant les motifs d'insatisfaction sont nombreux.
20%* des clients trouvent les lieux consacrés au petit déjeuner tristes et peu propices à les mettre en appétit.
28%* des clients ne sont pas satisfait de la qualité des boissons - comme les jus de fruits ou le café.
10%* regrettent les ruptures de stock en produits nobles.**

* source Hospitality On

FOOD LINE LA SOLUTION LA PLUS ÉLÉGANTE POUR FIDÉLISER VOS CLIENTS

Food Line est un concept entièrement modulaire composé de cloisons qui servent de support à des étagères réfrigérées, chauffantes ou neutres.

Bien plus que la meilleure solution pour votre buffet petit déjeuner, Food Line accompagne vos animations tout au long de la journée.

Ultra personnalisable, performant, design et élégant, avec Food Line, créez de l'appétit et de l'animation pour fidélisez vos clients !





Food Line : Design C+B Lefebvre

CRÉEZ UNE AMBIANCE ÉLÉGANTE ET CHALEUREUSE POUR METTRE EN APPÉTIT

Avec son design unique et ses larges possibilités de personnalisation, le Food Line théâtralise votre buffet petit déjeuner comme aucun autre système. L'inox peint, le bois, le verre crée la surprise en supprimant totalement l'effet «cantine» qu'il peut y avoir dans certain restaurant. En renouvelant les codes esthétiques, le Food Line apporte une perception beaucoup plus haut de gamme à votre prestation petit déjeuner.

Food Line s'intègre totalement dans votre restaurant et participe activement à la création d'une ambiance chaleureuse, chic et moderne et propose une nouvelle expérience pour vos clients.

EXPRIMEZ PLEINEMENT VOTRE PERSONNALITÉ

Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, tout est personnalisable pour vous permettre d'exprimer pleinement la personnalité de votre restaurant.





MISEZ SUR LE CHOIX ET LA QUALITÉ DES PRODUITS PRÉSENTÉS

Grâce à ses possibilités de configuration infinies - étagères réfrigérées ou chauffantes, cuves réfrigérées, bains-marie, le Food Line permet de proposer plus de choix - jus de fruits frais, lait bio, lait de soja, œufs brouillés, saucisses, bacon, jambons, fromages, viennoiseries, pains spéciaux, préparations sans gluten, etc.

Avec son principe de ventilation naturelle, le froid circule de façon homogène sur l'étagère sans aucun risque de dessèchement des préparations les plus sensibles. Food Line garantit une température de +8°C en moyenne à cœur d'aliment pendant 4h dans une ambiance de +25°C et 50% d'humidité maximum suivant les directives AFNOR AC D40-004



LA SOLUTION AUX PROBLÈMES DE RUPTURE DE STOCK

Avec ses possibilités de stockage réfrigéré et chauffant situés au cœur de votre restaurant, aucun risque de rupture en produits nobles !
Votre stock de préparation est accessible en permanence.



UNE SOLUTION VÉRITABLEMENT ERGONOMIQUE

Grâce à un système de prises de courant aussi discret qu'astucieux, le Food Line, c'est la solution la plus ergonomique pour installer, théières, machines à café, presse agrumes, centrifugeuse ou blender sur votre plan de travail.

ANIMEZ VOTRE RESTAURANT TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

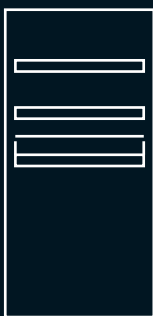
Avec son design unique, Food Line apporte une nouvelle attractivité à votre restaurant. Avec le Food Line, chaque étagère réfrigérée ou chauffante peut être utilisée de manière indépendante pour évoluer tout au long de la journée.

Pâtisseries, crêpes ou gaufres pour le goûter, ou cocktail en soirée, le Food Line vous permet de proposer une offre plus variée pour créer de l'animation et dynamiser la consommation dans votre établissement.

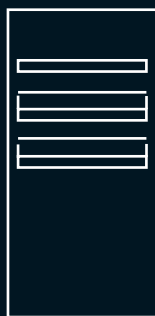
OFFREZ-VOUS UNE CONFIGURATION SUR MESURE

Parce que chaque besoin est unique, le Food Line vous apporte une solution sur mesure pour y répondre de la façon la plus adaptée possible.

Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante, composez vos cloisons comme bon vous semble, au plus près de l'utilisation que vous allez en faire.



1 étagère réfrigérée
1 étagère neutre
1 étagère chauffante



1 étagère neutre
2 étagères réfrigérées



3 étagères réfrigérées

Petit déjeuner



Goûter

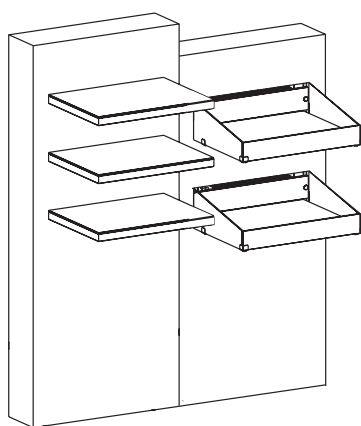


Cocktail

CRÉEZ UN BUFFET PETIT DÉJEUNER PERFORMANT DANS MOINS DE 2 M²

Food Line est 50% plus compact qu'un buffet petit déjeuner traditionnel. Il trouve naturellement sa place contre un mur et vous permet de profiter d'une solution pratique, performante et élégante même dans les lieux les plus exigus.

UN BUFFET DE QUALITÉ POUR TOUS



Avec seulement 2 cloisons support et quelques étagères réfrigérées et chauffantes, le Food Line permet de proposer un petit déjeuner de qualité à vos clients.

RÉALISEZ DE VRAIES ÉCONOMIES

Le Food Line est beau mais aussi très économe. L'absence de ventilateur pour faire circuler l'air froid et l'éclairage LED en standard réduit votre consommation d'énergie.

Food Line utilise les groupes compresseurs Eco-Power qui permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie !

Son principe d'étagères réfrigérées ou chauffantes indépendantes les unes des autres, permet de mettre en service que celles absolument nécessaires et arrêter les autres (fin de service, ...).





DÉVELOPPEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

Le Food Line est une véritable innovation, sans équivalent, qui permet d'établir une vraie différenciation dans l'offre proposée aux clients.

Dans un contexte de concurrence de plus en plus forte entre les établissements, c'est important d'apporter quelque chose de nouveau, qui fasse vraiment la différence pour le client.

Le Food Line apporte ce supplément d'âme qui rend le séjour des clients inoubliables. C'est un vrai moteur de consommation qui met en appétit et fidélise la clientèle.

Le Food Line est sans doute l'un des investissements les plus rentables que vous ferez !



FABRIQUÉ EN FRANCE SELON LES PLUS HAUTS STANDARDS DE QUALITÉ

Parce que votre restaurant est avant tout un lieu dans lequel on travaille, un lieu où se révèle la véritable qualité, regardez les finitions du Food Line et vous comprendrez ce que Vauconsant entend par qualité.

ECO-CONÇU

Composé d'inox et de verre, Food Line est entièrement recyclable. Grâce à son encombrement particulièrement optimisé (moins de place dans le camion), il réduit notablement l'empreinte carbone.

UNE SOLUTION SIGNÉE VAUCONSANT

Depuis toujours, Vauconsant est un véritable créateur de tendance en matière de concept de distribution de repas. Toujours à l'affût des nouvelles habitudes de consommation, Vauconsant imagine sans cesse de nouveaux concepts pour dynamiser la fréquentation des restaurants.

L'histoire de Vauconsant est intimement liée à celle du célèbre designer Jean Prouvé, qui a déposé dans l'ADN de la marque la recherche permanente d'innovation, d'ergonomie et de design.



FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

Le stockage réfrigéré ou chauffant est assuré par des armoires mobiles Bourgeat Satellite 4G astucieusement dissimulées dans des caissons menuisés situés au cœur de votre zone de distribution.

Les préparations peuvent être transportées facilement de la cuisine à la zone de distribution pour être disponibles en permanence pour recharger vos étagères.



UNE SOLUTION AUX PROBLÈMES DE PÉNIBILITÉ DU TRAVAIL

Le stockage dans les armoires Satellite 4G est parfaitement accessible à hauteur d'homme. Il évite les troubles musculo-squelettiques dus au transport répété de lourdes charges situées trop près du sol. Il apporte un confort de travail et une vraie réponse aux problèmes de pénibilité du travail.

GAGNEZ UN TEMPS PRÉCIEUX

Avec des surfaces vitrées démontables sans outils et grâce à son principe d'évaporateur logé dans la cloison, à l'abris des dépôts de nourriture, Food Line est très facile et rapide à nettoyer.



FOOD LINE LA SOLUTION LA PLUS ÉLÉGANTE POUR REDYNAMISER VOTRE PETIT DÉJEUNER

EXEMPLE DE CONFIGURATION



STOCKAGE

1. Armoire chauffante fixe Satellite 4G
2. Armoire réfrigérée fixe Satellite 4G

CAFÉ - THÉ

3. Étagères neutres pour les tasses, théières et assiettes.
Prises 220 V dissimulées dans la cloison
(en option) pour la machine à café et à thé

ŒUFS AU PLAT, BACON, SAUCISSES, ŒUFS BROUILLÉS

4. Bain-marie pour les œufs brouillés
5. Étagères chauffantes pour les œufs au plat, bacon et saucisses.

VIENNOISERIES - PAINS

5. Étagères chauffantes pour les viennoiseries

LAITAGES - CHARCUTERIE

6. Étagères réfrigérées pour les laitages, le fromage et la charcuterie
9. Cuve en froid statique ou ventilé pour le lait

JUS DE FRUITS

9. Cuve en froid statique ou ventilé pour les -jus de fruits

7. Dépose plateaux
8. Logement pour le groupe froid

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

Construction en inox 18/10

Cloison en panneau hydrofuge de 19 mm,
34 décors standards

Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante,
cadre en inox poli satiné,
dessus en verre coloré

Dessus en Pierredeplan à 800 mm du sol
avec dépose plateaux intégré,
28 décors standards
Accès PMR

Cuve réfrigérée, dessus vitro ou vitro décaissé
au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox
poli satiné



FOOD LINE

LA SOLUTION LA PLUS ÉLÉGANTE POUR REDYNAMISER VOTRE PETIT DÉJEUNER

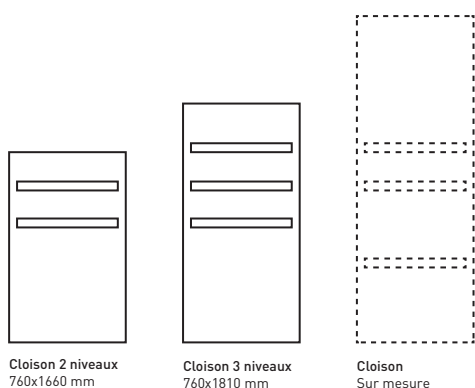
ÉQUIPEMENTS

CLOISONS

Structure en inox 18/10,
4 pieds réglables en hauteur
Habillage en panneau hydrofuge de 19 mm
34 décors standards

Options

Décors sur mesure
Prise 220 V



Cloison 2 niveaux
760x1660 mm

Cloison 3 niveaux
760x1810 mm

Cloison
Sur mesure

ÉTAGÈRES NEUTRE, D'ANGLE, RÉFRIGÉRÉE OU CHAUFFANTES

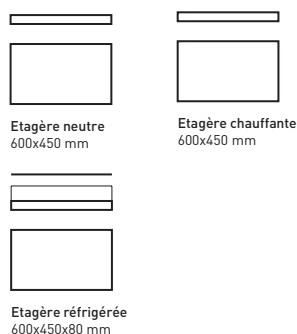
Étagères fixes en inox 18/10 poli satiné
Dessus en verre de 6 mm RAL 7035
Éclairage LED sous l'étagère

Capacité

10 assiettes Ø 150 mm
17 ramequins 135x90 mm
60 bouteilles Ø 65 mm

Options

Étagères en poli miroir
Dessus en verre, RAL sur mesure



Etagère neutre
600x450 mm

Etagère chauffante
600x450 mm

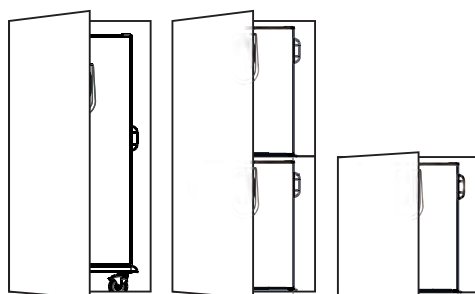
Etagère réfrigérée
600x450x80 mm

STOCKAGE NEUTRE, RÉFRIGÉRÉ OU CHAUFFANT

Structure menuisée, 34 décors standards

Options

Décors sur mesure



Réserve réfrigérée
ou chauffante
900x1100x1900 mm
avec armoire
Satellite 4G

Réserve mixte
réfrigérée et chauffante
900x1100x1900 mm
avec armoires
Satellite 4G

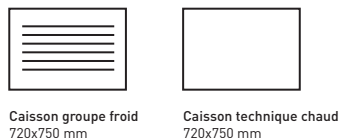
Réserve réfrigérée
ou chauffante
900x1100x850 mm
avec armoire
Satellite 4G

CAISSONS TECHNIQUES

Caisson menuisé, 34 décors standards
NB : Le groupe froid peut être installé à distance

Options

Décors sur mesure
Groupe tropicalisé



Caisson groupe froid
720x750 mm

Caisson technique chaud
720x750 mm

DESSUS

Structure en inox 18/10 stratifiée côté client
Dessus en Pierredeplan de 20 mm,
Largeur : 650 mm - Longueur sur mesure
Hauteur 800 mm. Accès PMR à 700 mm
28 décors standards

Options

Décors sur mesure
Dessus en granit, Hi-Macs, bois



CUVES RÉFRIGÉRÉES

BAIN-MARIE, DESSUS CHAUFFANT

Cuve réfrigérée en inox 18/10 poli satiné
Dessus chauffant vitro ou vitro décaissé
GN 1/1 (530x325 mm)

Options

Cuve avec peinture epoxy
Dessus vitro, RAL sur mesure



Cuve «froid statique»
Profondeur 30 mm



Cuve «froid statique»
Profondeur 90 mm



Bain-marie sec
Profondeur 105 mm



Cuve réfrigérée ou Bain-marie sec
Sur mesure

FOOD LINE
LA SOLUTION LA PLUS ÉLÉGANTE
POUR REDYNAMISER VOTRE PETIT DÉJEUNER
ACCESSOIRES



CAFÉ - THÉ

JUS DE FRUITS





PAIN - VIENNOISERIES

CÉRÉALES



CRÊPES - GAUFFRES



Retrouvez tous les accessoires de votre buffet Petit déjeuner dans le catalogue In Situ

<http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/insitu-les-arts-de-la-table.html>



6 rue Charles Hermite - Z.I. des Sables - 54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tél. : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com