

# La TRIBUNE

des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr

Tous les 2 mois Janvier / Mars / Mai / Septembre / Novembre

N° 33 • MAI / JUIN 2017



3 €

Notre diffusion  
nationale  
certifiée



Ce numéro : 44 543 adresses



A découvrir  
pages 26/27

Voyage professionnel  
en Italie



A découvrir  
page 36

La pâtisserie de luxe  
sur internet

La recette



Déco Relief  
FRANCE

A découvrir  
page 73

## BOUGEZ AVEC LE PAIN !



# COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN

DU 15 AU 21 MAI, PARTOUT EN FRANCE





## ISOTECH, des vitrines, des comptoirs... et bien plus encore

*Développement des pains spéciaux, émergence du snacking, ultra-personnalisation de l'espace de vente... l'univers de la boulangerie-pâtisserie évolue sans cesse. Depuis 17 ans, ISOTECH accompagne cette évolution et commercialise des vitrines et linéaires de vente en phase avec les besoins des artisans. Focus sur les grandes tendances dans l'aménagement intérieur.*

### Les pains spéciaux sur le devant de la scène

**L**es traditionnelles panetières derrière le comptoir voient désormais s'imposer de nouveaux mobiliers plébiscités par les consommateurs : les tours de présentation "avant" dotés d'un maximum de surface de présentation et les meubles événementiels avec caillebotis et bannetons, pour une plus grande visibilité des produits.

« Les artisans diversifient leur offre produit avec une palette plus large en boulangerie, en particulier les pains spéciaux et les viennoiseries. Il leur faut des linéaires de présentation qui accompagnent cette évolution et qui stimulent l'acte d'achat. Des meubles qui donnent envie en sublimant les spécialités boulangères et pâtisseries, grâce à un fort impact visuel », analyse Eric Manera, Directeur Commercial.

### Incontournable, le snacking gagne des parts de marché

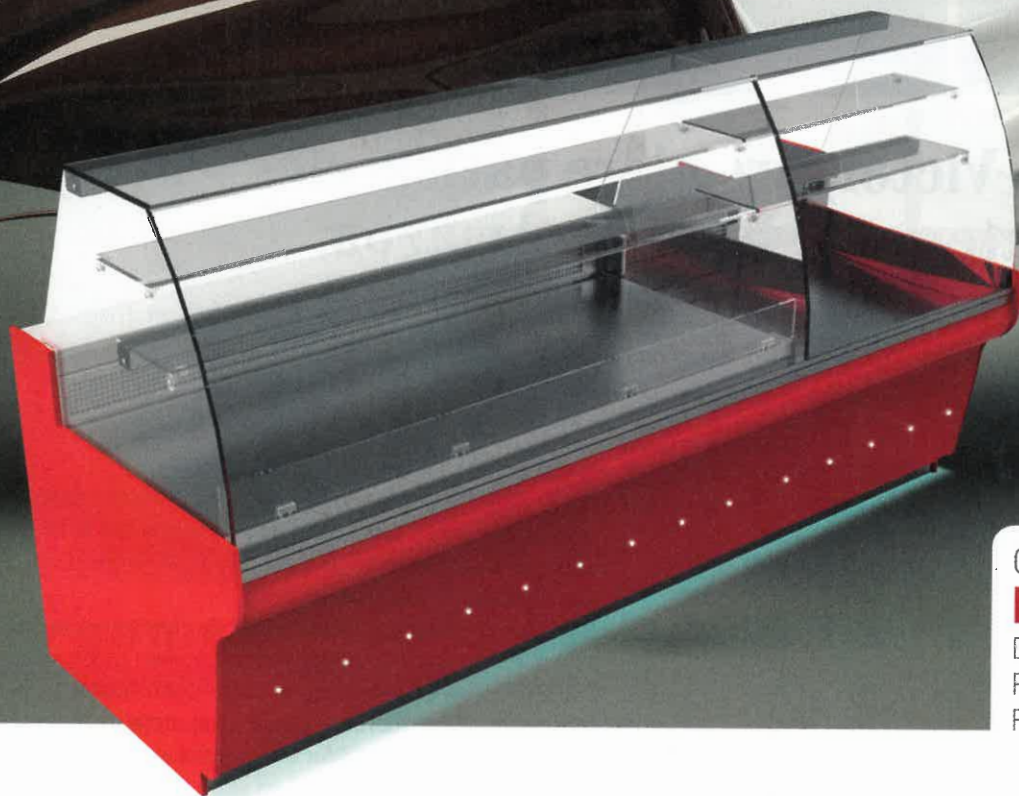
« L'évolution du métier de boulanger-pâtissier est très nette : le snacking prend de plus en plus d'importance dans l'activité quotidienne d'une boulangerie et cette diversification n'est pas prête de s'arrêter, déclare Vincent Charpiat, Directeur Général. Nous devons pouvoir répondre à cette évolution à travers une offre produit globale. »

Ainsi, l'offre standard "viennoiserie/pain" du matin et du soir s'oriente vers une offre globale couvrant toute la journée, du matin, du midi, de l'après-midi et du soir. La boulangerie classique de vente à emporter devient un lieu de convivialité et de consommation sur place avec l'aménagement d'espaces d'accueil snacking et restauration rapide. Les linéaires de vente ISOTECH, vitrines murales, 4 faces vitrées et comptoirs avec plateau buvette permettent de répondre efficacement à ces nouveaux besoins.

La gamme EASY 900 est particulièrement adaptée à cette tendance avec des vitrines et tours neutres pour les viennoiseries, des vitrines froides positives pour la pâtisserie et négatives pour les crèmes glacées, des saladettes avec bacs gastro, des vitrines chaudes pour le maintien en température avec plaque chauffante, bain marie ou ventilée avec apport d'humidité pour les produits sensibles au dessèchement, sans oublier les meubles caisse déclinés en modèles droit ou en angle, avec ou sans pose-sacs et conformes aux normes d'accessibilité en version PMR. Le tout personnalisable avec 6 décors, du traditionnel à l'ultra-contemporain, disponibles en 11 teintes stratifiées et plus de 180 teintes laquées, dont les couleurs tendances framboise, wengé ou vert anis. Autant dire une infinie possibilité de styles pour laisser libre court à l'esthétique de la boulangerie et à sa personnalisation.

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/isotech-33](http://www.latdm.fr/isotech-33)

# Comment résister à un tel écran ?



Gamme  
**EASY**  
Décor Amphora  
Finition laquée  
RAL brillant

BOULANGERIE • PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE • GLACIER • SNACKING • TRAITEUR • SANDWICHERIE • STREET-FOOD • POINT CHAUD

## des vitrines, des comptoirs... et bien plus encore !



Notre équipe, Votre force.

[www.isotech.fr](http://www.isotech.fr)

GRUPE  
**FURNOTEL**