

La

TRIBUNE

des *métiers*.fr

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

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

N° 32 • MARS / AVRIL 2017



3 €

Notre diffusion nationale :

34 603 Boulangers / Pâtisseries

Chocolatiers / Glaciers

6 215 Traiteurs

2 284 Fournisseurs

Total 43 102 exemplaires



La Tribune des métiers
développe ses offres
sur internet avec :

abc-pro.fr

le Salon Virtuel

artisan-boulangier.fr

l'annuaire gratuit
des véritables artisans
de la filière

Déco Reliefs
FRANCE

A découvrir à partir
de la page 41

Mon "Paname" c'est Paris !

Thierry Rabineau

Page 16



Pâques

16&17 avril

Pièce réalisée par
l'Ecole Glacier Formation





Nouveau catalogue Isotech : des vitrines, des comptoirs et bien plus encore...

Spécialiste des vitrines et des comptoirs pour la boulangerie-pâtisserie, Isotech a rejoint le Groupe Furnotel (Furnotel, Nosem, Sofraca, AFI Collin et Isotech) en 2000. Dix-sept années plus tard, décryptage des tendances et des nouveautés du marché.

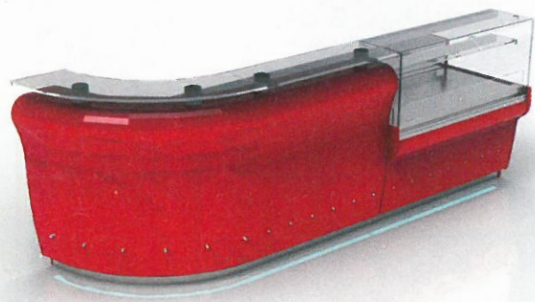
Cette année encore, les visiteurs étaient au rendez-vous et l'édition 2017 du Sirha fut un très bon cru pour de nombreux exposants. Constat positif partagé par Eric Manera, Directeur Commercial du Groupe : *« Nous avons enregistré une hausse de la fréquentation sur notre stand de plus de 10%. Nos principaux distributeurs et partenaires nous ont rendu visite, mais aussi de nombreux artisans boulangers-pâtisseries venus de toute la France, curieux de découvrir les nouvelles tendances. Toute l'équipe était à pied d'œuvre pour leur réserver le meilleur accueil. »*

Articulé autour de 4 corners, boul/pât, boucherie, self et snacking, le stand Isotech consacrait une part importante de sa surface à l'univers de la boulangerie en présentant les tous derniers modèles de vitrines, panetières, meubles-arrière, îlots central et meubles-caisse.

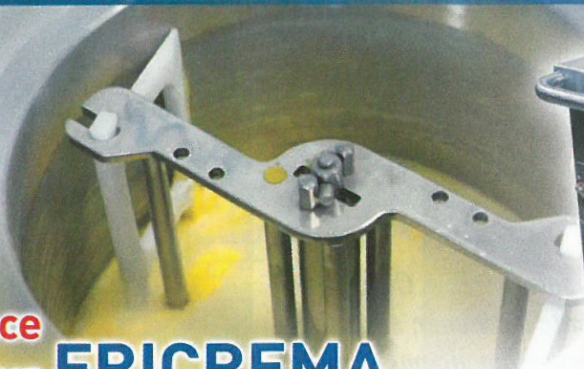
« Nous sommes bien sûr présents en boucherie, self et snacking, mais notre cœur de métier historique et affectif en vitrines et comptoirs reste l'univers boul/pât », précise Vincent Charpiat, directeur général d'Isotech.

Les relations entre l'artisan et le consommateur sont intimement liées à la nature même du produit qu'il fabrique et commercialise. Au-delà de l'alimentation, le pain est historiquement associé à un certain art de vivre et les français ont avec lui une relation affective, presque charnelle. Le boulanger d'aujourd'hui souhaite avant tout refléter cette relation de proximité et complicité avec ses clients à travers son espace de vente et l'ambiance qui y s'en dégage.

Pas moins de 9 gammes de vitrines composent l'offre Isotech consacrée à la boul/pât pour répondre aux besoins des artisans en matière de fonctionnalités et de décors : rétro, épuré, ultra-contemporain, éclairage LED, encombrement réduit ou sur-mesure... tous les goûts sont représentés, chacun pouvant trouver l'ambiance qu'il souhaite donner à son espace de vente.



SPIRAL FRANCE, une gamme complète de pasteurisateurs de 25 L à 220 L



DEMO possible chez vous



Nouvelle interface du pasteurisateur FRICREMA avec ingrédients des recettes



PM 25 PC 25H PC 60H PC 110H PC 220H

Tél. 02 47 73 13 09

SPIRAL FRANCE - Z.A LES PETITS PARTENAIRES - F 37250 VEIGNÉ
Fax : (33) 02.47.34.03.77 - www.spiral-france.com



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire

AGENT EXCLUSIF **BAKON** FOOD EQUIPMENT

La Tribune des Métiers N° 32 MARS - AVRIL 2017

Publi-reportage

« Lorsque nous analysons le marché, le constat est double : premièrement les univers ne sont plus cloisonnés. Les boulangers intègrent de plus en plus d'espaces snacking et restauration rapide dans leurs boutiques. Nous leur proposons des linéaires complémentaires (vitrines chaudes, salades, vitrines murales pour les boissons...) qui accompagnent cette évolution. Deuxièmement, l'offre standard perd du terrain au profit de produits ultra-personnalisés (hauteurs et surfaces d'exposition spécifiques, finitions, tablettes et poteaux personnalisés, vitrages...). Les artisans ne se contentent plus de vitrines d'exposition basiques vues et revues, ils attendent de nouveaux concepts qui collent à leurs aspirations. » déclare Xavier Bouillot, Directeur Produits.

« Ces évolutions sont au cœur de notre stratégie de développement », confirme Christine Cottard, PDG du Groupe Furnotel. « Être sans cesse à l'écoute, être réactif et savoir s'adapter sont notre force. Avec notre équipe commerciale nationale, notre propre bureau d'étude et notre show-room, nous mettons tout en œuvre pour relever les défis de demain. »

Cette stratégie se traduit aussi par un nouveau catalogue Isotech 2017. Outil de présentation et de recherche entièrement repensé dans un univers graphique à l'esthétique soignée, il décline l'ensemble de l'offre Isotech à travers 9 onglets thématiques. « Nous avons étoffé nos gammes de produits en "boul-pât" et enrichi l'univers "labo-froid" avec de nouveaux matériels en laverie, cuisson, neutre-inox, fabrication de glaces et tables de préparation. Nous sommes ainsi en mesure de proposer des solutions d'agencement "boutique et "arrière-boutique" complètes et performantes », conclut Xavier Bouillot

Dernière tendance d'actualité qui intéresse les boulangers-pâtisseries au plus haut point : le chocolat. Pâques arrive à grand pas et il est temps de penser à les mettre en valeur. Isotech propose une gamme d'îlots et de vitrines murales exclusivement dédiés au chocolat qui saura sans aucun doute le sublimer et séduire vos clients. À découvrir aussi dans le nouveau catalogue 2017 !

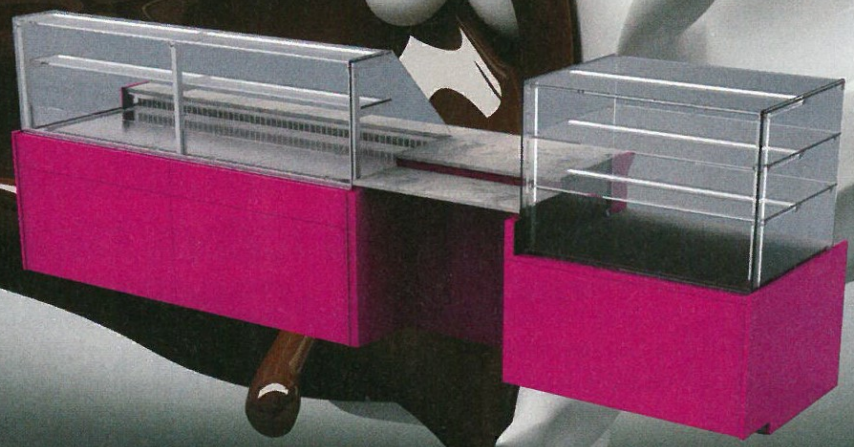


Lire la suite sur : www.latdm.fr/isotech-32

NOUVEAU CATALOGUE 2017

À découvrir sans attendre
chez votre revendeur habituel!

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



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



www.isotech.fr

Notre équipe, Votre force.



© Photo : shaw/istock
ILLUSTRATION