

# Grand angle

À chaque numéro son grand dossier professionnel sur une thématique forte ou un segment porteur, avec la participation d'experts, de professionnels et/ou d'industriels du secteur.

## ÉQUIPER SA CUISINE Les nouvelles tendances passées au crible



### Au menu

#### INTRODUCTION

État des lieux	p. 31
Nouveaux comportements	p. 32
Pénurie de main-d'œuvre	p. 34
Importance du coût global	p. 36

Elle est le cœur de chaque restaurant. C'est là que les plats y sont préparés et que commence à se jouer l'expérience client. Parce que le temps de préparation est déterminant, que le confort de vos équipes est crucial alors que la pénurie de personnel bat son plein et que la maîtrise des dépenses énergétiques est essentielle, équiper sa cuisine professionnelle est un enjeu fondamental. L'objectif de ce Grand Angle est de vous apporter un éclairage supplémentaire, en vous livrant une revue de tendances des équipements de cuisine, à travers l'œil expert des acteurs du marché. Vous développez votre restaurant ou souhaitez le moderniser, votre cuisine ou bien encore vous êtes à l'étroit dans votre cuisine actuelle, ce dossier a été pensé pour vous.

Dossier réalisé par Valentin Lefebvre

## CRISES ET CONSÉQUENCES, ÉTAT DES LIEUX

Si les conséquences de la crise Covid en matière de restriction semblent derrière nous, son impact sur les prix est bel et bien toujours présent dans un contexte actuel marqué par la flambée des prix de l'énergie. « L'impact des différentes crises est énorme », constate François Coudray, directeur commercial de Capic. C'est un fait, la crise du Covid a créé un gros déséquilibre entre l'offre et la demande, l'achat des composants a de son côté également beaucoup augmenté. « On parle de + 20 % auxquels s'ajoutent l'énergie, qui elle a doublé. Ce n'est pas sans répercussion sur le prix du marché des équipements de cuisine, même si on en absorbe une grande partie », ajoute François Coudray en évoquant une hausse de + 10 % de moyenne sur le prix des équipements qu'il propose, dans un contexte où l'euro dévisse. Même son de cloche chez Charvet : « Les crises successives ont fortement déstabilisé les modèles commerciaux et industriels. Outre une envolée générale des coûts sur les matières premières

et les composants, des délais rallongés et des pénuries sont venus pénaliser les process de fabrication », poursuit Pierre-André Troncy, son directeur commercial, avant de préciser : « après un 1<sup>er</sup> semestre dynamique, la tendance est davantage à la prudence.

### Nos experts du mois

Ils sont 6 à prendre la parole pour vous guider à travers les pages de ce dossier dédié à l'équipement de vos cuisines. Concepteurs, fabricants d'équipements et de mobilier pour la restauration commerciale et bureaux d'études, ils vous livrent toutes les clés pour comprendre les conséquences des différentes crises actuelles sur l'équipement des cuisines de vos restaurants et décryptent les nouvelles tendances en la matière, pour vous guider dans vos futurs choix. Évolutions sociétales, conséquences des différentes crises, bien-être des équipes ou encore nécessité de maîtriser les dépenses énergétiques, leur vision était plus que nécessaire pour y voir plus clair.

- Camille Ménissez, directeur des ventes, Sofinor
- François Coudray, directeur commercial, Capic
- Pierre-André Troncy, directeur commercial, Charvet
- Patrick Tordjmann, directeur commercial Food France, Electrolux
- Nicolas Richard-Bethry, directeur de projets et associé, AC2R
- Stéphane Dumias, directeur marketing et logistique, Hobart



« Même s'il est trop tôt pour parler de baisse des prix, on perçoit une forme de stabilité »

Camille Ménissez, Sofinor



## Le chiffre du mois : + 5,9 %

Les prix à la consommation ont augmenté de 5,9 % sur un, selon les chiffres publiés par l'Insee (au 15 septembre 2022). L'inflation aura finalement été un peu plus forte qu'anticipée. Voici à titre indicatif, les catégories qui ont le plus augmenté sur un an : Alimentation : + 7,9 % - Énergie : + 22,7 % - Transports : + 15,3 %

Les investisseurs subissent les hausses importantes appliquées sur les travaux de bâtiments, sur les matériels et l'énergie. Les décisions tardent à se concrétiser et l'augmentation des taux d'intérêt freine l'investissement. Camille Ménissiez, directeur des ventes de Sofinor, constate lui aussi la hausse du prix de l'énergie mais dresse des perspectives plus rassurantes : « Depuis le Covid, il y a une hausse des prix évidente des matières et elle continue toujours. Même s'il est encore trop tôt pour parler de baisse, on commence à percevoir une forme de stabilité. »

### Des délais de production allongés

L'industrie a été marquée par des augmentations de coûts significatives sur la plupart des matières premières, en particulier sur

l'acier inoxydable. Les composants électroniques, les plastiques, la logistique n'ont pas été épargnés non plus, entraînant automatiquement l'augmentation des tarifs des différents équipements de cuisine. « Nous commençons à rencontrer des pénuries de composants électroniques et cela a un impact sur les délais de production qui s'allongent. Potentiellement à l'avenir, ces pénuries impacteront notre capacité à produire certaines machines », détaille Stéphane Dumias, directeur marketing et logistique de Hobart. Nicolas Richard-Bethry, directeur de projets et associé du bureau d'études AC2R, partage ce constat et ajoute : « L'impact a donc été la hausse considérable des coûts de la construction et de la fourniture des équipements, engendrant un ralentissement sur l'avancement, voire un arrêt total des projets. Sans toutefois remettre en cause les projets, nous faisons face à une situation inédite. »

### LE CONSEIL EN +

Il faut choisir une équipe constituée d'un bureau d'études et d'un installateur-agenceur. Ensemble, ils maîtriseront la totalité des flux et apporteront une vision à 360° : économie, hygiène, ergonomie et sécurité. C'est le meilleur choix possible, tout en s'appuyant sur des fabricants français.

Camille Ménissiez, directeur des ventes de Sofinor

autant, les budgets alloués à l'équipement restent faibles », précise le directeur commercial d'Electrolux avant d'ajouter qu'en parallèle, « la restauration indépendante a considérablement renforcé l'importance de l'expérience client ». La restauration a toujours été en perpétuelle innovation et transformation et la manière dont le secteur de la restauration a traversé la crise Covid en est une preuve supplémentaire. « Beaucoup de modèles ont été remis en question dans la restauration traditionnelle avec l'apparition de nouveaux concepts et nous n'en sommes qu'aux balbutiements », nous explique Nicolas Richard-Bethry, directeur de projets chez AC2R. Les habitudes changent et cela implique des organisations différentes pour les restaurateurs, qui recherchent les meilleurs process pour ne pas perturber le fonctionnement de leur restaurant tout en profitant de l'essor de la livraison. « Surtout qu'aujourd'hui, la législation sur le transport des repas en restauration traditionnelle n'a jamais été réellement étudiée », précise le directeur de projet du bureau d'études.

Pour autant, depuis la crise sanitaire, on constate une explosion des commandes en restauration commerciale. « Elle est de



« Les fermetures administratives couplées aux aides de l'État ont permis à certains de réinvestir dans leur unité de production »

Patrick Tordjmann

## NOUVEAUX COMPORTEMENTS, NOUVELLE OFFRE



Ces différentes crises n'auront pas été sans conséquence sur les modes de consommation. « Il y a eu une transformation des habitudes de consommation qui a bouleversé la restauration commerciale, obligeant les acteurs à repenser leurs offres. Nous avons assisté à un ralentissement des projets de restauration collective et une croissance de la restauration commerciale principalement au travers des chaînes sur les segments de la restauration rapide et de la boulangerie. Nous avons également assisté à l'explosion des dark kitchens », souligne Patrick Tordjmann. L'importante croissance des chaînes et des offres de snacking et fast-food a fait émerger de nouveaux besoins : « Les espaces réservés à la cuisine sont souvent plus petits et ouverts sur la salle. Dans ce contexte, les modes de production sur place ont également évolué vers de l'assemblage », conclut le directeur commercial Food France d'Electrolux.

### Hygiène, ergonomie et consommation d'énergie : les facteurs clés

La facilité d'utilisation, l'ergonomie et la maîtrise de la consommation d'énergie deviennent des facteurs clés de décision. « Pour

## L'induction, nouvelle star des fourneaux

L'induction a clairement le vent en poupe. Certes elle est plus chère à l'achat mais son efficacité énergétique et la meilleure maîtrise qu'elle offre font aujourd'hui clairement la différence. « En Europe, cette tendance ne date pas d'hier. En Angleterre, la cuisson est 100 % électrique et ce bien avant la crise sanitaire, en Allemagne et dans les pays du Nord, c'est presque le cas aussi contrairement aux pays latins », détaille François Coudray. Sa nettoyabilité est un de ses nombreux avantages, confirme le directeur commercial de Capic : « Il n'y a pas photo. En moyenne, il faut 15 minutes pour nettoyer un feu traditionnel alors qu'on passe à 5 minutes sur l'induction. Un autre gros avantage est qu'elle ne dégage pas de chaleur. On gagne en traitement de l'air et les gains sont multiples. Un feu traditionnel, c'est 300 degrés.



Utiliser l'induction a un impact positif indéniable sur le bien-être des équipes. La cuisson, c'est 10 à 15 % de la facture énergétique. Utiliser l'induction, c'est s'assurer une baisse significative qui peut aller jusqu'à -50 %, auxquels il faut ajouter d'autres gains, notamment sur les hottes qui peuvent du coup être moins puissantes. » Nicolas Richard-

Bethry, directeur de projets chez AC2R, abonde dans le même sens : « Aujourd'hui, énormément de cuisines sont passées en induction, ce qui permet de contrôler l'énergie avec une approche d'utilisation voisine de celle du gaz. De plus, cela apporte un très grand confort pour les utilisateurs. »

+ 45 % entre 2020 et 2022. On nous demande de plus en plus de dessus monoblocs, en raison d'une meilleure ergonomie et d'une nettoyabilité plus simple. On note également en grosse tendance, l'achat de produits modulaires, pour adapter plus facilement des cuisines de plus en plus petites. Enfin, l'induction est également très demandée en ce moment pour la sobriété énergétique », explique François Coudray. La crise sanitaire a changé les modes de consommation mais également les exigences des consommateurs quant aux produits consommés (circuit court, menus végétariens). En conséquence, un bon nombre de restaurateurs a su rebondir pendant les différentes périodes de fermeture pour investir dans le but de s'adapter à ces nouvelles tendances. « Les fermetures administratives couplées aux aides de l'État ont permis à certains de réinvestir dans leur unité de production », réagit Patrick Tordjmann en précisant que « néanmoins, en 2022, le contexte géopolitique a tendu la demande de projets et ralenti les investissements des restaurateurs soucieux de limiter les impacts des prix sur les menus ».

### L'hygiène au cœur des préoccupations

On constate également un autre bouleversement majeur suite à la crise sanitaire. En effet, l'augmentation de la vigilance en matière d'hygiène et de sécurité de la part des restaurateurs les pousse de plus en plus à investir dans des matériels haut de gamme. « Pour leur permettre de garantir à leur clientèle une désinfection totale de la vaisselle, grâce à des procédures de lavage contrôlées comme le respect des températures de lavage et rinçage et d'un apport maîtrisé des produits détergents », explique Stéphane Dumias. Cela peut se traduire par la possibilité de « télécharger un rapport d'hygiène complet de la machine via un port USB afin de répondre parfaitement à la demande des restaurateurs », précise le directeur marketing et logistique de Hobart. Ce changement majeur s'explique notamment par le mode de production. Les restaurateurs ayant développé le click & collect doivent maintenant produire pour ce nouveau mode de restauration, tout en conservant, pour la



robot coupe®

PUISSANT & DURABLE

NOUVEAU KITCHEN BLENDERS



3L 5L

X-Flow Technologie

FABRIQUÉ EN FRANCE

robot-coupe.com

L'ASTUCE EN +

Dans une logique de meilleure gestion des flux de circulation, il est possible d'intégrer des soubassements réfrigérés sous les postes de cuisson. Nous avons développé ce type d'équipement à haut pouvoir d'isolation, qui peut donc s'intégrer sous des postes de cuisson. Cela facilite le travail et améliore l'ergonomie. Avec ce genre d'aménagement, on gagne 10 pas par rapport à l'utilisation d'un frigo classique. On note aussi une flambée des ventes de fourneaux d'îlots centraux. C'est typiquement le genre de matériel qui peut être une réponse à une volonté de mieux gérer les flux au sein d'une cuisine.



plupart, une restauration classique à table. Ils ont donc dû adapter leurs besoins en matière de lavage avec des machines capables de laver la vaisselle classique tout en absorbant l'augmentation des besoins de lavage liés à la production. « Pour ce faire, beaucoup d'entre eux se sont tournés vers des solutions de lavages polyvalents, telles que le propose notre machine à capot, équipée de deux pompes de lavage, permettant d'adapter la puissance en fonction des besoins réels du restaurateur », détaille Stéphane Dumias.

Le bien-être des équipes, un enjeu fondamental

Il est désormais établi que le bien-être au travail est un facteur essentiel. Et c'est encore plus vrai pour la restauration. « Une cuisine bien pensée, en fonction de sa carte, avec du matériel



de qualité limitant les risques musculo-squelettiques, ne peut qu'être bénéfique », témoigne Patrick Tordjmann. Le stress d'une brigade face au coup de feu et à l'incertitude liée à la quantité de couverts à livrer au cours du service, n'est pas une fin en soi selon lui : « Si les équipes disposent de matériels leur permettant de s'organiser en amont puis de n'avoir qu'à réchauffer au moment d'envoyer, tout le monde est plus serein et le turn-over diminue. Si en plus, ces appareils communiquent entre eux et sont reconnus Ergocert comme notre Skyline Cook and Chill, alors la cuisine est révolutionnée. Il faut noter également le rôle clé de prescription et de conception des bureaux d'études », finit-il de préciser.

UNE RÉPONSE À LA PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE

Ce n'est un secret pour personne, la restauration est touchée de plein fouet par la pénurie de personnel. La pénibilité et les horaires de travail, souvent peu compatibles avec une vie personnelle équilibrée, en sont les raisons principales. Dès lors, équiper sa cuisine revêt une importance majeure dans le but de fidéliser et attirer son personnel. « Il est effectivement important que les opérateurs puissent travailler dans de bonnes conditions et qu'ils se sentent bien dans leur environnement. Les équipements mis à leur disposition doivent être adaptés et respecter la hauteur de travail, conformément aux recommandations de l'INRS. Il est important de s'équiper de technologies évitant le port de charges et supprimant les gestes répétitifs sources de TMS lourdes », explique Stéphane Dumias, directeur marketing et logistique chez Hobart. Dans ce contexte, l'ergonomie de travail et la sécurité deviennent des



L'AVIS DE

Camille Ménésez, directeur des ventes de Sofinor

« On ne peut plus accepter que le travail puisse nuire à la santé. Chez nous, mieux s'équiper ça peut se traduire par une table ergonomique à hauteur variable électrique et non pas manuelle. »



atouts majeurs pour redonner de la considération et de la motivation aux équipes en cuisine. « Travailler dans une cuisine implique des gestes répétitifs comme le mouvement de flexions et d'étirements. Ces points de tension peuvent réduire la productivité et provoquer des blessures. C'est pourquoi nous centrons le développement de nos produits sur les interactions humaines et avons à cœur de faire reconnaître ce bénéfice par l'organisme indépendant Ergocert », développe Patrick Tordjmann. Moderniser ses équipements de cuisine est d'autant plus une nécessité dans la mesure où la programmation de certains appareils peut permettre d'avoir recours à des personnes moins qualifiées.

Digitaliser pour mieux fidéliser son personnel

Aucun secteur n'échappe à la digitalisation, pas même le secteur de la restauration, pour qui la transition numérique peut s'avérer être une véritable aubaine quand le personnel fait défaut ou encore dans l'objectif de fidéliser ses troupes. Les innovations technologiques peuvent-elles inverser la tendance ? « La digitalisation permet des économies d'envergure : de temps et d'argent. La nouvelle génération est très attentive à ça. C'est une des clés pour fidéliser ses équipes et recruter. Désormais, on n'a plus aucune limite technologique. Le défi d'aujourd'hui, c'est d'être à l'écoute de ses équipes », annonce Camille Ménésez. La digitalisation peut en effet apporter de la flexibilité et plus de facilité d'utilisation pour les opérateurs. « Elle peut également apporter de réels avantages en termes de suivi du plan de maîtrise sanitaire grâce à l'enregistrement des données et un contrôle plus précis des températures », explique Patrick Tordjmann. Pour autant, ces nouveaux équipements ne sont-ils pas trop complexes à utiliser et de ce fait devenir contre-productifs ? Non, répond le directeur commercial Food France d'Electrolux : « Le tout est une question de changement d'habitudes. Il n'y a rien de compliqué avec les appareils connectés et digitalisés. Ils sont maintenant ludiques avec des pictogrammes qui les rendent intuitifs, multi-langues et extrêmement précis. Ainsi, vous pouvez séquencer pour une même recette différentes phases de cuisson pour permettre de faire des économies d'énergie en jouant sur les inerties. »

Il est tout de même légitime de se poser la question de la durée de vie et de pannes fréquentes lorsqu'on utilise du matériel moins rustique et donc plus sophistiqué. En ce sens, Stéphane Dumias, de la société Hobart, se montre rassurant pour ceux qui hésiteraient à franchir le pas : « Il n'y a pas plus de complexité d'autant que nos équipes techniques et commerciales peuvent être support à la mise en place. L'ajout d'une application mobile



« La cuisine digitalisée va permettre de mieux maîtriser la qualité et la continuité de qualité mais également faciliter les traçabilités des produits et la gestion de l'énergie »

Nicolas Richard-Bethry, AC2R

permet au client d'optimiser l'utilisation de la machine et ainsi réaliser de grosses économies, qu'il peut constater et quantifier directement depuis son smartphone ou ordinateur. L'utilisation de cette application gratuite permet de diminuer le nombre de pannes dans le sens où, lors d'un arrêt de la machine, elle peut proposer une solution, schéma à l'appui, afin de permettre à l'utilisateur de relancer sa machine par lui-même. » Même son de cloche chez AC2R, où Nicolas Richard-Bethry ajoute que « la cuisine digitalisée va permettre de mieux maîtriser la qualité et la continuité de qualité mais également faciliter les traçabilités des produits et la gestion de l'énergie ». Le directeur de projet du cabinet d'études précise tout de même que les managers du secteur doivent également prendre en considération d'autres éléments essentiels tels que « la revalorisation des métiers, la vision du travail des nouvelles générations et les équipements technologiques ». Nous pouvons conclure que les nouvelles technologies apportent bien souvent un confort au quotidien qui participe au bien-être au travail et représente dès lors un atout pour fidéliser les équipes. Aujourd'hui, les nouvelles technologies sont de plus en plus fiables et simples d'utilisation. Bien exploitées, elles peuvent permettre de libérer du temps pour laisser davantage de place à la créativité. ●

LE CONSEIL EN +

Pour un restaurateur qui souhaite installer ou refaire sa cuisine, la meilleure méthode, à mes yeux, est de s'appuyer sur un bureau d'études, ce qui permet de confronter son savoir-faire. Un autre conseil, loin d'être anecdotique : investir dans l'esthétique des équipements. Ça ne coûte pas beaucoup plus cher et ça crée de la satisfaction au sein des équipes. Et puis le show-cooking a le vent en poupe. Des équipes fières de leur cuisine et donc fières de la montrer, c'est important. Au final, l'expérience client n'en sera que plus positive, tout le monde est gagnant ! Autre astuce : opter pour des solutions suspendues, cela permet de nettoyer les sols plus facilement. Le gain de temps au nettoyage quotidien est impressionnant.

## DE L'IMPORTANCE DU COÛT GLOBAL

Les critères de choix des restaurateurs quant à l'achat de leur équipement de cuisine ont considérablement évolué ces dernières années. Si auparavant le prix, la facilité d'utilisation et de nettoyage ainsi que l'efficacité énergétique étaient les motivations premières, le constat n'est plus le même aujourd'hui et le Covid a considérablement accéléré les choses. Désormais, tous les acteurs du secteur de l'équipement s'accordent à dire que les nouveaux critères sont : la polyvalence, la rentabilité, les vertus environnementales et l'hygiène. « Aujourd'hui, c'est la rentabilité du restaurateur qui prend le dessus. L'importance du coût global est bien intégrée chez les restaurateurs. On note que le "made in France" a pris beaucoup d'ampleur et s'est accéléré depuis le Covid », explique François Coudray. « L'efficacité énergétique est bien évidemment, aujourd'hui aussi, un facteur de taille dans le choix du matériel mais l'aspect "plus c'est puissant, mieux c'est", c'est terminé », nous indique-t-il.

### Les limites d'aujourd'hui et les promesses de demain

Si l'intervention humaine est et sera toujours nécessaire et fondamentale en cuisine, Patrick Tordjmann suggère que « devant les difficultés rencontrées par la profession en termes de recrutement, il conviendrait de mettre en place des solutions de robotique capables de remplacer les interventions humaines à faible valeur ajoutée, comme celle de faire passer un plat d'une cellule vers le four ». La non-utilisation optimale des équipements est une autre limite pointée du doigt par le directeur commercial Food France d'Electrolux : « Les technologies évoluent mais nous remarquons que nos clients utilisateurs sont souvent peu formés sur les spécificités et les avantages qu'ils pourraient tirer de nos appareils. Ils les utilisent naturellement comme ils utilisaient leurs appareils précédents. Nous devons poursuivre nos efforts d'accompagnement et de formation auprès de nos utilisateurs finaux. » Aujourd'hui, les acteurs du marché de l'équipement constatent que trop de logiciels ne communiquent pas encore ensemble. « Il est important que les liens se fassent pour que la gestion soit simplifiée », constate Nicolas Richard-Bethry du cabinet AC2R. « La technologie ne nous permet pas encore de laver sans eau, ce qui reste notre vision à terme et notre objectif », ambitionne Stéphane Dumias, directeur marketing et logistique de Hobart.

### La polyvalence du matériel, pas qu'un atout

La polyvalence du matériel propose de nombreux avantages mais peut présenter quelques inconvénients en cas d'usage inapproprié. « Elle apporte une flexibilité mais l'inconvénient est que le matériel n'est plus spécialisé. Selon les cas, cela ne sera pas une bonne ou une mauvaise solution. En effet, aujourd'hui, nous pouvons prendre le cas des sauteuses multifonctions, qui ont



remplacé au fil du temps le duo sauteuse-marmite au profit d'un seul type d'équipement », nuance Nicolas Richard-Bethry. Il est clair que les équipements spécialisés seront plus performants parce que spécialement adaptés mais n'auront de sens qu'à partir du moment où ils seront utilisés au maximum de leurs capacités et justifieront leur investissement. « Dans le cas contraire, l'équipement polyvalent aura l'avantage de réduire les besoins d'investissement ainsi que d'entretien », analyse Stéphane Dumias.

### Le défi écologique

Aujourd'hui nous observons une réelle volonté des acteurs de la restauration d'avoir des partenaires avec des intentions RSE fortes. « La dimension environnementale devient un critère de choix. Nous y voyons une réelle opportunité dans la mesure où nos produits sont conçus pour être efficaces et économes en énergie tout en utilisant moins de ressources épuisables afin de permettre aux opérateurs de réduire leurs coûts d'exploitation. Ces considérations vont se renforcer dans les années à venir », assure Patrick Tordjmann. Pour Camille Ménissez, le défi écolo-



### Focus produit Hobart

Le lave-verres Premax intègre le séchage automatique et élimine l'étape d'essuyage à la main. C'est automatiquement une diminution du risque de blessure liée aux coupures et des troubles musculo-squelettiques. Le lave-vaisselle Premax à capot, équipé d'extracteur automatique des déchets. Économe en utilisation d'eau, il permet une économie de temps grâce à sa gestion du pré-lavage, habituellement réalisée par un opérateur.



gique d'aujourd'hui et demain, « c'est le reconditionnement du matériel, lui donner une seconde vie. Faire partir à la benne du matériel encore en état de marche, ce n'est plus possible et il y a une vraie demande à ce niveau-là. C'est aussi une réponse au défi écologique ».

### Les équipements de demain

Il est certain que le développement de solutions durables plus économes en ressource et centrées sur le bien-être des utilisateurs, en améliorant toujours plus l'ergonomie du matériel est au centre des enjeux de demain, mais ce n'est pas tout. « Demain, le froid et le maintien au chaud seront des enjeux forts pour les restaurateurs, avec l'explosion de la livraison et les problèmes de gestion de stock », analyse Patrick Tordjmann. Le directeur commercial Food France d'Electrolux évoque également la loi Agec, obligeant les fast-foods à arrêter de donner des couverts jetables aux clients qui mangent sur place, donnant à la laverie vaisselle une importance automatiquement cruciale. « Les appareils de boisson seront également de grands vecteurs de croissance car les cocktails et mocktails constituent des relais de marge importants pour les restaurateurs », conclut-il ●



Un piano à la mesure de votre talent !



Le choix de la performance

