Communiqué de presse,
Toulouse (31), le 18 janvier 2024

Bilan 2023 & perspectives 2024 :

LOCACUISINES conforte son rang de leader dans la location de cuisines professionnelles mobiles et modulaires

L'essor des cantines relais, de la rénovation énergétique ou encore la reprise du secteur événementiel ont contribué en 2023 à maintenir LOCACUISINES en tant que n°1 français des loueurs de cuisine provisoire professionnelle, de salle de restaurant et de matériels de cuisine professionnels.

En effet, les professionnels de la restauration collective ou commerciale sont de plus en plus nombreux à louer leurs équipements de cuisine professionnelle, limitant ainsi leurs investissements.

2024 devrait assoir la position de leader de LOCACUISINES dans son domaine avec le recrutement de 15 salariés et l'ouverture d'une base supplémentaire en Île-de-France. Autre nouveauté, la mise en ligne d'un site d'e-commerce mylocacuisines.fr : les professionnels peuvent désormais louer leur matériel de cuisine en totale autonomie 7j/7 et 24h/24.

Restaurant de Plage à Messanges (40)

Grand Palais Éphémère Paris (location de matériel)

Nice (06) - EHPAD

Quand la location se fait solution

De plus en plus de **professionnels de la Restauration Hors Foyer optent pour la location de matériel professionnel, en location à la journée ou plusieurs années en location longue durée** : ceux dont le matériel tombe en panne inopinément, ceux qui doivent gérer un accroissement temporaire d'activité ou encore ceux qui souhaitent tester un nouveau concept ou un nouveau lieu sans pour autant investir en utilisant leurs capacités d'investissement.

Sans oublier, des besoins de plus en plus nombreux du **secteur des travaux** envers la location de cuisines provisoires comme le **plan « ÉduRénov », encore appelé le plan 10 000 écoles**, lancé au printemps 2023 par le président de la République pour engager la rénovation thermique des écoles élémentaires. Au cœur de ce chantier pharaonique, la cantine scolaire où il n'est pas simple de continuer à préparer les repas dans des conditions optimales pendant les travaux. La solution pour remédier à ce casse-tête : louer une cantine relais, à savoir une cuisine provisoire professionnelle, avec son bâti et sa salle de restaurant, adaptées aux enfants.

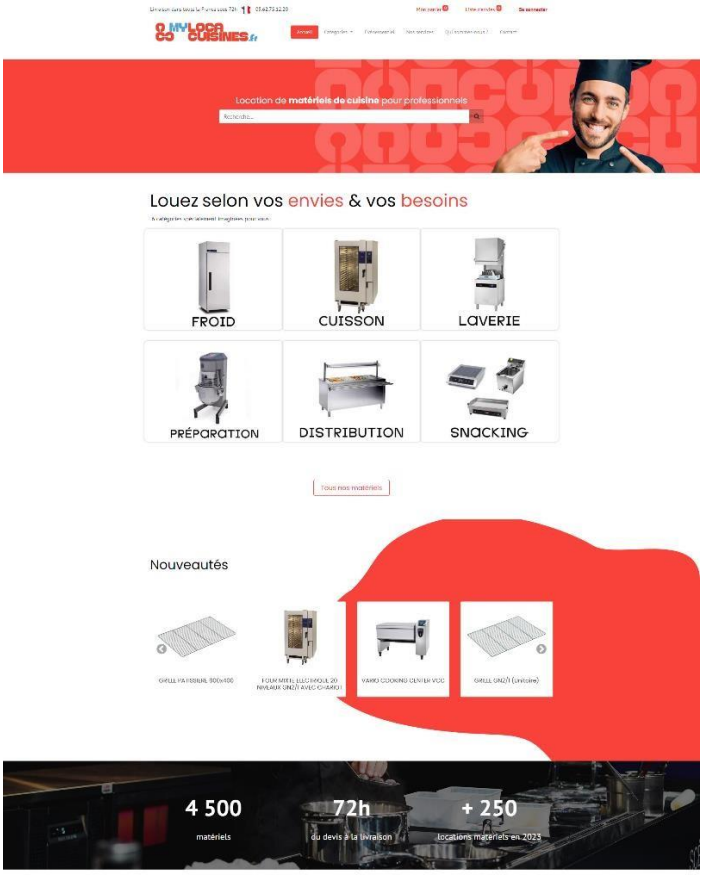
*« **2023 a été une année record en matière de location de matériels de cuisine !** D'une part, l'activité du secteur événementiel a retrouvé son dynamisme d'avant pandémie et nous avons été choisis pour équiper de nombreux événements culturels et sportifs. Notre solution séduit d'autant plus les professionnels qu'elle offre des conditions optimales pour assurer la sécurité alimentaire. En effet, cuisiner dans un module de cuisine professionnelle est conforme à la réglementation et plus hygiénique que de travailler sous une simple tente.*

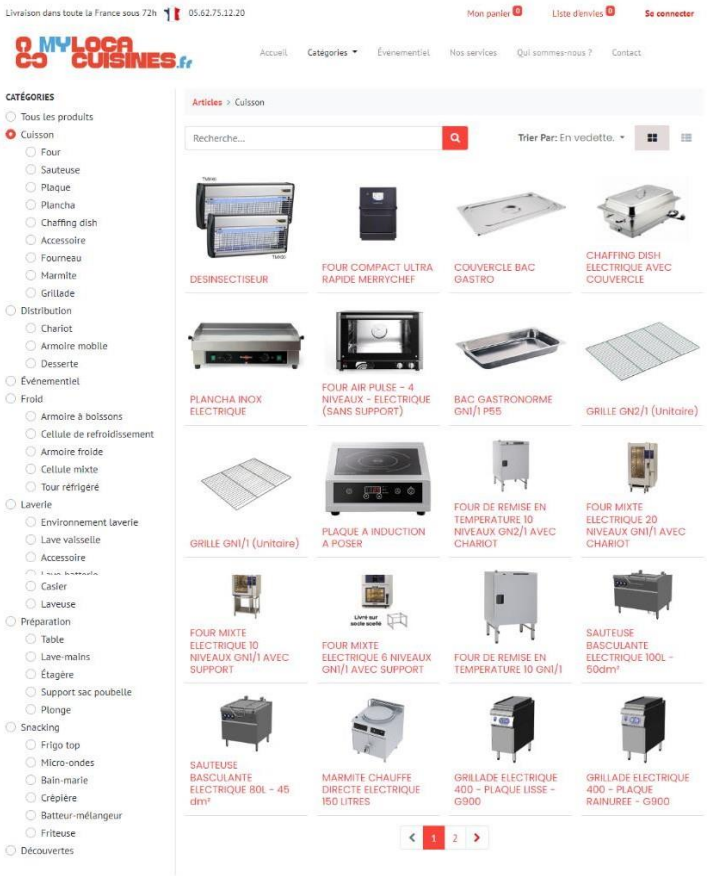
D'autre part, de plus en plus de professionnels de la restauration ont changé de paradigme : jusqu'à présent ils investissaient pour posséder leur matériel. Aujourd'hui, ils ont basculé vers l'économie de l'usage, ce qui a boosté notre activité.
Afin de faire face à l'accroissement de la demande, ***nous étoffons notre parc avec 102 nouveaux modules, et plus de 2000 matériels neufs pour un investissement global de 4,5 millions d'euros.*** *Je tiens à souligner que nous privilégions principalement l'achat de matériels de marques françaises (80 % des investissements sont MADE IN FRANCE).*
LOCACUISINES a ainsi doublé son activité de location en trois ans. *Pour accompagner notre croissance, nous avons* ***recruté 15 salariés en CDI, portant l'effectif à 70 salariés aujourd'hui, pour un chiffre d'affaires de 9,4 millions d'euros, soit près de 50 % de progression par rapport à 2022.*** *Nous allons poursuivre sur notre lancée* ***en 2024 avec l'ouverture d'une agence en Île-de-France, et le recrutement d'une quinzaine de collaborateurs****, notamment des cuisinistes-frigoristes, commerciaux, menuisiers, électriciens, logisticiens et techniciens méthode…*
Nous étendons aussi notre activité hors des frontières, notamment en Belgique et en Suisse, et envisageons également de le faire en Espagne. *»* témoigne Philippe Beato, CEO de LOCACUISINES.

Les équipes de LOCACUISINES ont installé 60 nouvelles cuisines modulaires en 2023 (soit 8 295 m² de modules) où ont été servis 7 millions de repas dans des endroits aussi variés que les Internationaux de France de Tennis de Paris (75), le chantier de la Cathédrale Notre-Dame de Paris, le festival Pause Guitare à Albi (81), le restaurant de plage à Messanges (40), le CH de Péronne (80) ou un Hôtel Marriott 5 étoiles à Lille (59)...
Outre la location de modules de cuisines professionnelles, les modules de salles de restaurants provisoires sont également disponibles en location courte ou longue durée, et peuvent mesurer jusqu'à 700 m^2.

Mylocacuisines.fr : un e-shop pour louer des matériels de cuisine en quelques clics

Depuis ce 1er janvier 2024, les professionnels de la RHF peuvent louer directement en toute autonomie des matériels de cuisine complémentaires via la boutique en ligne mylocacuisines.fr
LOCACUISINES propose à la location 6 grandes catégories de matériels professionnels libres ou intégrés aux structures modulaires : cuisson verticale et horizontale, froid, distribution, préparation, laverie et snacking.
Avec ce nouveau dispositif, LOCACUISINES souhaite répondre au plus près des besoins de ses clients et leur offrir une prestation de qualité.





LOCACUISINES, engagée et responsable

Louer plutôt que posséder son matériel est gage d'économie et d'un moindre impact sur l'environnement.

LOCACUISINES s'inscrit plus que jamais dans une transition écologique, économique et sociétale en étant un acteur de l'économie circulaire. Pour la troisième année consécutive LOCACUISINES a obtenu le scoring Silver d'ECOVADIS, la classant parmi les 25% plus vertueuses en matière de RSE des 80 000 entreprises évaluées. La PME toulousaine est également membre du Global Compact Act et de la communauté de dirigeants du Coq Vert BPI.

« Conscient de sa responsabilité en tant que loueur de cuisines modulaires, LOCACUISINES engage des actions concrètes depuis plusieurs années dans la réduction de l'impact de ses activités sur l'environnement comme la préservation des ressources, la protection des espaces naturels, ou encore le soutien à l'économie locale. Ainsi, en 2022, LOCACUISINES a diminué de 10,4 % ses rejets de CO2, par rapport à l'année précédente.

En 2023, nous avons installé une ferme solaire de 200 m² permettant de produire 50% de nos consommations internes, et avons fait repeindre en blanc les toits des bâtiments loués à nos clients, permettant la réflexion du soleil et offrant ainsi une protection simple contribuant à la maitrise des températures. Nous avons aussi renouvelé les voitures de fonction avec des modèles 100% électriques ou hybrides. »

Grâce au cycle de vie long de ses modules, LOCACUISINES prône également un modèle vertueux pour l'environnement. « *Nous achetons du matériel haut de gamme que nous agençons et installons chez nos clients. Nous en assurons la maintenance puis le reconditionnons et le remettons en location. Et nous accompagnons même nos clients pour une consommation sobre en eau et électricité.* »

Côté transport, les modules et matériels sont acheminés par la route avec un ambitieux programme de transition entre le carburant traditionnel, au gasoil, vers les carburants verts de type OLEO 100 du Groupe Avril (biocarburant à base d'huile de colza), diminuant de 60 % l'impact carbone du km parcouru. Depuis août 2022, 17 % des transports globaux sont réalisés avec des véhicules roulant avec OLEO 100 .

« Notre objectif pour 2024 est d'atteindre 30 % des transports globaux effectués avec du carburant vert, et d'atteindre les 80 % à l'horizon 2026. En parallèle, nous privilégions depuis l'été 2023, le transport combiné Rail-Route sur longue distance quand celui-ci est disponible, ce qui est le cas en Île-de-France.
Parmi les ***nouveautés à venir courant 2024, des films antimicrobiens de la société Pylote qui empêchent la prolifération des microbes et bactéries sur les zones de contact****, feront leur apparition sur les modules LOCACUISINES.*
Nous œuvrons également à collecter plus de données monitorées à communiquer à nos clients sur la quantité d'eau utilisée, la consommation électrique… afin qu'ils puissent piloter au mieux leur activité. Nous le faisons déjà pour la température des chambres froides. Parmi les investissements de 2024, nous investissons dans une ***nouvelle génération de chambres froides équipées au CO2, ce qui est inédit en France en location****, et non plus avec des gaz frigorigènes très polluants, ainsi que des* ***modules dotés de panneaux solaires permettant ainsi d'apporter aux cuisines une partie de l'alimentation électrique auto-produite.*** *Ces modules seront déployés courant 2024. »*

À propos de LOCACUISINES
Créée en 1996 près de Toulouse, LOCACUISINES emploie 70 collaborateurs et réalise 9,5 millions d'euros de CA en 2023. Leader de la location de cuisines modulaires et de matériels de cuisine professionnelle en France, de courte ou longue durée, l'entreprise s'inscrit dans une démarche RSE globale (grande facilité d'extension et de modification du bâtiment, séparation facile des matériaux pour une déconstruction en fin de vie, chantier à faible nuisance, utilisation limitée de produits polluants, meilleure gestion de l'eau et des déchets, intégration harmonieuse).
Ses solutions s'adressent à de nombreux secteurs d'activité comme le scolaire, la santé, l'armée, les entreprises, l'événementiel, etc. Ce sont ainsi plus de 7 millions de repas qui ont été réalisés en 2023 dans les 500 modules et les 5000 matériels de cuisine de LOCACUISINES.
https://www.locacuisines.fr/