

LOCACUISINES poursuit son développement au 1^{er} rang national dans la location de cuisines professionnelles mobiles et modulaires et affiche de solides ambitions à horizon 2030

2024 a été une année record pour l'activité de LOCACUISINES qui conforte son rang de leader français des loueurs de cuisine provisoire professionnelle, de salle de restaurant et de matériels de cuisine professionnels. Un développement qui poursuit son essor en s'appuyant sur une expertise éprouvée depuis presque 30 ans dans les domaines de :

- l'événementiel, notamment sportif en tant que fournisseur de compétitions internationales majeures,
- la restauration collective avec l'essor des cantines relais, et autres structures faisant l'objet de rénovation et de développement énergétique,
- la restauration commerciale avec de plus en plus de professionnels préférant louer leurs équipements de cuisine pour limiter leurs investissements,
- la cuisine traiteur qui s'affranchit des frontières géographiques pour proposer des services partout en France.

Implantée à Lespinasse près de Toulouse, LOCACUISINES a réalisé 19 millions d'euros de CA en 2024 (sur son activité courante) et emploie aujourd'hui 80 collaborateurs dont les 4/5^e travaillent dans l'usine qui conçoit les modules sur-mesure pour répondre aux besoins de ses clients. Ce sont ainsi plus de 17 millions de repas qui ont été réalisés dans les cuisines LOCACUISINES l'an dernier, entre cuisines scolaires, cuisines commerciales, traiteurs, événementiels internationaux de premier plan, en France et à l'export.



Events sportifs Paris



Cuisine centrale Cahors (46)



Internationaux de France de Tennis

LOCACUISINES, une activité confortée en France et qui s'ouvre à l'international

Portée notamment par l'essor des événements sportifs ou culturels, **LOCACUISINES conforte son leadership dans son domaine d'activité à l'échelle nationale en 2024, et dévoile un chiffre d'affaires de 19 M€, soit une progression constante depuis 5 ans.** Pour soutenir sa croissance, l'entreprise toulousaine a **ouvert une succursale logistique en région parisienne, et compte recruter une dizaine de talents cette**, notamment des cuisinistes-frigoristes, commerciaux, menuisiers, électriciens, logisticiens...

« *Nous ambitionnons de renforcer notre place de n°1 du marché avec un CA avoisinant les 30 M€ à horizon 2030. Comment ? En consolidant notre positionnement de leader sur la cuisine provisoire de travaux et événementielle, développant la location de courte durée via my.locacuisines.fr auprès des restaurateurs, traiteurs, hôteliers, boulangers et sociétés de restauration collective. Notre équipe de 80 collaborateurs œuvre quotidiennement pour construire un produit de location de longue durée, structuré et reconnu, tout en faisant la part belle à l'innovation technique et en matière de RSE.* » commente Philippe Beato, CEO de LOCACUISINES.



Outre le secteur de l'événementiel, les **professionnels de la Restauration Hors Foyer, commerciale ou collective, optent de plus en plus pour la location de matériel professionnel, à la journée ou sur plusieurs mois/années en location longue durée** : ceux dont le matériel tombe en panne inopinément, ceux qui doivent gérer un accroissement temporaire d'activité, rénover leur établissement ou encore ceux qui souhaitent tester un nouveau concept ou un nouveau lieu sans pour autant investir en utilisant leurs capacités d'investissement.

« 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 booste notre activité.

Notre parc de modules et matériels de cuisines est le plus grand en France, nous l'étoffons cette année avec de nouveaux modules plus techniques et toujours plus sécuritaires, à 80% de marques made in France.

Notre activité s'étend désormais hors des frontières, notamment en Belgique, en Suisse, en péninsule ibérique et Afrique du Nord. Nous étudions actuellement des projets d'implantations de succursales logistiques à Lyon et Lille. » développe Clément Barthélémy, Directeur Marketing et Nouveaux Marchés de LOCACUISINES.



Les équipes de LOCACUISINES ont étudié plus de 880 projets et ont installé + de 150 nouvelles cuisines modulaires en 2024 où ont été servis 17 millions de repas (soit l'équivalent de la ville de Toulouse, tous les jours à déjeuner pendant 1 mois) dans des endroits aussi variés que les **Internationaux de France de Tennis de Paris, le chantier de la Cathédrale Notre-Dame de Paris, le festival Jazz in Marciac, la cuisine centrale de Béziers, le campus universitaire de Lausanne**, et tant d'autres...

LOCACUISINES, la RSE au cœur de l'activité

Si louer plutôt que posséder son matériel est un gage d'économie, c'est aussi avoir un moindre impact sur l'environnement. LOCACUISINES s'inscrit ainsi plus que jamais dans une transition écologique, économique et sociétale en étant un acteur de l'économie circulaire, et le prouve avec le **scoring Silver d'ECOVADIS, la classant parmi les 25% plus vertueuses en matière de RSE des 80 000 entreprises évaluées. La PME toulousaine vise le scoring Gold d'ici la fin de l'année.** Elle est également membre du Global Compact Act et de la communauté de dirigeants du Coq Vert BPI.

*« Nous installons de plus en plus de **panneaux solaires** sur nos modules afin de réduire notre empreinte énergétique, et développons aussi des **chambres froides au CO2 ou au gaz CFC nouvelle génération**. Nous mettons également à disposition de nos clients une borne centrale baptisée « Mon compagnon digital » où l'on retrouve toutes les données en temps réel de consommation d'énergie, les relevés de températures, et toutes les informations relatives aux matériels installés dans les modules. Une innovation de taille qui permet à nos clients de piloter en temps réel leur cuisine, et d'être plus efficaces en matière de SAV. Grâce aux outils développés par l'ADEME, nous sommes en capacité de mesurer l'impact carbone de chaque projet de nos clients. Nous déployons également des systèmes économes en eau, des dispositifs de gestion des déchets tout en intégrant nos modules harmonieusement dans leur environnement avec des bardages, stickages, ...*

30% des transports sont effectués avec du biocarburant OLEO 100, diminuant de 60 % l'impact carbone du km parcouru. Nous souhaitons atteindre les 80 % à l'horizon 2026, tout en continuant de développer le transport combiné Rail-Route.

Nous avons réalisé notre bilan carbone pour l'activité de 2023, avec 1 682 tCO₂, **LOCACUISINES a diminué de 27,4 % ses émissions de gaz à effet de serre, par rapport à l'année précédente. Nous prévoyons de réduire notre impact encore de 30% d'ici 2030 !** »

détaille commente Philippe Beato, CEO de LOCACUISINES

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. Nos modules permettent une grande facilité d'extension et de modification des bâtiments existants, avec un minimum de nuisances, et ont été conçus afin de séparer facilement les matériaux pour une déconstruction en fin de vie.* »

LOCACUISINES accorde aussi une grande importance au bien-être et à la santé au travail de ses salariés qui régulièrement participent à des formations de sécurité sur le travail en hauteur, le transport, la manipulation de charges lourdes, adopter les bonnes postures... « *dans un objectif 0 accident de travail, attirer les talents et collaborer avec les meilleurs dans le respect mutuel.* »

À propos de LOCACUISINES

Créée en 1996 près de Toulouse, LOCACUISINES emploie 80 collaborateurs et réalise 19 millions d'euros de CA en 2024. 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 17 millions de repas qui ont été réalisés en 2024 dans les 550 modules et les 10 000 matériels de cuisine de LOCACUISINES.

<https://www.locacuisines.fr/> 