

Catalogue mobilier de
Boulangerie et pâtisserie
**Des solutions
pensées pour vous**

362Store

VOTRE PROJET SOUS TOUS LES ANGLES



LINOVAG
LADENBAU

Agenceur par passion

DURABLE PAR CONVICTION

Chez LINOVAG comme chez 362 Store, la coopération basée sur la confiance et le respect est une évidence. Elle guide chacune de nos actions au quotidien. Nous privilégions la transparence, l'équité et l'entraide, car nous croyons qu'un partenariat solide est la clé du succès.

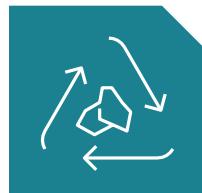
Nous valorisons nos équipes, dont l'expertise et l'engagement sont le socle de notre entreprise. Leur savoir-faire est notre plus grande force.

Nous accordons la même importance à nos clients et partenaires, véritables acteurs de notre réussite. Avec eux, nous construisons des relations durables, basées sur la confiance et le respect, pour avancer ensemble vers des projets ambitieux.

Nous sommes pleinement conscients de notre responsabilité envers les personnes et l'environnement. C'est pourquoi nous agissons avec discernement, privilégions des solutions durables et veillons à une utilisation raisonnée des ressources.

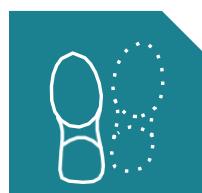
Nous allions performance économique et responsabilité sociale, contribuant activement à construire un avenir durable.

*„Chez nous, la **DURABILITE** et la **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT** ne sont pas des slogans, mais une conviction profonde inscrite dans l'ADN de notre entreprise.“*



Recyclage

100 % de nos métaux sont recyclés pour préserver les ressources naturelles.



Moins d'impact écologique.

Une technologie d'emballage innovante qui réduit les déchets jusqu'à 90 %.



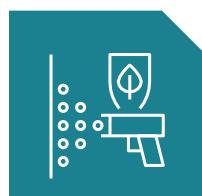
L'énergie durable, au cœur de notre engagement

Sur le site d'Ottendorf-Okrilla, nous couvrons nos besoins en chauffage de manière écologique grâce à nos propres chutes de bois. Sur tous nos sites, nous utilisons exclusivement de l'électricité verte.



Production éco-efficiente

Avec nos partenaires, nous avons optimisé le thermolaquage pour réduire l'épaisseur de poudre, améliorer la finition et diminuer de façon significative la consommation d'énergie.



Revêtement durable : 90 % de solvants en moins.

En remplaçant les revêtements à base de solvants par des systèmes à base d'eau, nous avons réduit les émissions de composés organiques volatils (VOC) de 90 % en 15 ans.



Lumière naturelle et éclairage LED

Nous privilégions la lumière naturelle pour un éclairage optimal des postes de travail. Cela réduit les risques d'accidents et diminue notre consommation d'énergie. En complément, nous utilisons un éclairage LED économique en énergie, qui réduit encore notre besoin en électricité et préserve l'environnement.



AMBIANCE ET FONCTIONNALITÉ

Nous concevons des espaces boulangerie adaptés à votre identité et à vos besoins.

Chaque projet est conçu sur mesure pour votre emplacement, votre clientèle et votre surface disponible, afin de créer bien plus qu'un simple espace de vente : un lieu qui valorise vos produits et offre une expérience sensorielle unique à vos clients.

Le parfum du pain chaud, l'esthétique soignée, la sensation de qualité dès le premier regard : vos produits méritent une mise en scène qui attire le regard et stimule l'achat.

Avec nos concepts de boulangerie et la gamme **PANADERÍA**, nous concevons des espaces qui allient architecture, fonctionnalité et émotion.

Qu'il s'agisse de comptoirs haut de gamme ou de solutions Prebake optimisées, nous créons des environnements où vos pains, viennoiseries et snacks deviennent une véritable expérience – et où vos clients aiment revenir.

PANADERÍA

PREMIUM/LIGHT





SUBLIMER VOS PRODUITS



PANADERÍA est une solution spécialement conçue pour la cuisson finale en magasin, répondant aux plus hautes exigences en matière de design, de fonctionnalité et d'hygiène.

Deux versions – PANADERÍA PREMIUM et PANADERÍA LIGHT – offrent des solutions flexibles, parfaitement adaptées aux différents besoins du marché et à toutes les contraintes d'espace.

Le concept Bake-Off s'impose de plus en plus comme un facteur clé de rentabilité : un minimum d'espace pour un maximum d'impact. Les raisons sont évidentes : forte demande des clients, marges attractives et plaisir du produit fraîchement cuit directement en magasin. Un espace Bake-Off bien pensé complète idéalement votre assortiment et renforce l'expérience « tout-en-un » pour vos clients.

PANADERÍA – Plus qu'un mobilier : l'art de séduire tous les sens

AVANTAGES

Mise en valeur soignée de tous vos produits de boulangerie

Ergonomie et propreté : systèmes à fermeture douce et pinces incluses

Options et accessoires variés : personnalisation flexible grâce à des modules comme porte-sachets, trancheuses à pain, présentoirs à baguettes et bien plus encore.

Design sur mesure : choix de couleurs pour un rendu parfait

Éclairage LED haute qualité en option

Bake-Off : un fort levier de chiffre d'affaires, même sur une petite surface.



PANADERÍA

PREMIUM Transparency et gourmandise

Matériaux de qualité :
hygiène garantie et
nettoyage rapide

Double inclinaison :
vos produits toujours
bien en vue

Structure sans cloisons :
visibilité maximale pour vos
clients



**Séparateurs intégrés
réglables :**
organisation libre et adaptée
à vos besoins

Remplissage polyvalent:
par l'avant ou l'arrière selon
l'agencement

Éclairage LED intégré :
mise en valeur élégante des
produits

**Volets en verre avec système
Soft-Closing :**
confort et sécurité lors de la prise
des produits

PANADERÍA

PREMIUM Mise en situation





PANADERÍA PREMIUM



PANADERÍA

LIGHT Focus sur les produits

Forte mise en avant de l'assortiment :
produits au centre grâce à un design épuré et une façade inclinée

Matériaux de qualité :
hygiène garantie et nettoyage rapide

Séparateurs intégrés réglables :
organisation libre et adaptée à vos besoins

Remplissage polyvalent:
par l'avant ou l'arrière selon l'agencement

Éclairage LED intégré :
mise en valeur élégante des produits

Volets en verre avec système Soft-Closing :
confort et sécurité lors de la prise des produits



PANADERÍA

LIGHT Mise en situation





PANADERÍA LIGHT



CONTACT

362Store

VOTRE PROJET SOUS TOUS LES ANGLES

3 rue Jacqueline Auriol
F-68890 MEYENHEIM
Tel: +33 (0)3 89 26 33 48
Mail: info@362store.fr
Web: www.362store.fr

LINOVAG LADENBAU GmbH

Telefon: +49 6621 200-0
E-Mail: info@linovag.de
Web: www.linovag.de

NOS SITES DE PRODUCTION



Nos projets exigent la même rigueur que nos clients : précision, réactivité et engagement. C'est pourquoi nous collaborons uniquement avec des partenaires capables d'apporter un savoir-faire solide et un engagement sans faille.

Vous partagez cette approche ?

Contactez-nous.