

## CS CONCEPT, LE CHOIX QUI S'IMPOSE...

### CS-CONCEPT

**Basée à Talant (21), la société CS CONCEPT EURL est devenue le fournisseur officiel de machines à glaces Italienne des enseignes Brioche Dorée et Pizza Del Arté du groupe LEDUFF. Retour sur ce « partenariat » réussi.**

Il y a un peu plus de 2 ans maintenant, CS CONCEPT a été consulté et mis en concurrence face aux autres grandes marques pour équiper les points de vente Brioche Dorée de machines à glace italienne. Afin d'évaluer chaque marque, des machines ont été installées dans divers espaces de vente. A l'issue de cette période de test, il en ressort que les machines Gelmatic commercialisées par CS CONCEPT rassemblent tous les avantages et fonctionnalités souhaitées par Brioche Dorée. CS CONCEPT distribue et installe depuis bientôt 12 ans en France les machines Gelmatic, CS CONCEPT a choisi cette marque datant de 1972 pour leur fiabilité et robustesse

poser un nouveau produit en vogue, Brioche Dorée a également demandé l'installation d'une machine à glace « yaourt » son restaurant de nouveau concept à Lyon. Les machines à glace ont été personnalisées aussi bien visuellement que techniquement en fonction des besoins de la marque.

### Un service « plus »

Au-delà de la qualité et la fiabilité des machines proposées, CS CONCEPT a été en parti sélectionné pour son professionnalisme et son savoir-faire. En plus de son Service Après Vente en cas de problème réalisé sur place, la société CS CONCEPT rapatriera toutes

les machines après chaque saison dans ses ateliers, pour un nettoyage et une révision complète. Un service sur-mesure qui assure à Brioche Dorée la garantie d'une maintenance réalisée avec sérieux.

A ce jour, plus de 70 machines ont été installées aux quatre coins de la France : de Cannes à Paris en passant par Toulouse et Bordeaux... et même en dehors des frontières avec des livraisons effectués au Luxembourg. Le début d'une longue collaboration !

### Des machines sur-mesure

Dans le cadre des négociations, ce sont essentiellement les machines à glace à l'italienne modèle Matic 300 et 500 (réf. CS CONCEPT CS2 et CS2+), avec pompe de foisonnement, qui ont été sélectionnées. Elles permettent d'obtenir une texture de glace optimum et garantit un excellent produit fini. De plus, le système de pompe de foisonnement augmente le volume de mix à glace d'environ 70%. Souhaitant pro-



### Brioche Dorée a repensé son identité visuelle

Et c'est à l'occasion de l'ouverture de ses nouveaux espaces du Centre Commercial La Part Dieu et de son extension-La Tour Oxygène- à Lyon que l'enseigne a présenté sa nouvelle image. La marque recentre sa communication sur la qualité du produit et met en avant ses produits phares. Des ambiances « plaisir » et « cosy » qui vont séduire plus d'un ...

