

Le spécialiste des meubles et
des solutions complètes,
pour la distribution de repas

The specialist in the manufacture
of custom server counters
for the catering sector

Der Spezialist für Möbel
und Komplettlösungen
zur Speisenausgabe

 **Vauconsant**



Vauconsant crée des lieux où l'on se sent bien

Vauconsant réalise des self-service qui sont autant d'**espaces de vie chaleureux**, élégants et où l'on se sent bien, comme dans un grand restaurant.

Aménager des espaces de vie, c'est travailler sur les formes, mais aussi les matières et les couleurs. Vauconsant propose **des solutions globales pour l'aménagement de votre self-service**. Vauconsant conçoit ses restaurants en tenant compte des attentes les plus diverses et en alliant une technique remarquable à une fonctionnalité sans égal.

En choisissant Vauconsant, vous faites l'acquisition d'un produit exceptionnel au niveau technique et esthétique.

Vauconsant creates spaces with a pleasant ambience

Vauconsant creates food service counters with a **warm and elegant atmosphere**, where you feel as comfortable as in a fine restaurant.

Designing interior spaces means working on shapes as well as materials and colours. Vauconsant offers **global solutions for your counter layout**. Vauconsant designs its restaurants to meet all its customers' various needs, combining outstanding technical qualities with unrivalled functionality.

By choosing Vauconsant you can be sure of a product that is both technically and aesthetically exceptional.

Vauconsant erschafft Orte zum wohlfühlen

Vauconsant erschafft **gemütliche und elegante Speisenausgabensysteme**, wo man sich so wohl fühlt, wie in einem gepflegten Restaurant.

Einen lebendigen Raum einrichten, heißt an Formen, Stoffen und Farben arbeiten. Vauconsant bietet Ihnen **Komplettlösungen für die Einrichtung Ihres Gemeinschaftsverpflegungs** an. Vauconsant passt Ihre Anlage an die verschiedensten Bedürfnisse an und vereint leistungsfähige Technik mit unvergleichbarer Zweckmäßigkeit.

Indem Sie sich für Vauconsant entscheiden, erhalten Sie erstklassige Produkte auf technischer sowie auf ästhetischer Ebene.



Des restaurants qui vous ressemblent

Quels que soient vos besoins :

Restauration d'entreprise d'Administration ou d'Université

Restauration commerciale / Vente à emporter

Restauration scolaire

Restauration dans les établissements de santé Cuisine et Hôtellerie

Vauconsant sait réaliser votre installation aussi bien **à partir d'éléments standards**, ou de **modules encastrables**, que spécialement pour vous, **sur mesure**.

Pour donner à votre restaurant son identité unique, nos façades, nos couleurs et nos styles s'harmonisent parfaitement avec les matériaux nobles que nous utilisons : l'inox, le verre, le bois, les granits, la Pierre de Plan®, le marbre ...

Restaurants where you can feel at home

Whatever your needs :

Staff, Administration or University restaurant

Commercial catering equipment and Take away concept

School canteens

Healthcare foodservice sector

Hotel and Resort foodservice sector

Vauconsant can create your installation using **standard components** or **drop-in modules** as well as **specially designed elements bespoke** for you.

To give your restaurant its particular identity, our front clothing, colours and styles blend in perfectly with the noble materials we use : stainless steel, glass, wood, granite, Pierre de Plan®, cesar stone, etc ...

Für jeden Anspruch

Für jegliche Bedürfnisse :

Die Gemeinschaftsverpflegung in Unternehmen und Verwaltung

Die SB Restauration und Imbissbetriebe

Die Schulverpflegung für Kinder

Die Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern

Die SB Restauration in Hotels

Wir können Ihre Anlage sowohl aus **standardisierten**, als auch aus besonders für Sie **maßgeschneiderten Bauelementen** anfertigen. Um die Einzigartigkeit Ihres Restaurants zu sichern, ist die Auswahl von Verkleidungen, Farben und Stilen keine Grenzen gesetzt. Je nach Wunsch bekommen Sie von uns : CNS, Glas, Holz, Granit, Lavastein, Kunststein, etc.







Des performances remarquables

Chaque équipement est conçu pour vous apporter la **perfection technique** dans le domaine du **maintien en température froide ou chaude**, du respect des normes d'hygiène et de nettoyabilité les plus strictes.

Meubles de self-service Exigence, modules encastrables Omnitop - Minitop ou équipements complémentaires (vitrine réfrigérée Inouk, armoire ventilée chauffante Tropic), tous nos équipements sont soumis à des tests rigoureux pour vérifier qu'ils satisfont aux critères Vauconsant de maintien en température et de respect des qualités alimentaires.

Aujourd'hui, nous sommes l'un des rares fabricants de vitrines réfrigérées à garantir une température des produits de **+5°C dans une ambiance de +25°C même après 24 h de fonctionnement.**

Remarkable performance

Each item is designed to achieve **technical perfection** in **maintaining temperature, whether hot or cold**, and respecting the most exigent hygiene and cleanability standards.

Exigence food service counters, Omnitop - Minitop drop-in modules or free standing units (Inouk refrigerated display, Tropic ventilated heating cabinets), each item is designed to achieve technical perfection in maintaining temperature, whether hot or cold, and respecting the most exigent hygiene and cleanability standards.

Today, we are one of the only manufacturers of refrigerated display to guarantee a product temperature of **+5°C in an ambient environment of +25°C, running 24 hours a day.**



Hervorragende Leistungen

Jede Anlage ist so entwickelt, dass sie Ihnen die **besten Leistungen** im **Bereich der Temperaturhaltung (kalt und warm)**, sowie Respekt vor den Hygienenormen und große Bequemlichkeit beim Reinigen bringt.

Exigence Ausgabemöbel, Omnitop und Minitop Einbaumodule, Inouk Kühltagervitrine, Equateur warm haltende Tagervitrine, Tropic beweglicher warm haltender Schrank ... All unsere Geräte unterliegen strengen werkseitigen Tests. Dies ermöglicht uns, Ihnen hervorragende konstante Temperatur-Leistungen zu sichern, um Sie somit mit einwandfreien Produkten zu versorgen.



Wir sind heute einer der wenigen Hersteller für Kühlvitrine, der **24 Stunden lang eine Kerntemperatur der Lebensmittel von +5°C (Umgebungstemperatur von +25°C) garantiert.**





La qualité, un principe fondamental

Depuis toujours, Vauconsant est synonyme d'**innovation**, de **qualité exceptionnelle**, de **maîtrise du design**, et de perfection technique. Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox alimentaire pour garantir une hygiène irréprochable.

Tous nos équipements sont certifiés  



Parce que votre restaurant est avant tout un lieu dans lequel on travaille, un lieu où se révèle la véritable qualité, regardez les finitions de nos meubles et de nos vitrines et vous comprendrez ce que Vauconsant entend par qualité.

Chaque jour, cette exigence s'exprime à travers l'application des principes édictés dans la charte de qualité du SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines).



Quality is our fundamental principle

Vauconsant has always been synonymous with **innovation**, **exceptional quality**, **masterful design** and manufacturing and technical perfection. Vauconsant has always used food-quality stainless steel to guarantee irreproachable hygiene.



All our equipment is certified  

Because, before everything, your restaurant is a workplace – a place where real quality shows : look at the finish of our counters and displays and you will understand what Vauconsant means by quality. Every day, these demanding requirements are met by applying the principles defined in the SYNEG quality charter (French Manufacturers Association of Catering Equipment).



Qualität : ein Grundprinzip

Seit jeher ist die Marke Vauconsant synonym für **fachliches Know-how**, **Qualität**, **Innovation**, **Design** und edle Baustoffe. Vauconsant benutzt für Nahrungsmittel geeigneten CNS, um Ihnen eine tadellose Hygiene zu garantieren.

Alle unsere Anlagen sind zertifiziert  

Weil Ihr Restaurant vor allem ein Ort ist, wo gearbeitet wird... sollten Sie insbesondere auf die Verarbeitung der Kanten, die Qualität der Politur oder die Schweißnaht der Wannen achten. Das ist es, was Vauconsant unter "Qualität" versteht. Jeden Tag verwirklichen sich diese Ansprüche durch die Anwendung der Prinzipien, die in der SYNEG Charta beschrieben sind (Französische nationale Gewerkschaft für Großkücheneinrichtungen).





Une large gamme d'équipements parfaitement adaptés à tous vos besoins

Chez Vauconsant, vous profitez d'un large choix parmi :

- **80 configurations** de meubles de self-service **Exigence Premier, Exigence Advantage [2], Exigence Scolaire**
 - **20 modules** d'encastrables **Minitop ou Omnitop [4]**
 - **10 équipements complémentaires** (Labo System, Cool Box [6], Inouk [3], Roll Site, Equateur, Tropic [1], Mini Tropic, Omnishow [5])
 - « **A toute heure** », un concept de préparation et de distribution pour la Vente à emporter
- Vous pouvez également choisir de faire réaliser votre projet **entièrement sur mesure**.
Nous pouvons également développer, spécialement pour vous, des concepts **entièrement personnalisés**.

A wide range of equipment perfectly adapted to all your needs

- **80 layouts for Exigence Premier, Exigence Advantage and Exigence School Restaurant** servery counters [2]
 - **20 Minitop and Omnitop drop-in modules** [4]
 - **10 Refrigerated or heated complementary counters** (Labo System, Cool Box [6], Inouk [3], Roll Site, Equateur, Tropic [1], Mini Tropic, Omnishow [5])
 - « **Around the clock** », a new way to prepare and distribute your products on demand
- Vauconsant can create your installation using **bespoke elements** designed for you.
Vauconsant can also design **full bespoke concepts**.

Ein großes Sortiment von Produkten genau richtig für all Ihre Ansprüche

Bei Vauconsant haben Sie eine breite Auswahl an :

- **80 mögliche Kombinationen** von Speisenausgabe-Elementen aus dem **Exigence Premier, Exigence Advantage und Exigence Kinder-Buffer** Sortiment [2]
 - **20 Einbaumodule** aus dem **Omnitop oder Minitop** Sortiment [4]
 - **10 zusätzliche Ausgabeelemente** (Labo System, Cool Box [6], Inouk [3], Roll Site, Equateur, Tropic [1], Mini Tropic, Omnishow [5])
 - « **Around the Clock** », ein Konzept zur Vorbereitung und Ausgabe von Gerichten zum Mitnehmen.
- Sie haben auch die Möglichkeit, Ihre Anlage **komplett als Sonderbau** anfertigen zu lassen.
Wir können auch besonders für Sie **einzigartige Konzepte** entwickeln.



SEPTEMBER / SEPTEMBER 2007

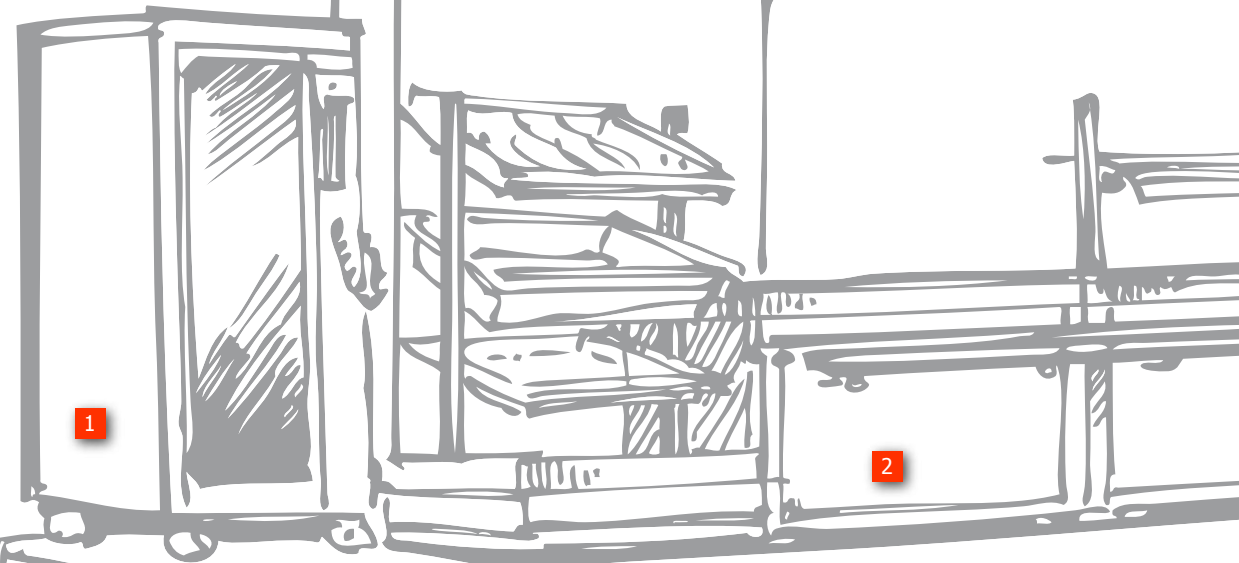
Le spécialiste des meubles et des solutions complètes, pour la distribution de repas

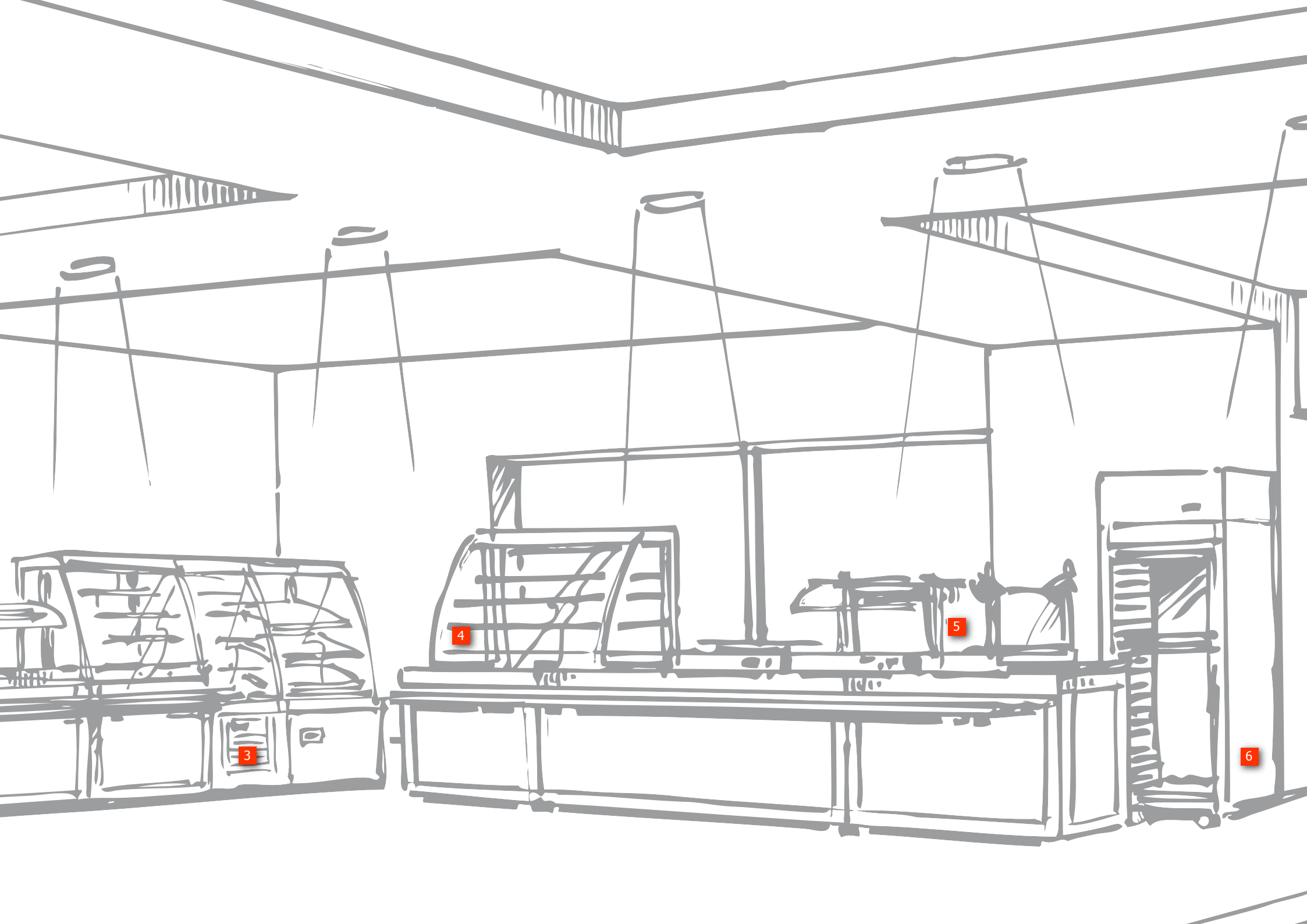
The specialist in the manufacture of custom servery counters for the catering sector

Der Spezialist für Möbel und Komplettlösungen zur Speisenausgabe

 **Vauconsant**

Rue Charles Hermite - Z.I des Sables - BP 59 - 54110 Dombasle-sur-Meurthe - France
Tél : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com





3

4

5

6

Planifier pour mieux décider

A partir d'une étude méticuleuse de votre projet, notre équipe élabore un plan d'ensemble et plusieurs vues en 3D de votre restaurant.

Ainsi, avec vous, nous sommes sûrs de proposer **les meilleures solutions d'aménagement global** de votre espace.

Plan to make the best decision

Based on a meticulous study of your project, our team draws up a general layout plan and some 3D views of your restaurant.

In this way, we work with you to be sure of proposing **the best overall solution for your outfitting project**.

Planen, um bessere Entscheidungen treffen zu können

Anhand einer sorgfältigen Studie Ihres Projekts erarbeitet unser Planungsbüro einen gesamten Einrichtungsplan Ihres Restaurants einschließlich der Strom- und Wasserlaufpläne.

Mit Ihrer Hilfe können wir Ihnen also versichern, dass wir Ihnen **die allerbeste Lösung anbieten**.



Une fabrication ultra moderne et artisanale à la fois

Pour obtenir la perfection en termes de qualité et de fonctionnalité des produits, Vauconsant s'appuie à la fois sur la **compétence** de ses ingénieurs et techniciens, l'**expérience** de ses menuisiers et experts en placage et la précision de machines ultra-modernes.

C'est ainsi que naissent des produits d'exception : pensés jusque dans les moindres détails et fabriqués selon les normes de qualité les plus élevées.

An ultramodern, beautifully crafted product

To reach the perfection in product quality and functionality, Vauconsant depends on the **expertise** and **conscientiousness** of its engineers and technicians, the experience of its woodworkers and veneering experts and the precision of its ultramodern machines.

This approach results in exceptional products : carefully planned to the last detail and manufactured to the highest quality standards.

Eine ultra moderne handwerkliche Herstellung

Um die Vollkommenheit auf technischer und zweckmäßiger Ebene zu Gewährleisten, kann sich Vauconsant auf die hohe **Kompetenz** und das **Fachwissen** seiner Ingenieure und Techniker, auf die Erfahrung seiner Schreiner und auf Präzision seiner ultra modernen Maschinen verlassen.

So erhält man hervorragende Produkte : An jeden kleinen Detail denken, und die strengsten Qualitätsnormen beachten.



Un réseau commercial proche de vous

Votre partenaire Vauconsant est à notre image ... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il contribue, grâce à ses compétences personnelles, à la **qualité de nos services**.

Vauconsant est présent dans le monde entier à travers un réseau de plus de **500 partenaires proches de vous**, pour vous conseiller, installer et entretenir nos équipements.

Vauconsant est également référencé par les groupements d'achats les plus importants.

A sales network near you

Your Vauconsant partner reflects our company values : specialist, professional, thorough. Their own specific expertise complements and guarantees the **quality of our services**.

Vauconsant can be found throughout the world, with a network of more than **500 local partners ready to advise you**, install and maintain our equipment. Vauconsant products can also be ordered through the major purchasing groups.

Ein Handelsnetz ganz in Ihrer Nähe

Ihren Vauconsant-Vertriebspartner haben wir aufgrund seiner fachlichen Qualitäten, seiner Professionalität und seiner Gewissenhaftigkeit ausgesucht. Durch seine hohe eigene Kompetenz trägt er an die **Qualität unserer Dienste Anteil**. Vauconsant ist mit einem Netz von **500 Partnern weltweit vertreten**, die in Ihrer Nähe für Sie da sind, Sie beraten, Ihre Anlage installieren und warten. Vauconsant ist auch bei den wichtigsten Fachverbänden vertreten.





1926

Création de Vauconsant par
Monsieur François VAUCONSANT

Vauconsant was created by
François VAUCONSANT

François VAUCONSANT gründet die
Firma Vauconsant



1934

La société développe son activité
autour de la fabrication de
comptoirs de café bar

The company expands its business,
focusing on the manufacture of
serving counters for bars

Die Firma entwickelt Ihr Geschäft
durch die Herstellung von Bartheke

1945

Vauconsant développe son savoir-
faire dans le domaine de l'acier
inoxydable et se positionne sur le
marché des cuisines collectives

Vauconsant develops its expertise in
stainless steel and moves into the
catering market for collectivities

Vauconsant vervollkommnet sein
Know-How im Bereich der CNS-
Verarbeitung und stellt sich auf den
Markt der Großküche



1972

La société se spécialise dans la
fabrication de meubles de distribution
de repas

The company starts to specialise
in the production of food service
counters

Die Firma spezialisiert sich in der
Herstellung von Speisenausgabe



1996

Vauconsant crée Exigence,
une gamme de meubles de référence
sur le marché du self-service

Vauconsant creates Exigence, a new
range of food service counter which is
a market reference

Vauconsant führt Exigence ein : eine
neue Linie von Ausgabemöbeln, die
heute noch eine Referenz auf dem
Markt bleibt



1999

Vauconsant reçoit le prix Apria de
l'innovation pour sa gamme de
meubles de distribution en milieu
hospitalier Hofpi

Vauconsant receives the Apria prize
for innovation in catering, for its
Hofpi range of hospital distribution
units

Vauconsant bekommt den Apria
Preis für Innovation im Bereich
Gastronomie mit seiner Hofpi Linie
(Ausgabemöbel für Heilanstalten)



2000

Vauconsant lance Omnitop, une
gamme de modules encastrables
ultra-performants

Vauconsant launches Omnitop, a
range of high-performance drop-in
units

Vauconsant führt die Omnitop Linie,
die leistungsfähigste Einbaumodule
auf dem Markt ein



2003

Vauconsant accroît son
développement à l'export

Vauconsant increases its Export
development

Vauconsant verstärkt seine Aktivität
im Export

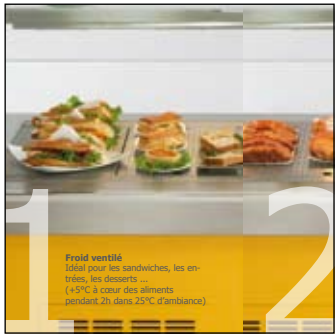


2006

Vauconsant crée Exigence Premier
et Exigence *Avantage*, le plus large
choix de meubles, de style et de
personnalisation

Vauconsant creates Exigence
Premier and Exigence *Avantage*,
the widest choice of counters,
styles and customisation

Vauconsant führt Exigence Premier
und Exigence *Avantage*, die größte
Auswahl an Möbeln, Stilen und
Personalisierung



Aujourd'hui

Vauconsant est l'une des entreprises les plus innovantes du marché. Nous investissons continuellement dans la recherche pour proposer des produits toujours plus performants et plus pratiques.

Un jour, l'idée nous est venue de rassembler dans un même équipement un présentoir réfrigéré, un présentoir chauffant et un bain-marie ... Le Reverso était né.

Nous travaillons également chaque jour à rendre nos équipements toujours plus respectueux de l'environnement tout en maintenant un niveau de performance sans égal.

Today

Vauconsant is one of the most innovative companies on the market. We constantly invest in research to develop increasingly efficient and easy to use products.

One day we had an idea ... Combining a refrigerating display, a heating display and a bain-marie in a single unit ... The Reverso was born !

We are working every day to design equipment which provide high-performance and environmental protection.

Heute

Vauconsant ist eines der innovativsten Unternehmen auf dem Markt. Wir forschen ständig, um Ihnen immer leistungsfähigere und zweckmäßigere Produkte anzubieten.

Eines Tages hatten wir die Idee, in einem einzigen Modul, die Funktionen einer Kühlwanne, einer Wärmeumluft-Präsentationsfläche und eines trockenbeheizten Bain-Maries zu vereinen... Der Reverso war geboren.

Wir arbeiten jeden Tag daran, umweltfreundlichere Produkte zu entwickeln, bei gleich bleibender Spitzenleistung.

Repères

Vauconsant est un des plus grands fabricants européens de meubles de distribution

- 120 personnes
- 25% réalisé à l'export dans 25 pays
- 7 000 m² d'usine



Key figures

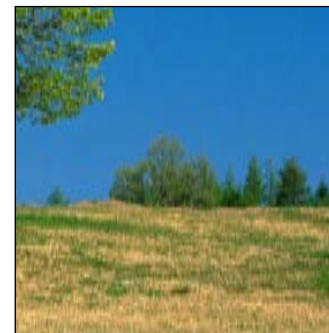
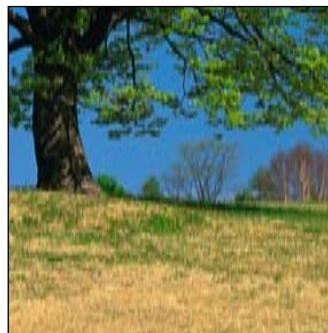
One of the biggest counter manufacturer in Europe

- 120 employees
- Export 25% in 25 countries
- Factory 7 000 m²

Merkzeichen

Vauconsant ist einer der bedeutendsten europäischen Hersteller im Bereich der Speisenausgabe

- 120 Mitarbeiter
- 25% des gesamten Umsatzes im Export (25 Länder)
- 7 000 m² Produktionsfläche





Rue Charles Hermite
Z.I des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
France
Tél : 0033 (0) 3 83 45 82 82
Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com