

La PIZZA de A à Z

Nous créons l'excellence



Sopacom
c o n c e p t

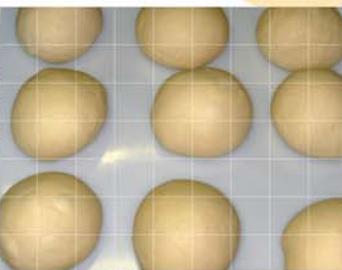
Sopacom concept “Inspiration Pizza”

La pizza est peut-être de tous les plats populaires celui où l'ignorance devrait être la moins tolérée mise sur l'expertise d'un spécialiste pour votre réussite.

Un seul objectif : Offrir le meilleur de la qualité.

Ce travail d'analyse, associé à nos méthodes de travail garantit la régularité de vos fabrications. C'est cette expertise, cette culture de la performance que nous sommes heureux de vous proposer aujourd'hui avec notre pizza concept.

Avec nos équipes nous perfectionnons sans cesse nos concepts et peaufinons nos propositions aux nombreux clients qui font appel à nos compétences.



Une conception sur mesure

Pour chacune de nos réalisations la zone cuisine diffère mais il y a toujours un point commun : optimiser l'espace pour un maximum de fonctionnalité et de performance.

Sopacom Concept adapte sur mesure l'ensemble de ses appareils de préparation, cuisson, distribution, pour une intégration totale des équipements et ainsi donner une empreinte personnelle



Un concentré de savoir-faire

Débordé par un temps de service toujours plus court, maximisez votre productivité, gardez votre qualité, optimisez votre rentabilité avec le pizza-system, il offre tout ce dont vous avez besoin dans une conception compacte et élégante.

De la conception de la pâte à la cuisson de la pizza en passant par la fabrication du pâton, nous vous proposons un équipement et des solutions simples. C'est la seule manière d'espérer atteindre notre objectif : **La qualité.**



Contribution invisible, succès visible

À une époque où l'équilibre alimentaire nous préoccupe, il est normal de s'interroger au sujet de la pizza.

La pizza fait-elle grossir ? Peut-on en manger tous les jours ? Quelle quantité donner à mes enfants ?

La pizza réalisée avec des produits frais de qualité, mangée régulièrement en diversifiant la garniture et en adaptant la quantité à la corpulence, accompagnée d'un fruit ou d'un produit laitier et d'une boisson non sucrée constitue un repas équilibré.

Notre savoir, nous permet aujourd'hui de vous proposer une carte complète entrée, plat, dessert autour d'une base

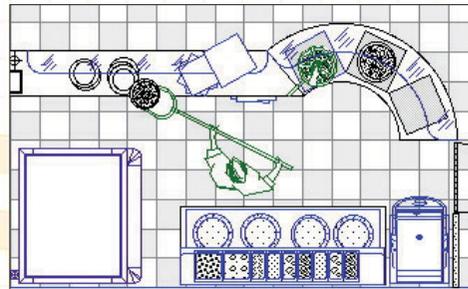
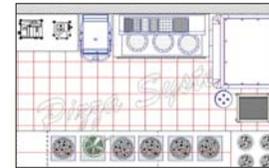
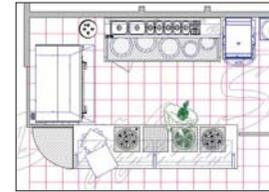
Pâte à pizza.



Un résultat surprenant pour des lieux d'exceptions.

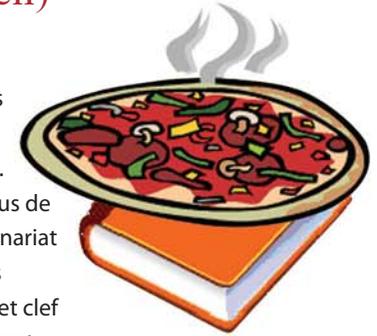
Les solutions que nous créons sont des pièces uniques pour vous seul. Tout d'abord nous étudions vos attentes puis afin que votre vision devienne réalité, nous mettons à votre disposition nos compétences et ensemble nous bâtissons votre concept.

Optimisation des procédés et de la qualité ainsi que réduction des coûts constitue le résultat bien visible de ce partenariat. Jour après jour nous contribuons à la réussite de nos clients et à l'amélioration de la qualité.



La Pizza de A à Z (Assistance conseil)

Les chances de succès sont évidemment bien plus grandes quand on partage l'expérience et le savoir-faire de spécialistes. Pour les investisseurs convaincus de ce concept séducteur, en partenariat avec des experts de choix nous pouvons vous élaborer un projet clef en main et vous dévoiler les secrets des délices culinaires. 48h chrono, nous suffirait autour de notre concept complet pour former votre équipe. Un challenge que nous sommes prêt à relever avec vous.



Des ingrédients familiers dans des combinaisons inattendues permettent de concevoir avec un peu d'expérience et d'inspiration des plats à la fois créatifs et classiques.



Dans la même collection
Le SUSHI de A à Z

