

Le SUSHI de A à Z

Nous créons l'excellence



Sopacom
c o n c e p t

Les intérêts d'un convoyeur à sushi

Les années 2000 ont fait apparaître de nouvelles tendances culinaires dans des ambiances modernes et épurées et où la cuisine a été transportée au milieu de la salle.

Le concept du convoyeur à sushi en est une parfaite interprétation qui répond également aux attentes de la clientèle citadine **"Pouvoir faire un vrai repas équilibré, en un quart d'heure, pour 10€, éventuellement seul."**

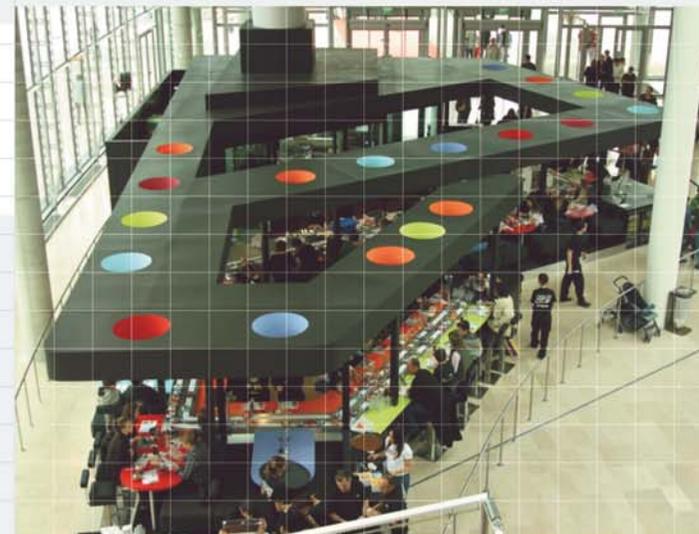
Pour les investisseurs, ce concept permet sur une petite surface, avec une équipe restreinte quel que soit le type de local, d'affirmer sa personnalité en se démarquant des autres.



Sopacom concept "Inspiration sushi Bar"

Toujours à la pointe des tendances, **Sopacom Concept** surfe sur l'engouement pour les sushis. En détournant notre expérience du secteur de la manutention mécanisée dont nous sommes leader, nous avons interprété notre propre vision du **KAITEN** "convoyeur à sushi" pour un résultat entre tradition et modernité.

Notre savoir-faire a immédiatement convaincu les premiers investisseurs de ce segment et avec une vingtaine de réalisations (**dont le plus grand convoyeur 87 mètres linéaires**) notre notoriété est devenue internationale. Notre maîtrise de la technique nous permet de proposer aujourd'hui des solutions avec fourniture et pose, simples ou complexes, très économiques.



Une conception sur mesure pour des lieux d'exceptions

Lorsqu'un concept innovant arrive à maturité, rapidement les designers investissent le créneau et proposent leur **vision moderne, luxueuse, voire délirante.**

Entre nos murs, et sous l'impulsion de quelques investisseurs (**Yo, Matsuri, Lo sushi, groupe Bertrand, Planète sushi...**) et le crayon des plus fameux designers (**Putman, Starck...**) sont nés les plus beaux projets.



Un concentré de savoir-faire

L'expérience et le savoir de nos collaborateurs permettent de répondre à toutes les attentes où forme et fonction sont indissociables. Vos exigences, associées à la qualité de nos fabrications, donnent naissance à des **lieux magiques** où tout est possible **pour le plaisir des yeux**, en salle comme en cuisine.

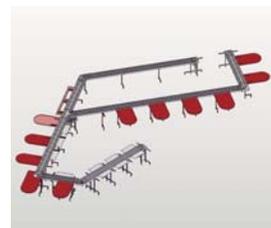
Tous nos convoyeurs sont fabriqués, assemblés et testés dans notre usine de Stains (93) dans un délai très court.

Vous pouvez suivre en permanence avec votre équipe l'évolution de la fabrication, et ainsi optimiser tous les coins et recoins en intégrant tables, plonges et étagères que nous fabriquons au fur et à mesure de l'avancement, bien avant l'installation définitive, afin de vous faire gagner un temps précieux à la veille de l'ouverture.



Un partenaire de choix

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 **notre bureau d'étude vous réalisera plans d'implantations et de réservations** et en partenariat avec des experts de choix nous pourrons élaborer ensemble un projet clé en main et vous dévoiler les secrets des délices culinaires Japonais qui jouent sur l'équilibre entre **Yin et Yang, chaud et froid, beau et bon.**



Environnement sans concession

Notre implication dans les différentes opérations que nous avons réalisées nous a permis de constater que dans un créneau comme **le convoyeur à sushi**, il est parfois bien difficile de trouver **en terme d'agencement, de cuisson, de froid, de vaisselle, d'ustensiles, le bon produit.**

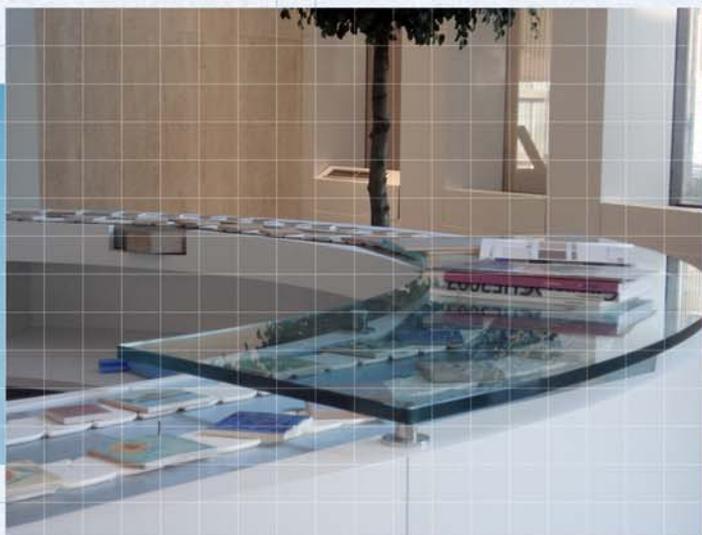
Nous avons donc développé avec des petits artisans le complément de gamme indispensable.



Un résultat surprenant pour des lieux d'exceptions

De multiples applications

Dès notre première réalisation de nombreux projets nous ont été soumis pour détourner cette technique à des fins totalement opposées et c'est ainsi que nous avons élaboré des convoyeurs : présentoir à chaussures, à carrelage, à objets publicitaires, à gâteaux.



Dans la même collection
La PIZZA de A à Z



Références :

Lo sushi 1 et 2 • Club Med World • Yo : Sénart , Créteil ,
La Défence • No Sushi Genève • Matsuri • Kaiten • Baramaki
le Printemps • Voile de Chine • Wok sushi Vélizy et Brétigny
S/Orge • Planète Sushi Bastille et concept mobile • Galeries
Lafayette espace mode • Marazzy Lyon • Bon 1 • SIG Suresnes
et Montparnasse • Magnétique sushi Bordeaux • Sanofi/Aventis
• Ikon sushi Chalon S/Saône • Sélect Empire Genève.