

Partenaire depuis 1978 sur Saint-Nazaire

EURO  CHEF

# SOMMAIRE

1. INTRODUCTION
2. NOTRE MISSION
3. NOS VALEURS
4. NOS SERVICES
5. QUELQUES CLIENTS
6. NOS REALISATIONS
7. NOTRE EQUIPE
8. LE PROJET

**EURO**  **CHEF**



 **SODIMAPRO**  
Froid & Cuisine professionnelle



# INTRODUCTION

Notre mission est de vous apporter notre expertise (leader sur la presqu'île Guérandaise, Nazairienne depuis 1978) et de concevoir votre cuisine professionnelle sur-mesure.

Membre du groupement EUROCHEF

EUROCHEF

Nous croyons en une approche holistique de la conception, où l'esthétique, la fonctionnalité et la durabilité se rejoignent pour créer des lieux de travail uniques et adaptés aux besoins de nos clients.





# NOTRE MISSION

En confiant votre projet à **SODIMAPRO**, vous faites le choix de l'expertise de plus de 47 ans et de la tranquillité d'esprit.

Notre savoir-faire en matière de conception et de réalisation de cuisines professionnelles vous garantit un agencement optimisé, un respect des normes, et une efficacité maximale de vos installations.

Nous mettons tout en œuvre pour faire de votre cuisine un espace fonctionnel, performant et agréable à utiliser par et pour vos équipes.

**Membre du groupement EUROCHEF**



[www.eurochef.fr](http://www.eurochef.fr)





# NOS VALEURS

**EXCELLENCE** : Nous nous engageons à atteindre les plus hauts standards de qualité dans tout ce que nous entreprenons.

**INTEGRITE** : Nous opérons avec intégrité et transparence, en plaçant toujours les besoins de nos clients au cœur de nos préoccupations.

**PROXIMITE** : Nous intervenons uniquement :  
Presqu'île de Guérande & Saint-Nazaire  
Sud Estuaire - Pornic et quelques villes du Pays de Retz  
C'est pour vous et pour nous, un gage de qualité.

**RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE** : Nous sommes conscients de notre impact sur la société et l'environnement, et nous nous efforçons de contribuer positivement à notre communauté et à notre planète. Elle se concrétise d'abord par la livraison du matériel chez SODIMAPRO, pour vérification, trier les emballages et bien d'autres actions.



**Notre gage de qualité :**  
**LA PROXIMITE**



# NOS SERVICES

**CONCEPTION** : Nous proposons des services de conception sur mesure, en travaillant en étroite collaboration avec nos partenaires de proximité **APLINOX** (situé à Campbon) et **SAVINOX** (situé à Malville).

**GESTION DE PROJET** : Nous assurons une gestion efficace et professionnelle de chaque étape du projet, depuis la phase de conception jusqu'à la livraison finale.

**FORMATION & CONSEILS** : Nous offrons des services de formation pour aider nos clients à une meilleure prise en main du matériel, de la réglementation et de la durabilité.

**SERVICE APRES VENTE** : Notre gage de qualité, de confiance et de réactivité.



**Nos partenaires pour du Sur-mesure  
à moins de 20 kilomètres**



# ILS NOUS FONT CONFIANCE



CHANTIERS  
DE L'ATLANTIQUE



Crêperie du Derwin



Le Croisic  
Hôtel Restaurant l'Océan\*\*\*\*





# NOS RÉALISATIONS

La conception d'une cuisine professionnelle peut être un défi de taille. L'agencement de l'espace doit être optimisé en fonction des contraintes de la surface disponible et de la configuration des lieux.

*Le Majo  
au Pouliguen*





# NOS RÉALISATIONS

Nous proposons un service de conception sur mesure, adapté à chaque établissement.

*Le Vieux Logis  
à Guérande*





# NOS RÉALISATIONS

Nous proposons un service de conception sur mesure, adapté à chaque établissement.



*La cafétaria  
Centre Hospitalier de  
Saint-Nazaire*





# NOS RÉALISATIONS

Nous proposons un service de conception sur mesure, adapté à chaque établissement.



*Restaurant scolaire  
Ville de  
Saint Malo de  
Guersac*



# NOS RÉALISATIONS

Nous proposons un service de conception sur mesure, adapté à chaque établissement.



*Cuisine Centrale de  
La Baule*



# NOS RÉALISATIONS

Nous proposons un service de conception sur mesure, adapté à chaque établissement.



*Restaurant  
La Barbade à la  
Baule*



# NOS RÉALISATIONS

Nous offrons une gamme complète de services pour répondre à tous vos besoins.



*Boulangerie Fournil de  
la Baie  
à  
La Baule*





# NOS RÉALISATIONS

Nous offrons une gamme complète de services pour répondre à tous vos besoins.



*Une Centrale Froid à  
Savenay*



# NOS RÉALISATIONS EN COURS...

Il ne s'agit pas seulement de placer des équipements, mais de créer un environnement de travail fluide et fonctionnel, qui facilite les préparations culinaires et assure la rapidité du service.



*Cuisine Centrale à  
Saint Michel Chef  
Chef*



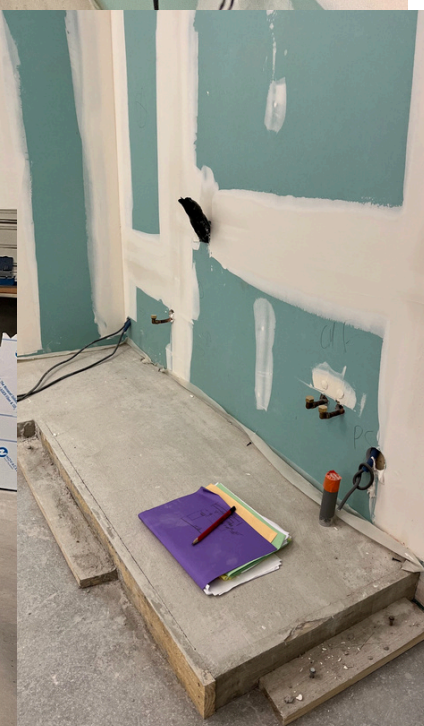


# NOS RÉALISATIONS EN COURS...

Il ne s'agit pas seulement de placer des équipements, mais de créer un environnement de travail fluide et fonctionnel, qui facilite les préparations culinaires et assure la rapidité du service.



*Hôtel - Restaurant  
Au Fin Gourmet au  
Croisie*



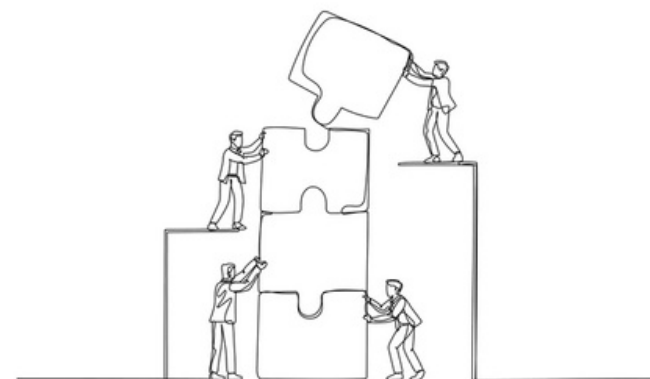
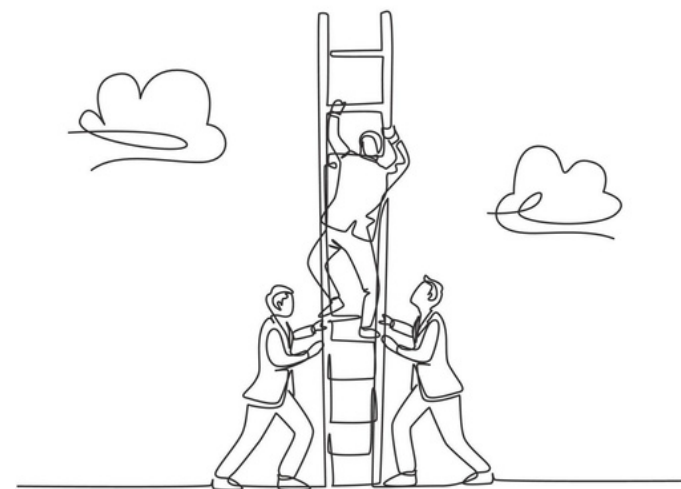


# NOTRE ÉQUIPE

Notre équipe est composée de monteurs et techniciens talentueux, d'un gérant associé passionné.

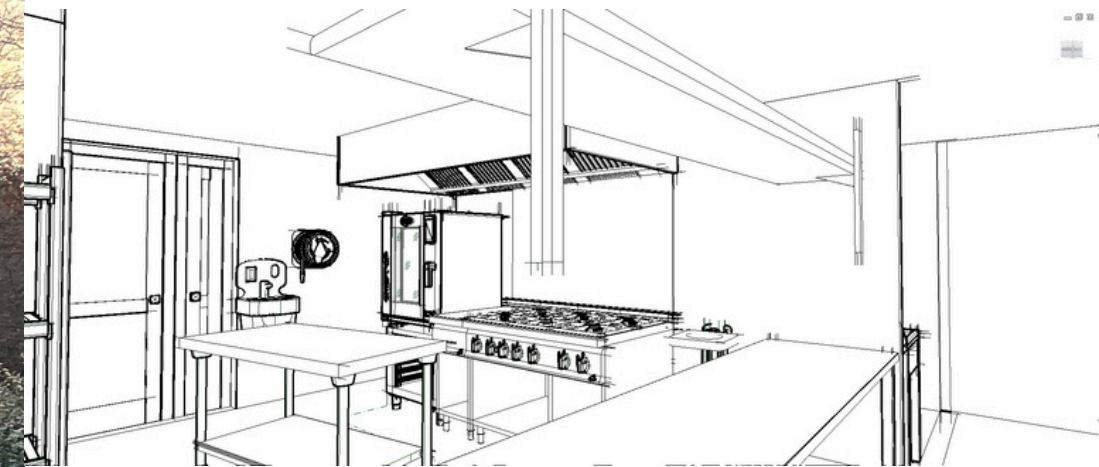
Une équipe de 3 associés, qui travaille ensemble depuis de nombreuses années, à l'origine, dans la conception et suivi chantier, de beaux projets tel que la Mare aux Oiseaux - restaurant étoilé ; Restaurant du Groupe PARTOUCHE ; Restaurant Anne de Bretagne actuellement en cours.

Avec des années d'expériences et un engagement indéfectible envers l'excellence, nous sommes prêts à relever tous les défis architecturaux, grands ou petits.





# CONTACTEZ-NOUS



Cuisine professionnelle et buanderie  
Equipement frigorifique

[www.sodimapro.fr](http://www.sodimapro.fr)

Z.I. DE BRAIS  
1 RUE THOMAS EDISON  
44600 SAINT-NAZAIRE

02 40 66 68 81

[contact@sodimapro.fr](mailto:contact@sodimapro.fr)







---

[www.sodimapro.fr](http://www.sodimapro.fr)