





+ de **20** ANS
d'expérience



12
experts



150
modules



1000 M²
d'entrepôt,



1100
appareils de cuisine
professionnelle



2
implantations
Lyon et Paris,
pour une couverture
nationale



Notre expertise labélisée



MOOV&COOK S'ADAPTE À TOUT

De l'Opéra Garnier à Buffalo Grill, en passant par le porte avion Charles de Gaulle...
Des projets aussi variés qu'exigeants qui attestent de notre savoir-faire « tout terrain ».

Petites ou grandes, venez nous parler de vos envies de cuisiner, nous aurons toujours une solution sur-mesure à vous proposer.



LA RECETTE MOOV&COOK

6 ÉTAPES POUR UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN



1. **Toc Toques** / GRATUIT

Nos experts viennent vous rencontrer sur place pour cerner au mieux les spécificités du site et de vos besoins.



2. **Élaboration de la recette** / GRATUIT

Suite à nos échanges, notre bureau d'études compose et vous soumet une proposition d'implantation chiffrée, parfaitement adaptée à votre projet.



3. **Préparation des ingrédients**

Une fois le projet validé, nous préparons et contrôlons soigneusement les modules et appareils qui seront implantés chez vous.



4. **Une installation aux petits oignons**

Du transport de votre cuisine à son implantation, nous nous occupons de votre installation de A à Z, et formons même votre personnel pour une utilisation optimale de l'espace et du matériel à disposition.



5. **Une cuisson maîtrisée**

Durant toute la période de votre location, nos partenaires assistance se tiennent prêts à intervenir en cas de dysfonctionnement ou de panne. Pour les contrats de longue durée, nous effectuons même des visites de maintenance préventives tous les 6 mois.



6. **La plonge, ça nous connaît**

Au terme de votre location, nous venons démonter votre cuisine modulaire et remettons les lieux comme ils étaient avant l'installation.

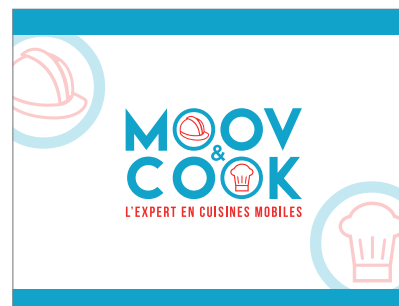
MOOV&COOK

SPÉCIALISTE DES CUISINES MOBILES DEPUIS 1997

La cuisine est une affaire de pros. Et c'est au cours de travaux, d'événements et d'installations éphémères... que l'on mesure à quel point on a aussi besoin de pros ! **Expert en cuisines mobiles depuis 1997, MOOV&COOK est le mieux placé pour vous louer des modules équipés mais aussi du matériel de cuisine professionnel.**

A l'écoute des chef(fes) - et aussi exigeante qu'eux - notre équipe de spécialistes s'est même donnée pour mission de leur simplifier la vie en leur proposant des modules de qualité, parfaitement adaptés à leur organisation comme à leur style de cuisine.

Vous prévoyez de servir 50, 500, 1500... ou même jusqu'à 3000 repas ? Contactez-nous pour rencontrer une équipe **souple, réactive**, qui vous proposera des **solutions sur mesure** et partage la même passion que vous.



NOS 4 DOMAINES D'EXPERTISE



Location de cuisines professionnelles
sur vos chantiers



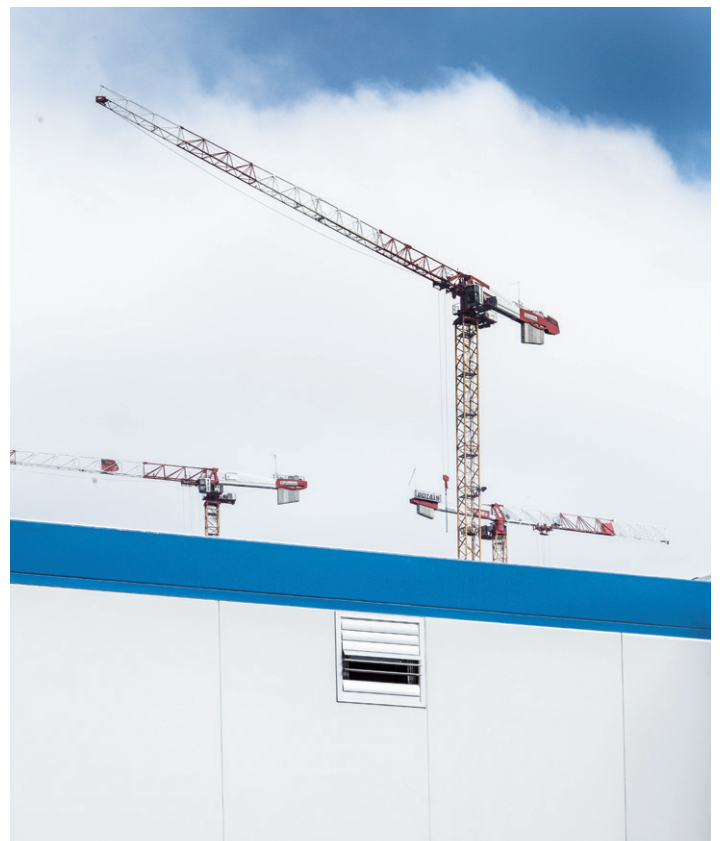
Location de matériel haut de gamme
pour les professionnels



Location de cuisines éphémères
pour vos événements
et activités saisonnières



Vente de modules équipés
au service de vos activités
agroalimentaires





LES PROS NOUS FONT CONFIANCE NOS RÉFÉRENCES

Les grandes enseignes de la restauration collective : Elior, Api Restauration, Sodexo...

Les collectivités territoriales : Le Parc National de Port-Cros, La Région PACA, La Région Ile de France, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Ville de Lyon, La Région Hauts-de-France...

Les différents ministères : Le Ministère des Armées, La Garde Républicaine, Le Ministère des finances, Les Pompiers de Paris...

Les organisateurs d'événements : GL Events, GTM, Jazz à Vienne, Serge Magnier Evènements...

Les hôpitaux, cliniques, EHPAD : L'Hôpital de Valence, L'Hôpital Riviera-Chablais, Le Cap Espérance...

Les grands groupes : EDF, Eiffage, Vinci, SNCF, Procter&Gamble, Total, Aéroports de Paris, Alcatel, Nokia, Bouygues, Solvay, Nestlé... Hôtel Métropole de Monte-Carlo, Hôtel Intercontinental...

UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

55 rue du ruisseau
38070 Saint Quentin Fallavier
☎ 04 74 82 62 70
☎ 04 74 82 79 09
✉ contact@moovandcook.com

www.moovandcook.com

enyea

Moov&Cook est une filiale du groupe Enyea





LOCATION DE CUISINES PENDANT VOS TRAVAUX

UNE CUISINE MOBILE PROFESSIONNELLE DE QUALITÉ

Votre établissement est en travaux et vous recherchez une solution de restauration ?

Complètes, fonctionnelles et adaptées à l'organisation de vos équipes, nos cuisines mobiles vous permettent de maintenir un service optimal pendant toute la durée du chantier.

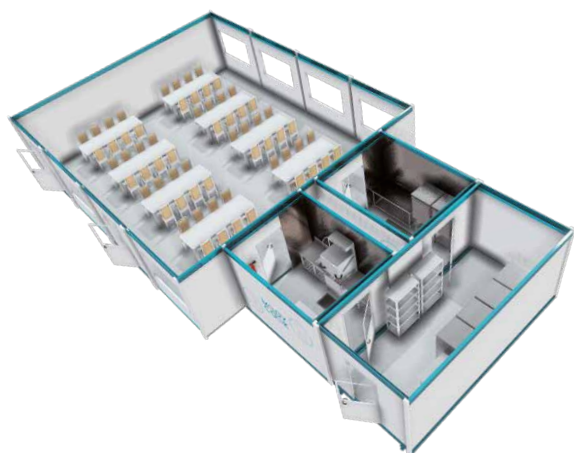


Notre expertise labélisée





DÉCOUVREZ UN EXEMPLE D'IMPLANTATION MOOV&COOK CONÇUE POUR UNE CANTINE SCOLAIRE SERVANT JUSQU'À 300 REPAS :



MODULE CUISSON

- 1 stockage froid, situé dans une desserte réfrigérée
- 2 portes faisant également office de plan de travail
- 1 plonge avec un bac égouttoir
- 2 fours de remise en température 10 niveaux GN1/1
- 1 table en inox avec étagère basse.

> Cet aménagement personnalisé assure une puissance de chauffe inférieure à 20 KW, ce qui permet de le classer en « office » dans un E.R.P (Établissement Recevant du Public).



MODULE LAVÉRIE

- 1 table d'entrée machine avec bac de prélavage et douchette
- 1 machine à lavage automatique
- 1 table de sortie
- 1 plonge
- 1 table avec collerette



SAS DE LIAISON

Il permet la circulation entre les modules et peut aussi servir de lieu de stockage, grâce à l'installation d'étagères.

DES CUISINES FAITES POUR VOUS

Nos clients : Écoles, Collèges, Lycées, Universités, Hôpitaux, Cliniques, Maisons de retraite, Prisons, Armées, Restaurants d'entreprise et inter-entreprises, Restaurants administratifs, Hôtels-restaurants, Cafétérias (ACCOR, GSM CASINO...), Sociétés de bâtiments (VINCI, EIFFAGE, RAMERY, BOUYGUES...)...

NOS INGRÉDIENTS CLÉ

- Moov&Cook est à votre écoute pour réaliser votre **étude d'implantation personnalisée** (et c'est gratuit !)
- Moov&Cook vous offre une **large sélection de modules** et matériels hauts de gamme, ainsi qu'une prestation complète, de leur installation au SAV. En résumé, le choix de la **qualité et de la sérénité tout au long de votre projet !**
- Moov&Cook, c'est une **équipe réactive, agile** et aussi mobile que ses cuisines : **on se déplace partout pour vous !**



**DE 50 À 3000
REPAS/SERVICE**

UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

55 rue du ruisseau
38070 Saint Quentin Fallavier
☎ 04 74 82 62 70
☎ 04 74 82 79 09
✉ contact@moovandcook.com

www.moovandcook.com

enygea

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea



LOCATION DE CUISINES ÉPHÉMÈRES

UNE CUISINE MOBILE POUR VOS ÉVÉNEMENTS ET ACTIVITÉS SAISONNIÈRES

Mobiles, extrêmement fiables et sécurisées, nos cuisines temporaires s'adaptent à toutes les situations. Respectant les contraintes de la loi littoral, elles sont idéales pour les restaurants situés en bord de mer.



Notre expertise labélisée





DÉCOUVREZ UN EXEMPLE D'IMPLANTATION MOOV&COOK CONÇUE POUR UN SERVICE TRAITEUR SERVANT JUSQU'À 100 REPAS :



MODULE CUISSON

- 1 four mixte
- 1 grill
- 1 friteuse
- Feux-vifs
- 1 plaque sur four
- 1 plan de travail annexe

> L'ensemble de cet aménagement est placé sous une hotte d'extraction et de renouvellement d'air équipée d'un système d'extinction automatique.



DIVERS

- 1 stockage froid avec desserte réfrigérée 2 portes, faisant également office de plan de travail
- 1 plonge avec bac, égouttoir et espace pour lave-vaisselle
- 1 lave-vaisselle professionnel

DES CUISINES FAITES POUR VOUS

Nos clients : Traiteurs, Organisateurs d'événements, Centres de loisirs, Restaurants de plage...

NOS INGRÉDIENTS CLÉ

- Moov&Cook est à votre écoute pour réaliser votre **étude d'implantation personnalisée** (et c'est gratuit !)
- Moov&Cook vous offre une **large sélection de modules** et matériels hauts de gamme, ainsi qu'une prestation complète, de leur installation au SAV. En résumé, le choix de la **qualité et de la sérénité tout au long de votre projet !**
- Moov&Cook, c'est une **équipe réactive, agile** et aussi mobile que ses cuisines : **on se déplace partout pour vous !**



**SELON VOTRE
PROJET**

UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

55 rue du ruisseau
38070 Saint Quentin Fallavier
☎ 04 74 82 62 70
☎ 04 74 82 79 09
✉ contact@moovandcook.com

enygea

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea

www.moovandcook.com



1100

appareils de cuisine
professionnelle

LOCATION DE MATÉRIEL HAUT DE GAMME

DU MATÉRIEL DE QUALITÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Partout en France, nous vous fournissons du matériel de cuisine de qualité, robuste et récent, pour vos restaurants. Que ce soit pour remplacer du matériel en panne, pallier une augmentation temporaire d'activité, ou tout simplement équiper vos points de restauration sur des événements particuliers, Moov&Cook intervient en un rien de temps pour garantir la continuité de vos activités.



Notre expertise labélisée



NOTRE MATÉRIEL PROFESSIONNEL



CUISSON



FROID



LAVERIE



SELF



Sauteuse Gaz



Four de Remise en Température



Lave-vaisselle



Four mixte



Chauffe-assiettes



Chrome sur placard



Desserte réfrigérée



Feux sur placard



Meuble neutre



Friteuse



Sauteuse électrique

...

DES CUISINES FAITES POUR VOUS

Nos clients : Installateurs de cuisine, Responsables de maintenance, Traiteurs, Directeurs techniques, Régisseurs, Responsables événementiels...

LES AVANTAGES DE LA LOCATION DE MATÉRIEL MOOV&COOK

- Le **conseil d'un expert** dans le choix du matériel
- La possibilité de répondre rapidement et facilement à une **évolution de vos besoins** pendant la location
- L'**installation du matériel** et la formation de votre personnel si besoin
- Le **SAV par un partenaire local** (visite de maintenance préventive, intervention rapide en cas de panne)
- **Des investissements limités**, en bénéficiant d'un matériel entretenu et évolutif



1100

appareils de cuisine professionnelle

LA GARANTIE MOOV&COOK

> Du matériel aux normes et de marques reconnues :



winterhalter®

HOBART

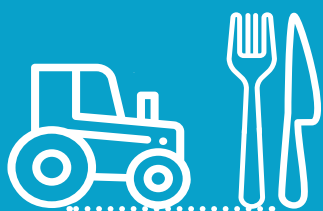
enygea

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea

UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

55 rue du ruisseau
38070 Saint Quentin Fallavier
☎ 04 74 82 62 70
☎ 04 74 82 79 09
✉ contact@moovandcook.com

www.moovandcook.com



VENTE DE MODULES ÉQUIPÉS

DES MODULES ÉQUIPÉS AU SERVICE DE VOS ACTIVITÉS AGROALIMENTAIRES

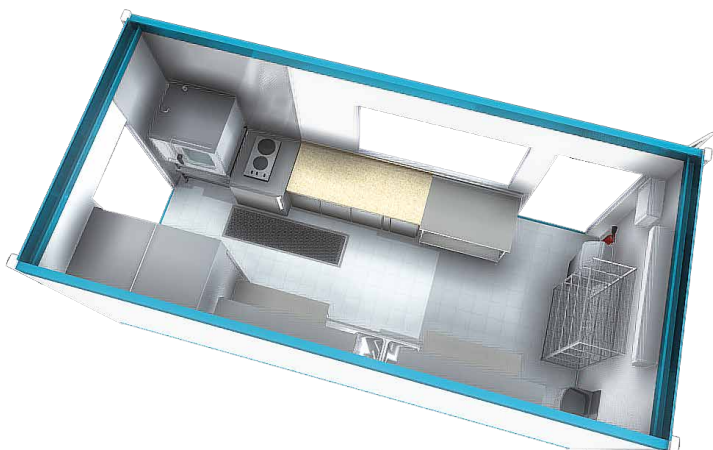
Vous exercez un métier de fabrication, confection, transformation... agroalimentaire ?
Nos modules équipés sur-mesure sont également conçus pour intégrer vos laboratoires à la perfection !



Notre expertise labélisée



DÉCOUVREZ UN EXEMPLE DE LABORATOIRE AGROALIMENTAIRE MOOV&COOK ÉLABORÉ POUR UN ATELIER DE TRANSFORMATION DE FRUITS EN PÂTISSERIES :



Ce module de 18 m², livré tout-équipé a été agencé par zones et de manière fonctionnelle pour faciliter la marche en avant des produits et garantir confort et ergonomie au personnel :



ZONE DE LAVAGE DES FRUITS

- Une plonge 2 bacs 1600 x 600 avec égouttoir et douchette intégrée

ZONE DE PRÉPARATION

- 1 desserte 3 portes réfrigérée
- 1 plan de travail en marbre sur le dessus

ZONE DE STOCKAGE

- 1 armoire à pâtisserie positive de 700L



ZONE DE CUISSON

- 1 four 4 niveaux à air pulsé, avec support
- 1 hotte d'extraction 1300 m³/h



ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

- 1 plaque à induction
- 1 robot cuiseur
- 1 cellule de refroidissement à 5 niveaux
- 1 table en inox
- Étagères de stockage
- Chauffe-eau de 50L

> Une climatisation réversible permet de maintenir le module à température constante.



DES MODULES ADAPTÉS À TOUTES VOS ACTIVITÉS :

- Abattage de volaille et petits animaux
- Découpe de viande, transformation chaude, salaison...
- Transformation de fruits et légumes (conserves, jus, confitures...)
- Produits laitiers frais, de fromagerie
- ...et bien plus encore !

FAIRE LE CHOIX DU MODULE ÉQUIPÉ POUR VOS ACTIVITÉS AGROALIMENTAIRES, C'EST :

- **Pouvoir bénéficier d'aides gouvernementales dans le cadre de la loi d'avenir N°2014-1170**, entrée en vigueur en juillet 2016.
- **Être conseillé par un expert**, dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité spécifiques à chaque domaine d'activité.
- **Profiter d'une prestation complète et rapide.**
En résumé, le choix de la **qualité et de la sérénité tout au long de votre projet !**

UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

55 rue du ruisseau
38070 Saint Quentin Fallavier
☎ 04 74 82 62 70
☎ 04 74 82 79 09
✉ contact@moovandcook.com

enygea

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea

www.moovandcook.com