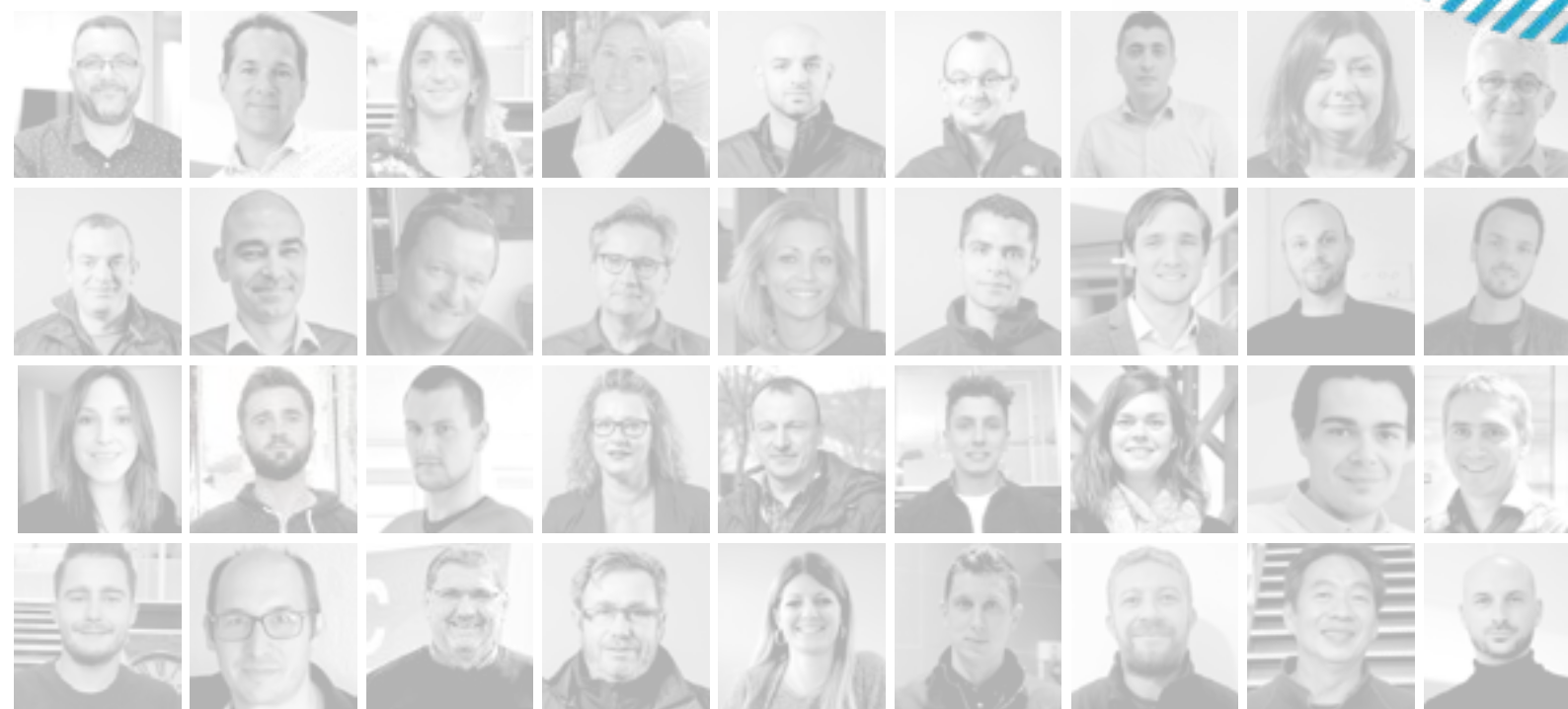




DE L'AGENCEMENT AU SUIVI
DE TOUS VOS PROJETS DE
GRANDES CUISINES &
FROID INDUSTRIEL



www.odice.info

04 92 79 30 53 • contact@odice.cc



Une aventure familiale

ODICE, c'est avant tout et surtout un groupe indépendant familial qui a su se développer depuis dix ans pour former une belle et grande famille.

Six entreprises composent notre compagnie, devenue deuxième groupe français en installation et services de cuisines professionnelles et froid industriel.

Une famille qui s'étend de la région SUD à la pointe de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec ALTECC en Hautes-Alpes, MARTINON pour la région Lyonnaise, PROVENCE FROID pour la région Sud-PACA, PF-Industrie dédié aux challenges et techniques du froid industriel ; Odice Entreprise pour la partie opérationnelle et ConceptInox : notre atelier d'inox sur-mesure.

2^e

groupe indépendant
français



Jean-Luc SUBE

Président proche de ses clients et de ses partenaires, Jean-Luc met ses 35 ans d'expérience de la grande cuisine au service de tous. Fondateur du groupe Odice avec ses fils, il a su tisser des relations privilégiées avec des entreprises et des artisans exceptionnels, mettant l'engagement au coeur même de ses valeurs profondes.

155

collaborateurs
dans la région



Julien SUBE

A la tête de l'opérationnel du groupe, Julien privilégie le savoir-faire et l'humain avant toute chose. Intuitif et technique, il est le garant de la qualité et de la rapidité d'exécution de nos équipes pour livrer à chacun un projet sur-mesure qui réponde aux attentes et problématiques.

40

millions de C.A. en
2020



Romain SUBE

Novateur et proche de son équipe, Romain met à profit ses dix ans d'expérience commerciale pour développer le groupe et ses entreprises. Il réalise les études financières et opérationnelles des grands projets de cuisines professionnelles dans tout le quart Sud-Est du pays.

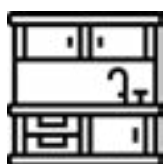
“ Notre savoir-faire au service de votre métier ”

NOTRE EXPERTISE



Études

Nos bureaux d'études sont formés à Autocad et Revit et respectent la norme BIM pour réaliser toutes les études & plans d'exécution de vos projets sur-mesure



Grandes Cuisines

50 techniciens monteurs cuisinistes équipés et formés aux nouvelles technologies de la grande cuisine, coordonnés par des chefs de chantier expérimentés



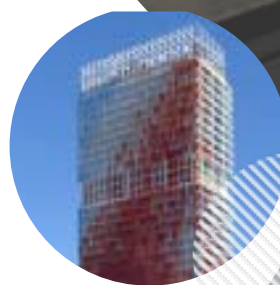
Froid Industriel

Une entité dédiée au froid à part entière pour vous accompagner dans tous les projets de froid industriel et commercial et vos économies d'énergies



Services

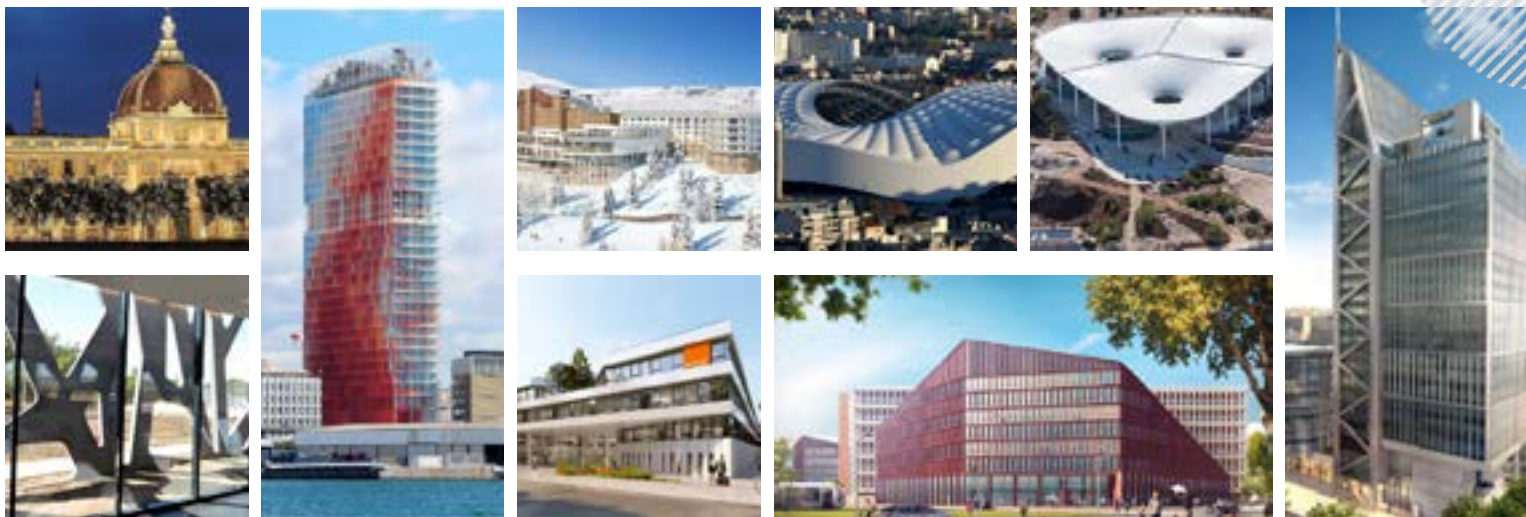
Une équipe dédiée au service après-vente pour le dépannage et la maintenance de tous vos équipements. Option d'astreinte 24h/24 et 7j/7



NOS MÉTIERS & RÉFÉRENCES

Des projets ambitieux

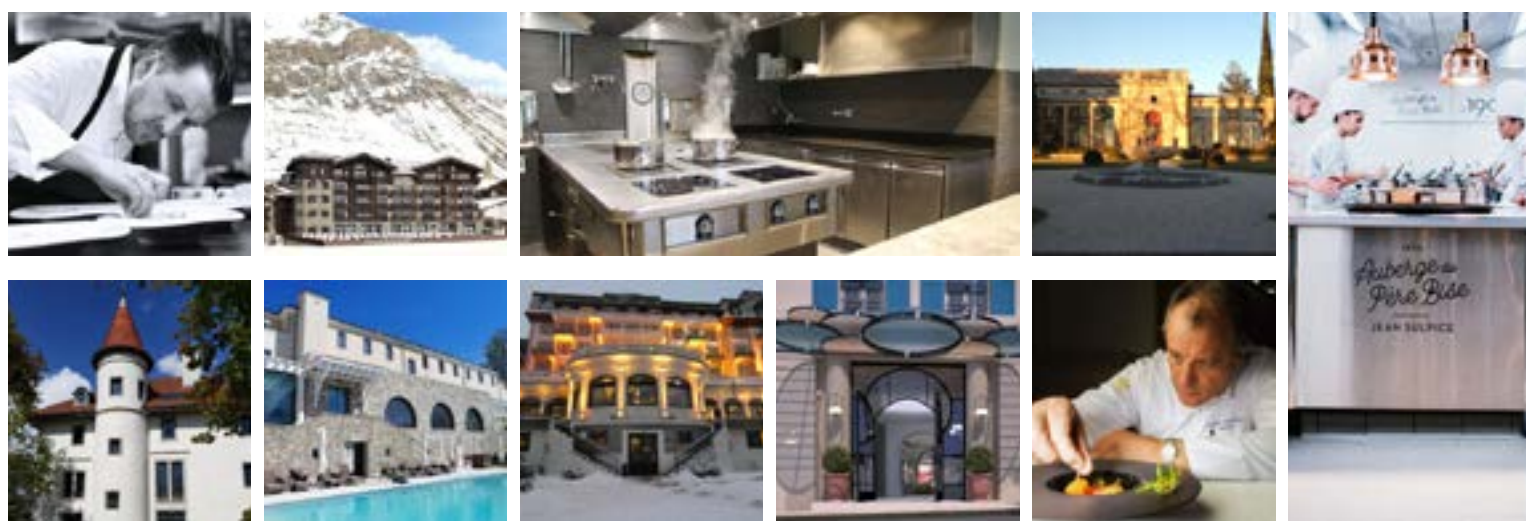
Des projets innovants avec les grands acteurs de la région qui nous ont fait confiance. Sport, numérique, santé, innovation, énergie... Notre savoir-faire s'applique à tous les projets



Grand Hôtel Dieu (Lyon) • ITER & CEA Cadarache (St Paul-lez-Durance) • Tour La Marseillaise (Marseille) • Club Med (Alpe d'Huez) • Campus Orange Covivio (Montpellier) • Orange Vélodrome (Marseille) • The Camp (Aix-en-Provence) • Campus Orange (Lyon) • Tour Silex² (Lyon)...

Des grands noms de la gastronomie

Des restaurants étoilés, au food court du plus beau centre commercial d'Europe, nos équipes sont à votre écoute pour concevoir votre projet personnalisé & sur-mesure de grande cuisine.



Villa Madie, Chef Dimitri Droisneau (2 étoiles Michelin - Cassis) • Château Brachet (Grézy-sur-Aix) • Hôtel Mademoiselle (Val d'Isère) • Couvent des Minimes, Chef Jérôme Roy (1 étoile Michelin - Mane) • Maison Aribert, Chef Christophe Aribert (2 étoiles Michelin - Uriage) • Hôtel Imperator, Chef Pierre Gagnaire (Nîmes) • Château de la Gaude, Chef Matthieu Dupuis-Baumal (1 étoile Michelin - Aix-en-Provence) • La Pyramide, Chef Patrick Henriroux (2 étoiles Michelin - Vienne) • Auberge du Père Bise, Chef Jean Sulpice (2 étoiles Michelin - Talloires)...

NOS MÉTIERS & RÉFÉRENCES

Des challenges technologiques en froid industriel

Fabrications sur-mesure liées aux process de transformation, avec notre entreprise PFIIndustrie vous propose des prestations complètes de l'étude à l'exécution de tous vos projets en froid industriel & commercial



Domaine Saint Georges (Les Mées) • Abattoirs de Sisteron • Abattoirs de Grenoble • Abattoirs de Pezenas • Cuisine Centrale de Nice • IKEA • Carrefour • Intermarché • Veuve Ambal • Ed. Leclerc • L'Occitane • Savonnerie de Haute-Provence • Terre d'Oc • EmkiPop...

S.A.V. - un soutien de A à Z

Une équipe SAV dédiée pour pérenniser vos installations et vous permettre une exploitation optimale en vous garantissant le suivi de vos équipements.



Hôpital Européen (Marseille) • Clinique La Casamance (Marseille) • CROUS Aix-Marseille • Tour CMA CGM (Marseille) • Cuisine Centrale Gignac-la-Nerthe • Cuisine Centrale de Vénissieux • Cuisine Centrale de Nice • IGESA • Compass • A.P. - H.M. • Université de Lyon • IRAM (Plateau de Bure)...

CONTACTEZ-NOUS



Agence de Gap
35 route de la justice
05000 Gap
04 92 51 23 51

Agence de Briançon
Pont-la-Lame
05100 Puy-Saint-André
04 92 21 21 66
contact@altecc.fr



Z.A. La Tranche N5
04180 Villeneuve

575 route de Givors
38670 Chasse-sur-Rhône
contact@pfindustrie.fr



575 route de Givors
38670 Chasse-sur-Rhône
04 78 07 40 74
contact@martino.cc



Z.A. La Tranche N5
04180 Villeneuve
entreprise@odice.cc



Z.A. La Tranche N5
04180 Villeneuve
jb.sauvat@conceptinox.com



Agence de Villeneuve
Z.A. La Tranche N5
04180 Villeneuve
04 92 79 30 53

Agence d'Aubagne
530 avenue des templiers
13400 Aubagne
04 42 83 64 70
contact@provence-froid.fr