



Burlodge
Notre entreprise
L'innovation au cœur
de la distribution
des repas

burlodge
RÉUSSIR, ENSEMBLE.

burledge
RÉUSSIR, ENSEMBLE.

Sommaire

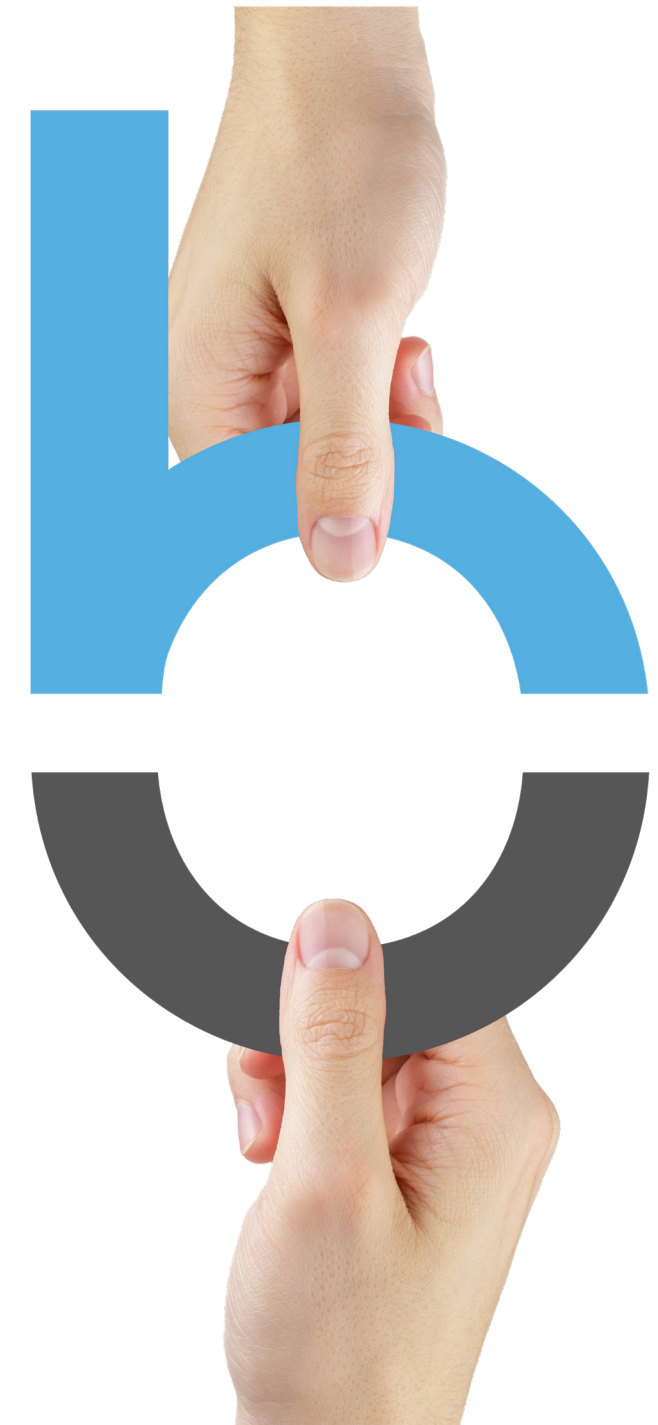
05	Notre culture
06	Collaboration
10	Innovation
12	Technologie
16	Ergonomie
20	Produits
28	Service après-vente
29	Durabilité
30	Histoire
32	Contacts

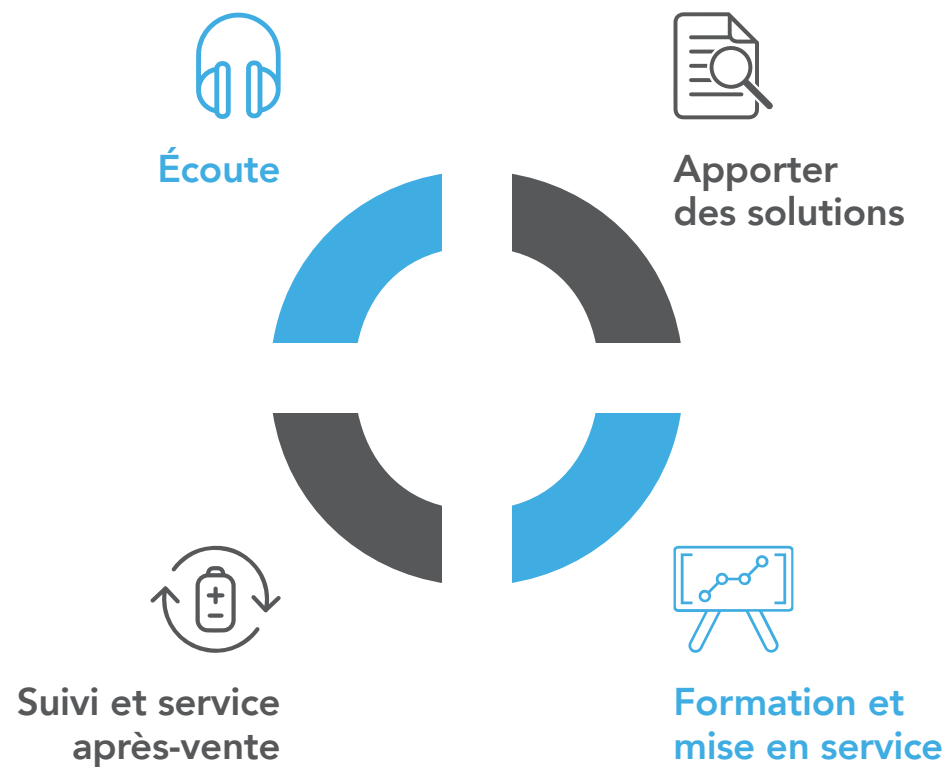
Nos priorités sont claires : Burlodge s'engage à offrir des produits, systèmes et solutions qui permettent d'améliorer et de rendre plus efficace la distribution des repas. Comme vous, nous souhaitons que chaque repas soit servi à la meilleure température afin que vos clients soient totalement satisfaits.

Nos équipements sont utilisés dans les hôpitaux, les établissements de soins de longue durée, les cliniques, les écoles, les établissements pénitentiaires et les maisons de retraite.

Toujours mieux faire : cette conviction nous guide dans chacune de nos décisions.

Comment pouvons-nous vous aider à satisfaire aux exigences auxquelles vous êtes confrontés tous les jours ? Comment pouvons-nous collaborer ensemble pour rendre votre activité plus performante, plus efficace et plus rentable ? Quelles solutions pouvons-nous vous proposer pour améliorer la qualité du service que vous offrez à vos clients ? Ce sont ces questions que se posent tous les professionnels qui travaillent avec nous, des designers aux ingénieurs, les forces de ventes et techniciens, jusqu'à nos cadres. Cette façon de penser fait de nous des partenaires fiables. Mettez-nous à l'épreuve !





Réussir, ensemble.

C'est la promesse que nous faisons à nos clients. Collaborer, échanger, partager, travailler, quel que soit le mot qui exprime le mieux ce concept, Burlodge a la conviction que la force naît de la capacité de bien travailler ensemble, de comprendre vos exigences et d'instaurer une véritable relation de confiance.

Nous aimons être impliqués dans toutes les étapes d'un projet et à tous les niveaux d'organisation pour favoriser un dialogue ouvert et constructif. Pour de nombreux constructeurs, ce dialogue s'arrête

après la vente du produit. Chez Burlodge, la philosophie est toute autre. Notre objectif est de mettre notre expérience à disposition de votre personnel, du directeur qui décide d'investir dans nos produits à l'employé qui travaille en première ligne et a besoin d'équipements performants jour après jour, repas après repas. Nous voulons travailler ensemble, en pleine harmonie, pour optimiser vos activités, vous permettre de distribuer des repas d'excellente qualité et apporter du plaisir à chacun de vos patients.





Nous aimons apporter des solutions

Notre approche se fonde sur un principe clef de réussite : les clients avant tout. C'est ainsi que naît la véritable innovation. Nous appréhendons la réalité de votre point de vue et nous voulons être avec vous, en première ligne. Pour nous, c'est un concept facile à appliquer car de nombreuses personnes qui travaillent chez Burlodge ont vécu elles-mêmes votre expérience. Parmi nos équipes, nous comptons des chefs, des diététiciens, des ingénieurs, des responsables de cuisine. Nous avons donc la capacité de nous mettre à votre place. Cela nous permet de résoudre au mieux les problèmes en développant des solutions parfaitement adaptées à vos exigences.

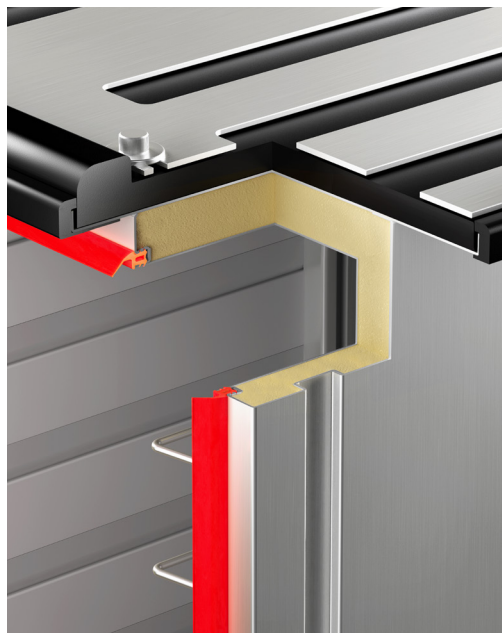
La diversité des talents favorise l'innovation. Parmi nos inventions, beaucoup sont devenues des standards les plus élevés dans notre secteur. De fait, le design ergonomique de l'écran intuitif de notre Multigen a changé les règles de la distribution des repas.

Le module amovible de l'Alphagen a transformé la manière de distribuer les repas d'une cuisine centrale vers plusieurs hôpitaux. Notre système de surveillance HACCP a été le premier du secteur et demeure, encore aujourd'hui, un point de référence. Nous pouvons citer d'autres exemples d'innovation dont nous sommes très fiers, comme la performance de l'isolation thermique de nos chariots qui permet de maintenir la température la plus juste de façon constante et en toute sécurité. Et, comme en témoignent plusieurs concurrents qui nous ont imités, notre idée du plateau plat et convivial est devenue la référence dans notre secteur. Nos innovations fonctionnent. Voilà pourquoi nos clients nous choisissent !

À droite :
l'équipe de recherche
et développement au travail



Châssis solides et légers construits en acier inoxydable. Surveillance à distance via une plateforme Cloud et gestion intelligente de la consommation énergétique. Portes en fibre de carbone, remise en température évoluée et excellent maintien isothermique.



La véritable différence de Burlodge se situe au niveau de notre philosophie qui inspire chaque composant de nos produits. C'est la capacité d'étudier et de développer, de manière scrupuleuse, tout détail qui guide en premier lieu nos ingénieurs. Nous nous remettons toujours en question pour trouver la meilleure façon de conjuguer forme et fonction, efficacité et flexibilité. Nos équipes pour la recherche et le développement nous permettent de concevoir et réaliser des technologies d'avant-garde, capables de faire toutes leurs preuves dans les situations les plus difficiles et les plus complexes. Nous dialoguons en permanence avec nos clients pour adapter et améliorer nos propositions. Nous utilisons notre réseau international pour concevoir des technologies adaptées à toutes les législations et à tous les standards de qualité internationaux. Nous sommes prêts à vous servir, où que vous soyez !

Injection avec de la mousse de polyuréthane à haute densité pour garantir une meilleure isolation et renforcer la solidité de la structure du chariot





En haut : Soudure à l'hydrogène, sans émissions de CO2, non toxique et pour une meilleure qualité de soudure
 En bas : Ligne d'assemblage des chariots
 À droite : Moussage en polyuréthane avec moules modulaires conçus par Burlodge





Vous travaillez dans des environnements nécessitant des rythmes de travail très intenses, où la rapidité est fondamentale.

Vous êtes à la recherche d'équipements en mesure de garantir une sécurité maximum. C'est pourquoi nous attachons autant d'importance au développement de matériels fonctionnels et ergonomiques qui permettent à votre personnel de travailler de manière confortable et en toute sécurité. Nous mettons constamment à l'épreuve nos équipements pour les perfectionner. C'est dans cet objectif que nous collaborons avec des experts en ergonomie qui nous aident à atteindre les plus hauts standards de qualité. Nous concevons nos produits en pensant à l'opérateur pour qu'il puisse se déplacer de la manière la plus fluide possible. Tous les détails sont mûrement réfléchis pour rendre ces équipements pratiques et agréables à utiliser. Nous choisissons des matériaux spéciaux comme les poignées « soft-touch », qui facilitent la prise en main, et de solides roues en caoutchouc pour un roulement silencieux. Les portes construites en fibre de carbone sont légères et robustes. Choisir Burlodge, c'est miser sur la sécurité, l'efficacité et la praticité.

Poignée «soft-touch»
ergonomique



Patrick Saulnier
Hôpital Européen Georges-Pompidou, Paris

« Ce sont des produits très bien étudiés, avec un beau design, légers et faciles à manœuvrer »

Patrick Saulnier

Un produit bien conçu naît d'une collaboration constructive avec nos clients. L'échange permanent d'idées est fondamental pour développer des équipements capables de satisfaire les exigences du personnel qui les utilise. Patrick Saulnier a lui-même expérimenté la manière dont l'ergonomie améliore les performances et comment un design intelligent et des chariots à la bonne hauteur pour les utilisateurs, contribuent à rendre le travail plus efficace, à faciliter les mouvements et réduire tout effort. « Par le passé, il fallait tirer ou pousser des chariots qui pesaient déjà 200 kg quand ils étaient vides », se souvient-il. « Aujourd'hui, grâce

au système Trans-Rack de Burlodge qui permet de déplacer seulement la partie interne du chariot, le poids ne dépasse pas 60 kilos. Cette diminution de poids très significative rend les manœuvres dans les services beaucoup plus aisées pour le personnel. C'est un avantage considérable en termes de bien-être au travail. À cela, s'ajoutent d'excellentes performances techniques, la robustesse, la durabilité et la facilité de manutention des produits. Par conséquent, l'investissement acquiert encore plus de valeur. L'ergonomie permet réellement de réaliser de grandes économies ».

Chaque service de distribution de repas a ses exigences. Nous travaillons ensemble pour trouver la solution qui vous convient le mieux.

Nos produits

Multigen

RTS Class-e

BSmart Class-e

Logiko

BPod Class-e

Tray-Line



Multigen Chariot multi-portions



Chariot de service multi-portions qui comprend un double four, un compartiment réfrigéré et un plan de travail chauffant.

- Accès aisé au double four
- Écran de contrôle tactile intuitif
- Solide et équipé de nombreux accessoires



RTS Class-e Chariot à plateaux pour la liaison froide et surgelée



Chariot de distribution de repas en plateaux avec un système de remise en température et réfrigération des préparations chaudes et froides. Il est également disponible avec un Trans-Rack, module amovible pour les transports hors site.

- Maniabilité sans effort
- Flux d'air vertical
- Châssis inox léger et solide construction



BSmart Class-e

Un système Station-Navette



Système pour la remise en température et la distribution de repas en plateaux qui associe une Navette isotherme à une Station pour la production du chaud et du froid.

- Station d'accueil ergonomique avec logique de chauffage Smart-Temp
- Navettes légères et solides à capacité multiple
- Contrôle tactile et IQ-Control 2.0 App



L'application IQ Control 2.0 de Burlodge offre un système d'opération sans contact qui garantit une monitoring sécurisée et détaillée des chariots, tout en minimisant les erreurs humaines et en réduisant les points de contact.

Logiko

Chariot de maintien en température de plateaux repas



Notre chariot de distribution de repas en plateaux possède un compartiment chaud et un compartiment froid.

- Petit et compact
- Configuration « Easy-wheel » pour une manoeuvrabilité accrue
- Panneau de contrôle simple d'utilisation



BPod Class-e

Un système Station-Navette



BPod est un système pour la remise en température et la distribution des repas en plateaux à technique dissociée sans manipulation. Il comprend une Station à flux vertical chaud et froid et une Navette pour le transport des plateaux.

- Ergonomique et facile à connecter
- Navette Pod lavable en tunnel de lavage
- Surface au sol réduite et facilité d'accès au panneau de contrôle



Tray-Line

Système pour la préparation des plateaux



Une large gamme composée de distributeurs à niveau constant pour plateaux, assiettes et casiers, bains-marie et convoyeurs. Disponibles chauffants et réfrigérés.

- Fabrication acier inoxydable AISI 304
- Solide
- Design ergonomique



Burlodge reste à vos côtés pendant tout le cycle de vie des produits.

Nous souhaitons travailler et progresser avec vous longtemps. L'assistance après-vente est donc, pour nous, bien plus qu'un simple appel téléphonique. Il ne s'agit pas d'une intervention ponctuelle mais d'un service qui fait partie intégrante de notre philosophie d'entreprise. Cela signifie vous accompagner sur le terrain pour mieux vous comprendre et pour vous fournir des programmes de formation et une assistance efficace. Cela signifie aussi être prêts à soutenir le vaste réseau de distributeurs et vos projets de croissance. Notre objectif est de vous permettre de réduire les coûts de maintenance pendant la durée de vie du produit. L'assistance après-vente c'est fournir des solutions qui fonctionnent toujours. Tel est notre engagement!



Nous sommes fiers de nos efforts pour développer des programmes de recyclage de nos équipements et ainsi en augmenter la durée de vie.

Développer des produits qui durent dans le temps, cela fait partie de notre ADN. Nous œuvrons pour construire des équipements toujours plus robustes, avec des matériaux recyclables et qui réduisent les consommations d'énergie. Mais ce qui compte le plus, c'est notre culture d'entreprise. Chez Burlodge, nous avons pour mission d'investir constamment sur des nouveaux produits durables pour en partager les avantages avec nos clients. La certification ISO 14001 dans notre usine démontre concrètement que nous tenons nos engagements.

Nous sommes fiers de nos matériels recyclables et durables dans le temps. Tous les détails comptent : nous créons des chariots selon les technologies les plus avancées qui permettent d'optimiser les performances et de réduire les gaspillages. Nous cherchons toujours des solutions respectueuses de l'environnement. Même le système photovoltaïque de notre usine produit de l'énergie renouvelable. Autant de mesures qui, dans leur ensemble, reflètent notre philosophie.



ISO 14001



Programme de recyclage



Objectif de réduire à zéro les émissions de carbone d'ici à 2045

Depuis sa création, Burlodge a introduit de nombreuses innovations qui sont devenues des standards de qualité dans notre secteur.

Notre histoire

Notre histoire

1989

Ovengen, TrayGen



Introduction de chariots dissociés avec un compartiment chauffant et un autre réfrigéré. Amélioration du service grâce à système de transfert de plateau chaud sur le plateau froid.

Friogen

Premier chariot avec réfrigération des préparations chaudes et froides pour la liaison froide.

1994

Multigen 102

Lancement du chariot multi-portion.

1996

Alphagen

Le chariot qui nous a lancé au niveau mondial. Le premier chariot de remise en température à plateau unique avec les compartiments pour les préparations chaudes et froides réfrigérées. Un système de module amovible et un plateau plat convivial.

1999

HIT System (HACCP Information Technology)



Premier système de monitoring HACCP développé pour les chariots de distribution de repas.

2005

Multigen 105

Le premier chariot multi-portion avec double four de remise en température.

Bwise

Lancement du système de contrôle HACCP en ligne (Wi-Fi/LAN).

2004

RTS



Le premier chariot liaison chaude à plateau unique avec réfrigération pour les préparations froides. Il comprend un système à flux d'air vertical, un espace plateau modulable et des diviseurs injectés amovibles.

2002

Novaflex



Système de plateau modulable. Introduction des diviseurs amovibles pour un nettoyage plus facile et de notre système de modulation automatique du cycle de chauffe Smart-Temp.

1999

Système électronique de sondage des aliments

Le système électronique avec sonde externe pour la gestion des contrôles de température devient standard sur tous les équipements.

Multigen 103

Premier chariot d'hôtesse en vrac pour le four réfrigéré et la section froide, avec un système de transfert pour réduire les manipulations, et premier système de démarrage automatique du cycle et de sondage des aliments sans papier.

2007

B-Pod



Le premier système dissocié sans manipulation à flux d'air vertical.

2009

B-Pod CT



Navette aluminium avec portes en fibre de carbone.

RTS CT

Développement du modèle pour la liaison froide avec module amovible, portes en fibre de carbone et lavables au jet IPX5.

2011

Cube

Lancement de notre unité de table pour plateaux chauds et froids.

2012

Optima RS



Premier chariot chauffant et réfrigéré statique pour le maintien en température des plateaux avec des portes transparentes.

2017

Multigen



Evolution de notre chariot référence à double four.

2016

B-Smart un système Station-Navette



Station mobile ergonomique qui accueille facilement des navettes avec plusieurs capacités plateaux.

Multigen 106

Chariot avec écran tactile intuitif, un système de gestion de monitoring HACCP sur Cloud et un double four d'accès facile.

2015

RTS HL



Lancement du modèle liaison chaude.

BCloud

Premier système de monitoring HACCP sur Cloud pour la gestion à distance des chariots.

2021

Logiko



Le plus petit et le plus léger chariot du marché en liaison chaude. Idéal pour le « room service ».

IQ-Control



Le premier système d'exploitation sans contact pour les chariots de distribution.

Steri Station

Développement d'une station de désinfection pour les chariots et autre matériels roulants en milieu hospitalier. Traite aussi bien l'intérieur que l'extérieur des matériels.

2024

BSmart Class-e



Développement de notre système d'amarrage avec la navette la plus légère et la plus ergonomique et le gaz réfrigérant R290.

BPod Class-e



Un remodelage de notre système dissocié sans manipulation unique.

2024

L'application IQ Control 2.0



Une évolution du système IQ-Control original avec une meilleure interface utilisateur et des fonctionnalités avancées.

2025

RTS Class-e



Un classique amélioré par des fonctions plus avancées et un gaz réfrigérant à faible PRG.

Nous aimons aller de l'avant !

Ce qui caractérise le plus notre histoire, c'est notre capacité à nous projeter dans l'avenir, à anticiper les tendances pour nous distinguer de la concurrence et prouver à nos clients que Burlodge fait clairement la différence.

La force première de Burlodge, c'est sa culture d'entreprise. Nous sommes ambitieux. Cela ne fait aucun doute. Cette caractéristique a été au centre de notre entreprise familiale dès sa création en 1984. La famille Speranza a toujours misé sur l'innovation. Grâce au lancement de nombreux produits à succès, à notre évolution internationale, au développement de notre réseau d'assistance et aux reconnaissances de la part du marché, nous avons acquis une réputation excellente au sein de notre clientèle. Notre histoire mériterait d'être plus amplement racontée. Mais, pour le moment, nous préférons nous concentrer sur les nouveaux chapitres à écrire.

Filiales

Au fil des ans, Burlodge a ouvert des filiales dans les pays suivants :

- 1984 Royaume-Uni
- 1989 Italie
- 1990 Canada
- 1994 États-Unis
- 2008 France

Nous sommes à votre disposition

Toutes les rencontres importantes débutent par une belle conversation. Parlez-nous de vos attentes et des défis quotidiens que vous devez affronter. Nous serons heureux de vous rencontrer au moment le plus opportun pour vous. Allez ! Mettons-nous au travail pour réussir ensemble !



ROYAUME-UNI

Burlodge Ltd
C60 Barwell Business Park
Leatherhead Road
Chessington, Surrey KT9 2NY
Royaume-Uni
sales@burlodge.co.uk

ITALIE & EXPORT

Burlodge Srl
Via Ca' Bertoncina 43
24068 Seriate (BG)
Italie
info@burlodge.it
www.burlodge.it

CANADA

Burlodge Canada Ltd
10 Edvac Drive
Brampton, Ontario L6S 5P2
Canada
info@burlodgeca.com

ÉTATS-UNIS

Burlodge USA Inc.
P.O. Box 4088, 3760 Industrial Dr.
Winston Salem 27115 – 4088
North Carolina
États-Unis
info@burlodgeusa.com

FRANCE

Burlodge SAS
ZAC Léonard de Vinci
16, Avenue Graham Bell
77600 Bussy-Saint-Georges
France
accueil@burlodge.fr

www.burlodge.com





an Ali Group Company



The Spirit of Excellence