



Celtigel, Création, Cuisine

Une zone technique dédiée à la R&D

- Un rayon épicerie à température ambiante
- Une chambre froide négative (-20°C) de 20m²
- Une zone de préparation de colis
- Un laboratoire photos.

Un outil informatique spécifique :

Celtigel, entreprise pilote dans l'élaboration d'une application web spécifique à la R&D.

Objectif : rapidité, efficacité et fiabilité des échanges de données.

“ Grâce à ce nouvel espace, nous avons 150m² pour laisser place à l'innovation. C'est véritablement notre lieu d'inspiration.

THIERRY BERNARD | CUISINIER CHEZ CELTIGEL

2 nouveaux espaces pour plus d'innovations

- Une cuisine, lieu de création
- Une salle de dégustation.



4 postes de travail sur un îlot central

- Système fonctionnel
- Favorisant la circulation
- 2 technologies : gaz et induction.



Nouveaux équipements

- Fours professionnels et ménagers en adéquation avec les cibles clients
- 2 Thermomix® qui reproduisent le processus industriel
- 1 viscosimètre pour contrôler les textures.

