

Communiqué de presse

## Distform, l'un des principaux fabricants de meubles et d'équipements pour les cuisines professionnelles, célèbre son 30e anniversaire et renouvelle son image de marque.

Distform, l'un des principaux fabricants de meubles et d'équipements pour les cuisines professionnelles sous les marques Distform et Mychef, actualise son image de marque à l'occasion de son 30e anniversaire et se concentre sur ses plans de croissance après une année de pandémie.

**Barcelone, 17 mars 2021.** L'entreprise de Lleida, Distform, fête ses 30 ans d'activité et de croissance continue qui lui ont permis de s'imposer comme l'un des principaux fabricants de mobilier et d'équipements pour le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

Créée en 1991 par son fondateur et propriétaire Josep Ramon Subirá, l'entreprise s'est d'abord consacrée à la production de cuisines professionnelles sur mesure et, grâce à la qualité de ses finitions, elle a rapidement commencé à se faire un nom dans le secteur. L'introduction de la standardisation dans son portefeuille de produits et l'automatisation de ses lignes de production en l'an 2000 lui ont permis de réaliser ses aspirations de croissance et de lancer son projet d'internationalisation.

En collaboration avec le chef primé Joan Roca, l'entreprise a commencé à concevoir et à développer des fours à vapeur conçus pour répondre aux exigences les plus élevées de la cuisson à basse température. Ainsi, en 2011, sous la nouvelle marque Mychef, l'entreprise a lancé sur le marché national et international le premier four doté de la technologie Tektherm, capable de cuire à basse température sans avoir recours à la cuisson au bain-marie, marquant ainsi un tournant dans les cuisines professionnelles. Aujourd'hui, les fours, les machines d'emballage et les refroidisseurs à air Mychef sont présents dans les cuisines des chefs primés les plus exigeants.

Distform fête ses 30 ans après une année de pandémie qui a durement touché le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Avec une image renouvelée, fidèle à son logo, mais avec une identité corporative modernisée que l'on retrouve, entre autres, dans son site web relancé, l'entreprise veut promouvoir la réactivation du secteur et renforcer les valeurs qui l'ont accompagnée pendant ses 30 ans d'activité : innovation, qualité, engagement, intégrité, passion et responsabilité.

Malgré l'incertitude qui règne actuellement dans le secteur de la restauration, M. Subirá est optimiste. "Malgré les crises traversées par le secteur, nous avons su nous adapter, nous n'avons jamais été satisfaits. Nous n'avons jamais abandonné face aux défis, nous avons continué à innover afin d'apporter des solutions à un secteur qui, j'en suis sûr, se rétablira. Et nous continuerons à travailler pour faire de notre vision d'être l'un des leaders mondiaux des cuisines professionnelles une réalité".

### À propos de Distform S.L

Distform se consacre à la fabrication de cuisines professionnelles en acier inoxydable et dispose d'un portefeuille de plus de 10 000 références. Sous la marque Mychef, elle développe et fabrique des fours, des machines d'emballage et des refroidisseurs à air qui répondent aux attentes des cuisines professionnelles les plus exigeantes. L'entreprise dispose d'une équipe de 100 employés.

Pour plus d'informations : <https://mychefpro.com> et sa section [presse](#)

Contactez-nous : [info@mychefpro.com](mailto:info@mychefpro.com) et/ou [Contact](#).