

Votre hébergement au sein de SIMYRA Frontignan (Hérault)



+33 (0)4 67 22 94 80 - contact@investsuddefrance.com



Une solution unique dans le Sud de la France



SIMYRA s'adresse aux créateurs d'entreprises et aux entreprises déjà existantes (développement d'activités à la recherche d'implantations nouvelles)

1 500 m² de locaux dédiés à la valorisation des produits frais (produits de la mer, fruits et légumes, viandes)

1 500 m² de locaux, avec toutes les prestations techniques spécifiques, pouvant accueillir jusqu'à 3 entreprises pour :

Une implantation géographique stratégique :



- Sur le port de Sète, 1^{er} port de pêche méditerranéen, aux portes du Golfe du Lion
- A proximité immédiate d'un bassin régional conchylicole d'envergure nationale et spécialisé dans les flux de produits en provenance de toute l'Europe du Sud

Des services spécialisés et une offre logistique multimodale exceptionnelle :

- Un centre de congélation d'une capacité de 2 500 tonnes à 50 mètres
- Une plate-forme logistique de transport sous température dirigée à 200 mètres
- Une connexion fret directe : maritime / fluvial / ferroviaire / routier (A9 à 10km)
- Un accès aisé (TGV / Aéroport International de Montpellier)

Une offre immobilière spécialisée, des prestations complètes (fluides, réseaux et informatique...)

- Des conditions de travail optimales en matière d'hygiène et sécurité
- Une solution d'hébergement souple et modulable, des tarifs attractifs et des dispositifs performants d'accompagnement financier privé et public.



SIMYRA



SIMYRA - Des espaces communs et des services mutualisés

Des locaux techniques communs sous température dirigée

Zone de livraison / réception des matières premières :

- 1 quai de déchargement, 1 sas de réception (10/12°C), 1 zone de stockage-déballage
- 1 hall de réception des produits 42 m² (10/12 °C)
- 1 chambre froide négative 26 m² (-25°C)
- 1 chambre froide de décongélation 20 m² (10/12 °C)
- 2 chambres froides positives 23 m² et 24 m² (0/4 °C)
- 1 chambre froide déchets (0/4 °C) de 15 m²



Zone d'expédition :

- 1 zone d'emballage (0/4 °C)
- 2 chambres froide positive (0/4 °C)
- 1 chambre froide négative (-25 °C) de 27 m²

Locaux à déchets réfrigérés :

- 1 local réfrigéré en zone de réception des produits : 20 m² (10/12°C)
- 1 local de stockage de déchets (0/4 °C)



Des espaces privatifs

- **Trois ateliers individuels de 120 m²**, sous température dirigée 10/12°C, conformes aux normes d'hygiène avec à disposition :
 - Prises 220 V / 380 V
 - Sorties raccords rapides : eau froide, eau chaude adoucie, air comprimé (6 bars), gaz de ville
 - zone de préparation chaude / zone de lavage
 - réservation pour extraction d'air chaud
- **Trois bureaux de 12 à 15 m² à l'étage** (disponibles en option)



Autres locaux et commodités

- 1 salle de réunion de 28 m²
- 1 salle détente / restauration de 18 m²
- 1 vestiaire femmes (9 places),
1 vestiaire hommes (10 places)
- 21 places de parking



Des locaux sous contrôle d'accès et surveillance anti-intrusion périmétrique et un accès semi-remorques.

Un entretien journalier des espaces communs.

Une maintenance technique assurée par un prestataire de la Région.