

TRANSFERT ET AGRANDISSEMENT D'UN FOURNIL



UNE GAMME DE PRODUITS DE BOULANGERIE À FORTE VALEUR AJOUTÉE



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Intermarché de Pont L'Évêque (14) - Hypermarché

PROJET

Afin de proposer à ses clients des produits à plus forte valeur ajoutée, cet hypermarché a profité de sa nouvelle implantation pour compléter les équipements de son fournil.

CHALLENGE

Optimiser le nouveau rayon BVP en termes d'image vis-à-vis de la clientèle, et obtenir une bonne rentabilité du rayon en minimisant l'investissement à réaliser.



BÉNÉFICES

FIDÉLISATION DE LA CLIENTÈLE

par la proposition d'un plus large choix de pains spéciaux

FABRICATION DE PRODUITS

à forte valeur ajoutée

RETOUR SUR INVESTISSEMENT :

moins de 2 ans

BONNE NOTORIÉTÉ DU RAYON BVP

grâce à une qualité de production constante

SOLUTIONS TECHNIQUES

- Solution axée sur le cru surgelé pour le pain et les baguettes classiques car à faible valeur ajoutée
- Mise en place d'un concept Tradiform pour la fabrication de baguettes tradition et de pains spéciaux à forte valeur ajoutée
- Fourniture et mise en place d'un ensemble d'équipements : chambres de pousse, fours, pétrin et accessoires divers (échelles, filets, chariots...)

CHIFFRES CLÉS

- **4 chambres** de pousse de **2 chariots**
- **1 four rotatif (144 baguettes)**
- **1 four à soles électrique** avec résistances céramiques
- **1 four ventilé 10 plaques**
- **1 refroidisseur** d'eau spécifique (chaud/froid)
- **1 pétrin à spirale**
- **1 balance de pesage 30 kg**
- **1 diviseuse-formeuse Tradiform**