



Hein présente Flexpatis-UV à Broodway

La Flexpatis-UV permet de disposer en permanence d'un stock de pâtisserie prêt à vendre. Le système garantit la conservation de la pâtisserie selon un degré d'humidité idéal, spécifiquement adapté aux besoins des tartes et des pâtisseries finies. La pâtisserie conserve son apparence et son goût dans un environnement exempt de germes. La Flexpatis-UV permet au boulanger de préparer de plus grandes quantités de pâtisseries et de les exposer à la vente au moment opportun. Ce qui génère plus d'efficacité dans l'atelier et le magasin. Le stock disponible neutralise l'effervescence pendant la production et offre une sérénité en magasin. De plus, la Flexpatis-UV permet de mieux gérer l'offre et la demande, ce qui génère moins d'inventus.

HEIN FLEXBAKER-UV

PLUS DE TRANQUILLITÉ DANS L'ATELIER, PLUS DE SERVICE DANS LE MAGASIN

Jusqu'à l'heure de fermeture, du pain frais est disponible à la boulangerie De Drie B's. Située dans la cité balnéaire de Saint-Idesbald, cette boulangerie dessert de nombreux nouveaux clients ces derniers mois. Son secret réside dans la Flexbaker-UV de Hein, une cellule de stockage spéciale pour le pain précuit.

La boulangerie traditionnelle fait face à un grand défi. Elle doit réussir à gérer l'offre et la demande. Le boulanger doit faire en sorte que les bons produits soient disponibles au bon moment et dans la bonne quantité au magasin. Dans la pratique, c'est un exercice souvent difficile. Une cause simple - un changement soudain du temps - peut anéantir cet équilibre. Soit il n'y a pas assez de produits et le boulanger rate un chiffre d'affaires, soit les clients ne viennent pas et le boulanger peut jeter ses inventus.

Un stock de pain précuit

Avec la Flexbaker-UV, Hein présente une solution qui permet au boulanger de coordonner parfaitement l'offre et la demande. Cette cellule

de stockage permet de conserver un assortiment de pains précuits pendant facilement une à deux semaines, dans des conditions parfaitement contrôlées. La cellule de stockage possède un système de réglage de l'humidité qui prévient le dessèchement, et lampes UV intégrées évitent la formation de moisissures.

Hein était sur place lors de la mise en service de la Flexbaker-UV. Johan Vandebussche de la boulangerie artisanale De Drie B's de Saint-Idesbald nous explique son fonctionnement: «Je cuis le pain pendant environ les deux-tiers du temps de cuisson», dit-il, «jusqu'à obtenir une température à cœur de 96°C. Ceci garantit la cuisson de la mie et une coloration mais il n'y a pas encore de croûte.» Le pain est

ensuite conservé dans la Flexbaker-UV. La cuisson finale - selon les besoins du magasin - ne prend que dix minutes. Comme la température à cœur du pain est relativement basse, cela ne pose aucun problème lors de la découpe du pain.

Une flexibilité sans précédent

L'utilisation de la Flexbaker-UV à la boulangerie De Drie B's a ramené de la sérénité. Le magasin et la boulangerie ne sont plus couplés l'un à l'autre. «Nous ne devons plus travailler en fonction de ce qu'il se passe au magasin», continue Johan. «Nous produisons selon le stock que nous avons dans la Flexbaker-UV. «Ceci génère une flexibilité sans précédent, tant à la production qu'au magasin. Dans l'atelier, l'équipe peut se concentrer sur la précuisson de plus grandes quantités de pain, par sorte de pain. Ce qui engendre automatiquement plus d'efficacité. Au lieu de produire chaque jour des petites quantités de chaque sorte de pain, le boulanger peut désormais produire des grandes quantités d'une même sorte de pain, par exemple une fois par semaine.

L'avantage pour l'équipe en magasin se trouve dans la flexibilité avec laquelle elle peut répondre aux demandes des clients. «Dans le magasin, toutes les sortes de pain sont disponibles chaque jour», raconte Isabelle Debusschere, l'épouse qui gère le magasin. «Les collaborateurs de l'atelier n'interfèrent pas. Nous remplissons nous-mêmes un chariot de four avec les sortes de pain et nous lançons la cuisson finale». Johan et Isabelle ont installé à cet effet des nouveaux fours de Hein, notamment le LuxRotor EcoStone visible depuis le magasin.

«En dix minutes, nous disposons d'un nouvel assortiment complet», continue Isabelle. «Cela nous permet d'être particulièrement flexible lors d'heures de pointes inattendues. Un autre avantage est que le magasin n'est jamais vide. Les rayons sont toujours pleins et le pain est frais. Cela crée automatiquement plus de vente et nous jetons moins.»

Le stock dans la Flexbaker-UV offre incomparablement plus de sécurité dans la boulangerie. «Jadis, lorsqu'un collaborateur tombait subitement malade, il fallait un sacré tour de main pour que tout soit prêt à temps dans le magasin», raconte Johan. «Aujourd'hui, l'impact est minime car nous pouvons compter sur le stock dans la Flexbaker-UV.» Même après une période de congé, il y a peu de préparation et le magasin ouvre en proposant toutes les sortes de pain.

Plus de clients, plus de ventes

Pour travailler avec le nouveau système, Johan n'a rien dû changer à ses recettes. «Tout a lieu comme avant» explique-t-il. «Seule la production est aujourd'hui plus fluide. Suite à cela, nous avons pu réduire le travail de nuit. Il y a aussi moins de pression parce que nous savons que nous avons assez de produits disponibles.» Le principal avantage qui ressort de l'utilisation de la Flexbaker-UV est le niveau de service supérieur envers les clients. «Avant, nous pensions avoir atteint nos limites», conclut Isabelle, «mais avec la Flexbaker-UV, nous avons environ dix pour cent de clients en plus. Logique: nous ne les renvoyons plus les mains vides. Même le soir à 18 heures, nous proposons du pain frais à nos clients!»

www.dedriebs.be

Venez découvrir les avantages de Flexbaker-UV et de Flexpatis-UV sur le stand de Hein à Broodway.

Informations complémentaires

Hein Fours & Technologie de froid
Rue du Kiem 102
8030 Strassen - (Luxembourg)
www.hein.lu

Dominique Louette
0478-690 250
dominique.louette@hein.lu