

LE DELHAIZE DE ZOTTEGEM FAIT PASSER SON RAYON BOULANGERIE AU NIVEAU SUPÉRIEUR

UN INVESTISSEMENT QUI PORTE SES FRUITS

Dans l'entreprise familiale Delhaize Zottegem, la qualité est au centre des préoccupations. Le gérant Olivier a pratiquement grandi dans le grand magasin de son père, un ancien boucher, et a récemment investi dans la restructuration du rayon boulangerie. À l'aide des solutions de boulangerie innovantes de Hein, il vise à créer une expérience artisanale et à augmenter le chiffre d'affaires.

UN RAYON BOULANGERIE INNOVANT

Olivier Miserez, co-gérant du Delhaize Zottegem, a grandi dans le monde de l'artisanat et de la qualité. Son père, boucher passionné, lui a enseigné l'importance du savoir-faire et du dévouement. Aujourd'hui, Olivier apporte ces mêmes valeurs au rayon boulangerie de son supermarché.

"Nous voulons offrir à nos clients non seulement la fraîcheur, mais aussi le goût authentique des produits de boulangerie traditionnelle. Nous avons décidé de ne travailler qu'avec des produits de qualité. Par exemple, un boulanger local nous fournit des viennoiseries artisanales. Et grâce à Hein, nous pouvons tout faire lever et cuire dans notre propre atelier", se réjouit le co-gérant.

INVESTIR DANS LA TECHNOLOGIE POUR UNE QUALITÉ ARTISANALE

Pour transformer le rayon boulangerie, le détaillant a investi dans deux cellules de fermentation et deux fours rotatifs Hein. Il a également fait installer la cellule de stockage Flex-UV Plus. "En tant que pionnier innovant dans le secteur, nous fournissons une réfrigération au CO₂ depuis 2015 et des solutions au propane font également partie de nos solutions de réfrigération", explique Ludovic Deblauwe de Hein. Ces technologies permettent à l'équipe de faire passer les produits du stade de 'cru' à celui de produit fini parfaitement cuit.

"Avec la Flex-UV, nous pouvons précuire jusqu'à 80% de notre gamme et la stocker pendant plusieurs jours sans perte de qualité. Cela nous offre une énorme flexibilité. Nous pouvons donc réagir facilement à tout moment: cuire quelques baguettes supplémentaires dans l'après-midi et limiter le risque de surplus", se réjouit le co-gérant.



Olivier Miserez (Delhaize Zottegem) et Ludovic Deblauwe (Hein)



Un vaste rayon boulangerie



Le Luxrotor Hein avec écran tactile pratique

"NOUS VOULONS OFFRIR À NOS CLIENTS LA FRAÎCHEUR ET LE GOÛT AUTHENTIQUE DES PRODUITS DE BOULANGERIE TRADITIONNELLE"

OLIVIER MISEREZ, CO-GÉRANT DU DELHAIZE DE ZOTTEGEM

Les fours Luxrotor sont également économiques car ils sont équipés d'un système de récupération de chaleur qui extrait la chaleur supplémentaire des gaz de combustion et la stocke temporairement. La chaleur résiduelle reste ainsi dans le four. La chute de température après la cuisson est ainsi réduite de 20°C, ce qui permet de réaliser une économie d'énergie de 25%. La combinaison de la chaleur rayonnante et de la convection permet d'obtenir une chaleur douce qui favorise le développement de la pâte. La circulation de l'air est également réglable, ce qui permet de cuire des produits à la fois croustillants et moelleux.

UN SOUTIEN SUR MESURE

Les équipements Hein sont conçus pour être faciles à utiliser. Grâce aux programmes prédéfinis, même les collaborateurs qui n'ont pas d'expérience en boulangerie peuvent fournir des produits de qualité de façon constante. "Avec la nouvelle génération d'écrans tactiles, nous pouvons retrouver nos programmes facilement et rapidement. Notre activité de boulangerie est vraiment sans souci car nous bénéficions également d'un service à distance rapide", ajoute Olivier.

De plus, Hein offre de précieux conseils avant et après l'installation. "Ludovic, notre interlocuteur chez Hein, a écouté nos souhaits et nous a éclairés, en tant que boulanger expérimenté, sur l'aménagement optimal de la boulangerie et sur la nouvelle façon de travailler.

Maintenant que les machines sont en place depuis quelques mois, nous avons remarqué qu'il est toujours disponible. On sent que le fabricant est proche du client. En cas de problème, nous avons un technicien de Hein qui passe le jour même", ajoute Olivier.

ARTISANAT ET SATISFACTION DU CLIENT VONT DE PAIR

Les techniques de réfrigération et les fours de Hein permettent de répondre plus facilement aux demandes de plus en plus exigeantes des clients. "Nous constatons que les ventes du rayon boulangerie ont augmenté de manière significative sans que nous fassions de publicité active. Nous recevons régulièrement des compliments sur la qualité de nos produits de boulangerie et nous constatons que le bouche-à-oreille fonctionne bien", conclut Olivier.

REGARDEZ LE VIDEO



en scannez le code QR ou sur
retail.pmg.be



HEIN

RUE DU KIEM 102

8030 STRASSEN LUXEMBOURG

+3524550551 0471/596 450

info@hein.lu

Ludovic.deblauwe@hein.lu

www.hein.lu