

MERAND : mon meilleur commercial... c'est mon client Artisan-Boulangier !!!

Vous n'êtes pas le seul à vous interroger sur l'opportunité d'investir dans un groupe automatique. Pour vous aider à choisir le bon fabricant, sélectionner les bonnes machines périphériques et surtout, bénéficier de la garantie d'un constructeur, MERAND fait parler ses clients...

Monsieur Henri BERTIN,
Boulangier à Mulhouse (67)
Pour le contacter : 03 89 45 14 89.

Monsieur Bertin : « Voilà dix ans que je travaille avec un groupe automatique Mécaform. Je viens tout juste de le remplacer, c'est vous dire s'il a fait de l'usage. Pour le nouveau modèle, j'ai opté pour une façonneuse horizontale « bouts pointus ». La peseuse, évolution des machines oblige, est encore plus précise. Au final, j'obtiens

une meilleure cuisson et j'ai vraiment un résultat comme si mon pain était fait à la main. Pour moi, cette signature est essentielle. Concrètement, le nouveau groupe automatique m'a permis d'économiser 1/2 heure par poste de boulanger. Comme ils sont trois... Ce temps-là me permet de produire plus et de pouvoir cuire toute la journée afin de proposer à ma clientèle du pain frais à toute heure. »

Monsieur Pascal BEAUME,
Boulangier à Pizançon (26)
Pour le contacter :
04 75 02 90 00

Monsieur Beaume : « Démarrer avec 10 salariés, il fallait que le projet soit solide. J'ai choisi un emplacement stratégique où passe presque 50 000 véhicules par jour. J'ai rationalisé l'équipement de mon fournil, tout comme j'ai rationalisé mon projet. J'ai donc étudié plusieurs machines, la Mécaform s'est avérée celle qui présentait le meilleur compromis entre façonnage, compétence et conception mécanique de la machine. En plus du rapport qualité/prix, c'est ce que je re-

cherchais. Bien sûr, il faut réapprendre les gestes avec un groupe automatique, accepter de redevenir débutant. Mais, très rapidement, on obtient le produit désiré. Nous travaillons sans problème des pâtes très hydratées au levain solide sans le moindre problème. Par ailleurs, notre fournil étant climatisé, nous pesons très précisément sans perte. Nous cuissons toute la journée et pouvons, sans le moindre souci, répondre à cette exigence avec notre groupe, d'autant que nous ne le faisons pas travailler, a priori, au maximum de ses possibilités. Ce qui peut, objectivement, nous laisser l'opportunité d'ouvrir un deuxième point de vente. »

Demandez un audit gratuit réalisé par un professionnel de la filière. Vous voulez trouver des solutions à vos problèmes de personnel, de production, d'organisation, de charge, de rentabilité... Demandez Isabelle au 02 99 04 15 30. Vous pouvez également découvrir sur Internet www.merand.fr, le témoignage de plus d'une vingtaine d'artisans.

