

Merand Mécapâte

la solution d'avenir pour les boulangeries artisanales multi-boutiques

Irrégularité des pains entre les différentes boutiques, ruptures et invendus des pains, difficultés d'assurer la traçabilité des matières premières, manque du personnel qualifié, investissements lourds pour ouvrir de nouvelles boutiques,... tant de problématiques auxquelles sont confrontées toutes les boulangeries artisanales avec plusieurs boutiques.

La gestion d'une boulangerie multi-boutiques est différente de celle avec un seul point de vente et demande une réflexion de fond de son organisation. Même si la production dans chaque boutique selon la «méthode classique» (pétrissage, division, détente, façonnage, fermentation en pousse contrôlée, cuisson) reste, pour l'instant, la plus répandue, elle représente un grand nombre d'inconvénients : coûts de production élevés, besoin important du personnel qualifié, irrégularité des produits entre chaque boutique,... C'est la raison pour laquelle, de plus en plus de boulangeries multi-boutiques cherchent d'autres solutions pour optimiser leur organisation.

Depuis plus de 65 ans, fort de son expérience, MERAND accompagne le développement des boulangeries artisanales et notamment celles qui ont plusieurs boutiques. Les boulangers-conseils MERAND proposent leur expertise aux boulangeries multi-boutiques et offrent un audit de leur situation actuelle afin d'apporter des conseils dans l'optimisation de leur organisation de production. Le plus souvent cela se fait en collaboration avec le meunier en place.

EXPERTISE MERAND

« Pour nous, la solution d'avenir est dans une production centralisée pour une partie de produits. Cette solution consiste à produire dans une boulangerie centrale une grande partie des pains en cuit ou en précuit (pains au seigle, pains aux fruits, burgers, brioches, boules de pizza, ...), ainsi que des blocs de pâte. Ces pains et blocs de pâte seront ensuite livrés dans chaque boutique, qui sera équipée pour travailler des blocs de pâte en pousse lente. Les boutiques vont diviser-former les pâtons (baguettes tradition, sandwiches), par exemple, avec une Stradivario, et cuire au fur et à mesure des besoins dans la journée. Ceci permettra de limiter les ruptures de pains dans la journée et contribuera fortement à baisser le nombre d'invendus en fin de la journée. »

Y.GERARD,
Direction Générale MERAND Mécapâte

CENTRALISATION DE PRODUCTION

La centralisation de production permet entre autres de :

- Augmenter la gamme de pains (car fabriqués pour toutes les boutiques)
- Réduire les coûts de production
- Assurer la régularité des pains dans les points de vente
- Simplifier la traçabilité des matières premières
- Réduire les besoins en personnel de production qualifié, grâce à l'automatisation
- Gagner en espace dans les points de vente (pas de fournil, plus simple de trouver des locaux, moins coûteux pour créer nouvelles boutiques)
- Assurer la réactivité face aux ventes pour limiter les ruptures de pains dans la journée et les invendus en fin de journée.
- Garantir la cuisson en continu dans chaque boutique afin de créer animation en boutique, pains frais, odeurs...

Des années d'expérience ainsi que la confiance de nombreux clients multi-boutiques, nous ont permis de développer une large gamme de machines pour répondre à leurs besoins.

La nouvelle génération des machines, **Stradivario**, permet de réaliser 10 belles baguettes en moins de 10 secondes et demande 50% de manipulations en moins grâce au système AutoTrad®. Installée dans votre chaque boutique, vous pouvez l'utiliser en méthode classique pour certains produits, mais aussi travailler des blocs de pâtes pour les baguettes, pains rustiques et autres pains (carrés, rectangulaires...). Cela permet d'offrir du pain frais tout au long de la journée de manière réactive, tout en limitant les invendus.

RheoPan

Installée dans votre boulangerie centrale, la diviseuse de blocs de pâte **DivBloc** assure le gain de temps important en divisant automatiquement des blocs de pâte, qui seront ensuite formés et divisés sur votre diviseuse dans chaque boutique.



MERAND BAKING LAB

Afin de valider votre investissement MERAND vous offre la possibilité de tester ses machines au sein de son centre de démonstration - MERAND Baking Lab. Ici, vous trouverez un grand nombre de machines et lignes automatiques dans de différentes configurations afin que vous puissiez tester vos recettes avec vos propres ingrédients et de trouver la meilleure solution pour votre production. Les boulangers-conseils et les techniciens MERAND sont en charge de ces démonstrations et sont là pour tout type de question et conseil.



MERAND BAKING DAYS

Le Baking Lab sert également à créer des événements qui réunissent les acteurs de la filière BVP (meuniers, fabricants d'ingrédients et des boulangers de type boulangeries multi-boutiques et industriels) pour des démonstrations à thèmes. Organisées deux-trois fois par an, les journées portes ouvertes, MERAND Baking Days, permettent d'assister à des démonstrations de différentes machines et lignes, tout en échangeant avec des collègues et des professionnels du secteur.

N'hésitez pas à nous contactez pour avoir plus de détails sur les prochaines éditions MERAND Baking Days : salesdpt@merand.fr ou 0299041530