

Cesbron

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

Cesbron

Siège Social : Rue Fabien Cesbron - CS 10017
49484 Saint-Sylvain d'Anjou CEDEX
T 02 41 96 62 00 - F 02 41 43 49 79 - infos@cesbron.com
www.cesbron.com