

Boulangerie Thonke, Rathenow

Un système bien rodé, une production homogène et simple

Les clients attendent du boulanger des petits pains d'une qualité constante. Peu importe la filiale où ils sont achetés, dans chacune, le client veut que la qualité reste la même. La nouvelle commande MIWE go! permet d'y parvenir.

Les petits pains sont incontournables chez le boulanger. En plus, la concurrence est particulièrement rude sur ce marché, ce qui est le cas pour très peu d'autres produits de boulangerie. La boulangerie Thonke a donc trouvé une solution : un petit pain d'excellente qualité avec un nom particulier qui est même devenu une marque. Ces petits pains, les « Thonky », sont cuits directement dans les filiales.

Pour les fours de magasin en général, c'est un défi, mais pas pour le four de magasin MIWE aero e+ avec la nouvelle commande MIWE go!. « De cette manière, nous garantis-

sons le même résultat de cuisson sur ces petits pains dans toutes les filiales » indique la responsable de district Mandy Granetzki. Elle gère 13 des près de 60 filiales de Thonke. Une de ses filiales se trouve dans une enseigne Netto à Brandenburg-sur-la-Havel.

Les enseignes alimentaires Netto sont doublement présentes au nord et à l'est de l'Allemagne. D'une part, les Netto-Marken Discount qui appartiennent au groupe EDEKA. De l'autre, les supermarchés alimentaires Netto dont le logo représente un chien. Ils appartiennent à l'entreprise danoise Dansk Supermarked et leur nombre s'élève à environ 350, répartis sur 8 Länder.

À l'inverse de son homonyme allemand, le Netto danois ne mise pas sur des stations de cuisson mais a mis en place un partenariat avec plus de 70 boulangers régionaux. Des boulangers comme Thonke travaillent dans 307 supermarchés sur 350. Mais la concurrence règne tout de même entre la zone précédant l'entrée des supermarchés et le libre-service, car les supermarchés sont également approvisionnés en →



La chaîne alimentaire danoise Netto a choisi le parti pris de miser sur les boulangers régionaux comme Thonke dans la zone précédant l'entrée des supermarchés.



Après levée lente de la pâte, les petits pains sont cuits exclusivement dans les filiales.

produits frais par deux industries boulangères.

« Il s'agit d'un défi pour nous. Nous nous démarquons parce que nos produits sont plus frais et que nous en proposons plus ». Ce sont là les points forts que la responsable de district Granetzki souligne. Les filiales sont approvisionnées deux fois par jour. Chaque livraison contient un lot de pâtons Thonky.

Les Thonky sont des petits pains à base d'ingrédients spéciaux : semoule de blé et huile d'olive. Les petits pains carrés sont marqués d'un « T » pendant la production pour que les clients les reconnaissent facilement. La levée lente de la pâte dans un environnement de froid positif ajoute des saveurs supplémentaires. La réfrigération se poursuit ensuite dans les filiales et la fermentation des pâtons se termine dans la chambre de fermentation sous le MIWE aero e+. Ce sont les collaborateurs qui déterminent les paramètres de fermentation optimaux dans les filiales.

« Il suffit d'un peu de pratique pour y arriver ». Mme Granetzki est passée par là avant de maîtriser le processus. Et la commande MIWE go! est d'une aide précieuse à ce niveau. Après avoir démarré le four et sélectionné le programme de cuisson, l'utilisateur voit immédiatement lorsque le four peut être utilisé pour la cuisson. Mandy Granetzki : « Nous pouvons donc mieux planifier, il y a moins de mouvements autour du four, mais également, le four fonctionne moins souvent à vide, ce qui réduit le coût de l'énergie. »

C'est précisément pour ça que la nouvelle commande MIWE go! a été conçue. Elle simplifie l'utilisation du four. La



Les Thonky se sont imposés comme la marque de fabrique de la boulangerie Thonke.

cuisson se standardise. Les sources d'erreur diminuent. Mme Granetzki cite de suite un exemple : « Le programme de cuisson ne peut être lancé qu'à partir du moment où la température le permet. Une fois la porte du four fermée, le programme démarre automatiquement. »

Il est déjà arrivé plusieurs fois, sur d'autres fours, que la cuisson commence alors que la température ne correspondait pas au programme souhaité. Ou, pendant un coup de rush, le bouton de démarrage n'est pas activé. Après de tels incidents, les produits ne nous plaisent jamais vraiment et surtout, ils ne répondent plus à nos exigences de qualité.

La MIWE go! réduit au minimum le nombre de manipulations que l'utilisateur doit effectuer devant le four. La commande le guide directement tout au long du processus. Si quelque chose n'est pas clair à un moment donné, il a toujours la possibilité d'appeler la fonction d'aide à chaque étape du processus. « De ce fait, même les apprentis peuvent utiliser le four après avoir reçu les quelques instructions nécessaires » selon Mandy Granetzki.

D'ailleurs, elle a remarqué que les collaboratrices plus âgées « restent plutôt en retrait » lorsque les instructions sont données, tandis que les plus jeunes se sentent comme des poissons dans l'eau. « Cela encourage les plus âgées à se familiariser un peu plus avec la commande. » Cette différence se comprend facilement, mais la MIWE go! présente un design et une logique d'utilisation similaires aux smartphones. Et toutes les générations utilisent les smartphones. La MIWE go! dépasse peut être même certains smartphones en lisibilité, car l'écran tactile en verre affiche une

liste dans laquelle il faut sélectionner les tâches pertinentes. D'autres paramètres tels que la température actuelle du four ainsi que le décompte avant que le four ne soit prêt s'affichent de manière bien visible, même de loin. Lorsque la cuisson peut commencer dans le four, le thermomètre qui s'affichait déjà auparavant n'apparaît plus en blanc, mais devient jaune. Il est accompagné d'une coche qui indique à l'utilisateur qu'il est temps de mettre les produits au four. Une animation démarre en même temps sous la forme d'une plaque de cuisson qui reproduit l'enfournement. Tout le monde comprend, même les utilisateurs qui ne sont pas habitués.

« Pour nous, la fonction Favoris est importante », explique Mme Granetzki. Elle l'a déjà intégrée à la page d'accueil. Comme le laisse comprendre le nom, des programmes de cuisson souvent répétés peuvent être mis en évidence. « Il ne faut donc plus effectuer de recherche fastidieuse parmi tous les programmes de cuisson avant de trouver celui souhaité » ajoute une des vendeuses.

Il va de soi que les Thonky sont enregistrés dans la fonction Favoris. Un programme de cuisson existe pour ce produit. Comme le four est connecté au réseau, de nouveaux programmes peuvent être transférés en quelques secondes à peine. Des responsables comme la gérante de district Granetzki peuvent même consulter des données en ligne telles que les séquences et les activités de cuisson.

La sélection du programme peut se faire à partir des Favoris mais également à partir de trois emplacements différents. Ils peuvent être rangés dans l'ordre alphabétique, en fonction de la date d'utilisation (du plus récent au plus ancien) ou encore, en fonction de la fréquence d'utilisation

(du plus fréquent au moins fréquent). Pour voir l'ensemble de la liste, il faut soit balayer l'écran, soit faire bouger la barre de défilement.

« Ce qui est génial, c'est que nous savons de suite sur quoi nous devons appuyer après », indique une des vendeuses de la filiale. En effet, la prochaine étape au niveau de la commande apparaît toujours en surbrillance en jaune. MIWE l'a fait volontairement pour garantir le bon déroulement et la sécurité des différents processus.

Le MIWE aero e+ a toutes les exigences techniques requises pour fournir une cuisson dont la qualité élevée reste constante. La boulangerie Thonke a développé les programmes de cuisson avec MIWE. Il est possible de sélectionner jusqu'à huit étapes de cuisson et pour chacune d'entre elles, de régler tous les paramètres importants, de la température à la quantité de buée injectée.

On comprend donc mieux pourquoi la boulangerie Thonke utilise constamment le four de magasin. Des petits pains pizzas sont préparés sur la base des pâtons Thonky. Les pâtons carrés sont alors recouverts de sauce tomate et d'une garniture. Pour les petits pains au fromage, une tranche de fromage est déposée sur un Thonky.

Les en-cas salés pochés sont également cuits sur place et ils rencontrent de plus en plus de succès. Ils sont livrés sous forme de pâtons surgelés, brièvement décongelés puis cuits. D'ailleurs, il est aussi possible d'enregistrer clairement les étapes de travail pré-cuisson sous « Informations produit » (Produktinformation) dans la commande et de les consulter facilement. →



La familiarisation avec le four s'effectue rapidement ; chaque utilisatrice peut utiliser le four MIWE aero e+ avec la commande MIWE go!.



La responsable de district Mandy Granetzki avec du pain mi-cuit, qui sera bientôt vendu comme « pain frais » dans le magasin.



Le supermarché alimentaire danois NETTO a environ 350 enseignes dans le nord et l'est de l'Allemagne.



La pâte des Thonky est préparé avec de la semoule de blé et les petits pains sont recouverts de semoule de blé.

Par contre, les pains et baguettes arrivent mi-cuits et réfrigérés dans les filiales. Ils sont aussi cuits dans le MIWE aero e+. « Avec le pain cuit dans le four de magasin, nous voulons avant tout compléter notre assortiment lorsque les pains livrés ont tous été vendus ». Mme Granetzki oriente la stratégie de la boulangerie Thonke dans ce sens. Le pain de seigle de 1 000 g est donc proposé sous le label « Pain frais ».

C'est une autre manière de se démarquer face à la concurrence acharnée caractéristique du commerce de détail alimentaire. Le four de magasin MIWE aero e+ avec sa commande intuitive MIWE go! contribue à ce que toutes les filiales, dans une boulangerie comme Thonke, puissent constamment fournir une cuisson de bonne qualité.

Boulangerie Thonke en bref

Propriétaire : Olaf Thonke
Gustav-Freytag-Str. 2
14712 Rathenow

Filiales : 55

Personnel :

Production: 87, dont 6 apprentis

Vente : 399,289 employés permanents + 110 intérimaires) dont 10 apprentis

Expédition/logistique : 31

Gestion : 14, dont 1 apprenti

Exemples de prix :

Thonky 0,29 Euro

Petit pain fendu 0,27 Euro

Petit pain aux céréales 0,45 Euro

Pain de seigle 1 000 g 2,29 Euro

Viennoiserie 1,45 Euro