

Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Paneotrad®, un véritable argument de rentabilité.



Pâtissier de formation, Xavier Gaubour est venu à la boulangerie lorsqu'avec son épouse, Chrystel, en 1998, ils décident de prendre leur 1^{ère} affaire, en couple, en Isère. Depuis, ils ont essaimé leur savoir-faire en Savoie, à Lyon et puis en Saône-et-Loire avant de décider de s'installer définitivement dans le département du Puy-de-Dôme, à Cournon-d'Auvergne, dans l'aire urbaine de Clermont-Ferrand. « La boulangerie des Volcans », située dans une zone artisanale et commerciale, a ouvert début janvier 2020.

• Comment avez-vous connu Paneotrad® ?

« La 1^{ère} rencontre, c'était lors d'un Sirha, il y a quelques années. Ensuite, j'ai suivi l'actualité de la machine via FORUM MAG', Internet, la concession BONGARD, CELSIUS EQUIPEMENT qui s'occupait de nous à Autun, et je m'étais dit que lorsque je ferais une création, je choisirais Paneotrad®. »

• Quelles sont les raisons d'un tel choix ?

« D'abord, la souplesse du travail, c'est le gros atout de ce process de production qui permet de conserver la pâte jusqu'à 72h. On peut cuire à tout moment de la journée ; si on manque de pain, on sort un bac ; on passe au Paneotrad®, on enfourne, c'est pratique, efficace et cela limite les pertes. C'est un véritable argument de rentabilité ! Ensuite, la simplicité d'utilisation de la machine qui la rend accessible à l'ensemble du personnel. Et enfin l'économie de main d'œuvre, un autre avantage financier ! »

• Quel est le contexte dans lequel vous utilisez Paneotrad® ?

« Nous sommes entourés de commerces et d'un club de sport. Cournon-d'Auvergne, c'est à la fois la ville (périphérie de Clermont) et la campagne. Nous bénéficions d'un important passage (15 000 à 20 000 véhicules/jour). Nos portes sont ouvertes en continu de 5h30 à 19h30 du lundi au samedi. Etant donné notre implantation, nous sommes résolument axés snacking. Notre magasin de 150 m² accueille tables, mange-débout et une table d'hôte. Dans ce contexte, offrir un pain qualitatif, comme celui obtenu avec le procédé Paneotrad®, est un plus ! »

• Comment utilisez-vous les matrices ?

« Nous avons le tout dernier modèle Paneotrad® EvO et ses 4 matrices interchangeables. Cela nous permet de diversifier les formes. Je réserve la matrice "bouts ronds" à la baguette de Tradition et à une baguette en farine panifiable classique "mie-campa". La matrice "bouts carrés" est destinée aux baguettes spéciales (céréales, épeautre), la matrice "pavés" aux pains spéciaux, la matrice "flûtes" aux flûtes justement, et en combinant la matrice "flûtes" à celle "bouts carrés" j'obtiens les pains à sandwiches. Elle sont faciles à manier, pratiques à fixer, c'est simple comme un jeu d'enfant. »

• Comment s'est passée la prise en main de Paneotrad® ?

« Thierry Lachaize, commercial chez SELEC PRO Auvergne m'a emmené chez deux artisans-boulangers équipés de Paneotrad®. J'ai bien observé leur façon de faire, et ils m'ont donné des conseils ; d'ailleurs, après notre ouverture, ils sont venus voir comment cela se déroulait, ce qui m'a beaucoup touché. Avec notre meunier, nous avons passé 2 jours dans le laboratoire de démonstration de SELEC PRO Valence. Je dois dire que nous avons été formidablement accueillis, même bichonnés pendant ces 48 heures. Nous avons pu travailler comme si nous étions chez nous. Avec le démonstrateur de la Minoterie Bigallet, nous avons mis au point les recettes et mis les process de fabrication en place. Et puis, je me suis entraîné. Le jour J, tout était calé. »

• Et les clients qu'en disent-ils ?

« Ils apprécient notre pain croustillant, au bon goût et à la belle fraîcheur. Nous faisons régulièrement des dégustations pour faire découvrir notre collection de pains, nous accrochons le personnel des entreprises de la zone avec nos offres "Snacking" (formules, burgers, sandwiches, plats chauds, quiches et pizzas) et nous régalaons les gourmands avec nos 2 types de pâtisserie (élaborée ou classique). »

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Obligations d'affichage de certaines informations

Saviez-vous qu'en tant qu'employeur, vous êtes tenu d'afficher au sein de vos locaux, un certain nombre d'informations pour vos salariés ? Saviez-vous que dans certains cas, cette obligation d'affichage peut être remplacée par une obligation d'information par tout autre moyen garantissant un accès équivalent. En cas de non-respect de vos obligations constaté par l'inspection du travail, vous vous exposez à des sanctions, notamment à une amende pour défaut d'affichage. Le site <https://www.servicepublic.fr/professionnels-entreprises> vous donne les règles applicables en fonction de la taille de l'entreprise.

Code du travail numérique

Simulateurs de salaires, coût total employeur, modèles de lettres et de documents, etc... À l'initiative du gouvernement, vous pouvez vous renseigner sur toutes les facettes du code du travail numérique qui répondra à vos questions sur la convention collective dont vous dépendez et facilitera vos démarches en tant qu'employeur. En quelques clics, vous pourrez obtenir des réponses aux questions que vous vous posez sur le droit du travail de vos salariés. Des réponses personnalisables selon votre situation sont possibles en tapant un mot-clé dans l'onglet « Rechercher ». Infos sur le site : <https://www.code.travail.gouv.fr>.