

Connaissez-vous réellement point chaud ?



Connue comme étant la référence dans le secteur de la restauration rapide à la française, l'enseigne point chaud compte aujourd'hui 57 magasins, principalement situés en province de Liège. L'enseigne liégeoise propose des produits frais, artisanaux et croustillants, prêts à être dégustés dans un cadre agréable !

DES MÉTHODES DE PRODUCTION TRADITIONNELLES

Malgré des volumes de production importants, point chaud revendique des méthodes de production artisanales. En effet, les produits de boulangerie, brioche et pâtisserie sont réalisés, tous les jours, en frais, au sein des ateliers de production du groupe, situés dans le zoning d'Alleur et livrés à l'ensemble des magasins.

«Concrètement, les magasins envoient leurs commandes de produits frais, via un site de commande en ligne. Ensuite, les commandes sont vérifiées par le service commercial qui contrôle les quantités commandées. En fin de journée, une liste de fabrication est remise aux ateliers de fabrication afin que les boulangers, briocheurs et pâtisseries puissent réaliser les produits finis en soirée» raconte Lucile Boulic, la responsable de production. C'est alors que les magasiniers entrent dans la danse pour effectuer les répartitions de produits par magasin. Enfin, les chauffeurs retirent les produits et les livrent en magasin. «La dernière livraison est effectuée vers 5h00 du matin, avant de passer le relais aux équipes en magasin».

Une routine bien encadrée qui permet à chaque établissement de vendre des produits frais, fabriqués la veille et livrés durant la nuit.

DE LARGES GAMMES DE PRODUITS VARIÉS ET CROUSTILLANTS

«Les viennoiseries, baguettes, et sandwiches, sont mis en œuvre en magasin par nos vendeuses-cuiseuses. Concrètement, cela veut dire que ces produits fermentent pendant 4 heures, sont lamés, cuits et ensuite décorés en magasin, avant d'être mis en vente. Nous voulons en fait assurer «l'effet de chaud» en magasin, c'est-à-dire, réaliser des cuissons en continu, tout au long de la journée, afin d'assurer la croustillance et la fraîcheur de nos produits», nous explique Juliette Deprey, gestionnaire du réseau de franchisés.

UN PROCESSUS DE MODERNISATION DES ÉTABLISSEMENTS

Le client et son expérience sont au centre des préoccupations de l'enseigne. C'est la raison pour laquelle point chaud a entamé un processus de modernisation de ses établissements pour un style plus chic et épuré. «Les ambiances et les couleurs changent avec le temps, il faut les faire évoluer. Le client vient pour déguster un sandwich mais il a le droit d'être installé dans un bel établissement confortable et agréable ».



Certains magasins sont d'ailleurs décorés de photos d'époque, afin de créer une certaine proximité avec le client. C'est d'ailleurs dans cette optique que le point chaud de Verviers, notamment, qui a déménagé de la rue Crapaurue à la place Verte, a été décoré. Tournée vers l'innovation, et à l'écoute de sa clientèle, point chaud n'a pas fini de nous surprendre.

Groupe point chaud

Siège social :
rue des Technologies 24
4432 Alleur

☎ 04 361 68 20
☎ 04 361 68 39
✉ info@pointchaud.be



www.pointchaud.be