

# Redécouvrez point chaud, une enseigne prônant les méthodes de production traditionnelle



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 Wallonie et en province de Liège. Malgré son large réseau de magasins et les volumes de production qui en découlent, l'enseigne Liégeoise respecte pourtant bien les standards de la production traditionnelle.

Une production artisanale bien rôdée comme nous l'explique Lucile Boulic, la manager de production du groupe.

Point chaud, en quelques chiffres, cela représente une production quotidienne de 700 éclairs, 900 gaufres aux fruits, 7000 pains, 200 tartes et plus de 600 pâtisseries individuelles. Aussi étonnant que cela puisse paraître, ces quantités de produits sont fabriquées, de façon artisanale, tous les jours, par une cinquantaine d'ouvriers qui s'activent du matin au soir au sein des ateliers de production situés à Alleur (Liège). « Afin de produire ces volumes importants, la production est organisée en 2 équipes: l'équipe du matin, qui prépare les crèmes, les pâtes et les glaçages; ces derniers serviront à l'équipe du soir, pour la réalisation des produits finis » nous explique la manager de production.

## DES PRODUITS FRAIS PRÉPARÉS ET LIVRÉS TOUS LES JOURS EN MAGASIN

« 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 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.

## MOINS DE SUCRE ET DE PRODUITS MODIFIÉS

Lucile Boulic travaille également sur les recettes des produits. En effet, depuis deux ans maintenant elle met un point d'honneur à produire des pâtisseries moins sucrées et surtout, avec moins de matières premières modifiées.



L'objectif ?

Proposer aux clients des produits encore plus traditionnels.

En ce qui concerne les ingrédients, ces derniers sont sélectionnés avec soin auprès de fournisseurs agréés et suivis tout au long de l'année par des audits qualité. Point chaud priorise d'ailleurs la collaboration avec des producteurs locaux. Par exemple, les fruits proviennent d'un primeur basé à Soumagne...



### 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