

BakeOff 2.0

Réussir la vente des produits de boulangerie



BakeOff 2.0

Un concept enthousiasmant



■ « Le pain quotidien » est bien plus qu'un générateur d'affluence : la variété des produits de boulangerie offre aux distributeurs une grande marge de manœuvre pour mettre en avant la fraîcheur de leurs produits. Alors pourquoi ne pas agencer votre rayon boulangerie pour en faire le rayon phare de votre magasin ? Pour vous, notre équipe Shop Solutions met en scène BakeOff de manière singulière.



TRADITIONELLES
BACKHANDWERK
AUS SCHWABEN

WANZL-LAIB
AUS BESTEN
ZUTATEN GEBACKEN!

BakeOff 2.0

Réussir la vente des produits de boulangerie

- > Facing optimisé et maximalisation du volume de remplissage
- > Ergonomie optimale pour les clients comme pour le personnel
- > Modularité et flexibilité dans la présentation des produits



Un partenaire spécialiste des lancements de produits

Depuis plus de 15 ans, Wanzl travaille main dans la main avec les distributeurs de l'agro-alimentaire sur des systèmes de vente permettant de mettre en scène de manière attrayante les produits frais de boulangerie et les viennoiseries dans les magasins. À ce jour, le fruit de cette collaboration à succès a permis d'équiper plusieurs milliers de commerces en modules BakeOff* Wanzl. La nouvelle génération BakeOff 2.0 dynamisera vos ventes de produits de boulangerie pour en faire un réel succès.



* BAKEOFF GÉNÉRATION 1.0

■ **Le système de mobilier BakeOff 2.0** et sa vitrine en verre bombé veillent à une transparence maximale et à un facing idéal. Une mise en valeur optimisée de vos produits incite vos clients à acheter.



BAKEOFF 2.0
la nouvelle génération



LE CLIENT PEUT SE SERVIR FACILEMENT



Rien n'échappe au client

Les quatre niveaux du module sont bien visibles et offrent aux clients un excellent aperçu de l'assortiment de produits proposés. L'éclairage LED à économie d'énergie met vos produits en valeur.

Grande transparence

Grâce à l'absence de paroi arrière, le module permet d'apercevoir l'atelier de boulangerie pour plus de transparence et de caractère émotionnel.



Ergonomie optimale pour les clients comme pour le personnel

On se sert avec plaisir

■ **Pour le client, se servir parmi les produits** est un jeu d'enfant et peut se faire d'une seule main. Les produits de boulangerie sont entraînés vers l'avant grâce à une poignée et déposés sur le plateau de présentation. Ils peuvent ensuite être saisis avec une pince ou un gant à usage unique.



SE SERVIR D'UNE SEULE MAIN

Prélever des produits est un jeu d'enfant

Simple et sûr d'utilisation

La poignée servant à entraîner les produits, la pince ou le gant à usage unique sécurisent l'utilisation du module et garantissent que chaque produit termine sa course dans le sachet.



Propre et hygiénique

Différents niveaux de nettoyage sont accessibles en relevant et en abaissant la clayette de protection à l'avant du module.



Simplicité d'utilisation pour le personnel du magasin

■ **Les procédés d'approvisionnement et de nettoyage** sont simples et efficaces pour votre personnel. L'approvisionnement en produits du module est adapté à la configuration et à l'aménagement de votre magasin. Le matériel de nettoyage se range dans les modules de service à portée de main de l'utilisateur, pour un gain de temps.



APPROVISIONNEMENT ET NETTOYAGE :
des opérations simples et efficaces

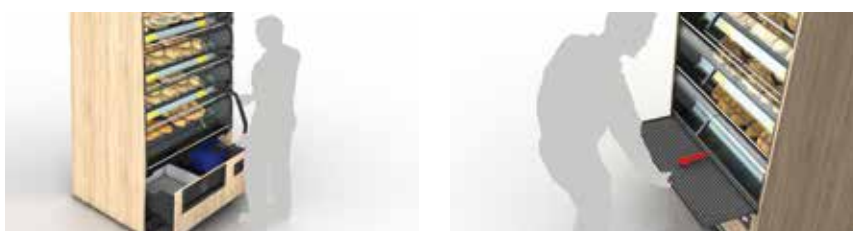
Approvisionnement simplifié

L'**approvisionnement** s'adapte à la configuration de votre point de vente et peut se faire par l'avant ou par l'arrière.



Nettoyage facilité

Pour le **nettoyage quotidien**, un aspirateur facilement accessible a été intégré dans le module de service. Une plaque ramasse-miettes centrale veille à la propreté sous les modules.



Modulaire et flexible

Système de vente modulaire

■ **Le BakeOff 2.0 de Wanzl est un système de vente modulaire.** La présentation des produits est très flexible et peut être modifiée avec une grande facilité. Chaque module de base est composé de quatre niveaux identiques. Chaque niveau peut être divisé en trois zones et offre ainsi suffisamment de place pour un large assortiment de produits de boulangerie.

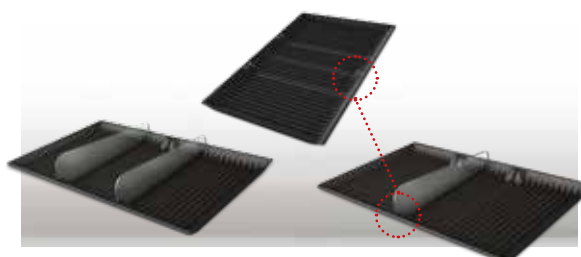


CONSTRUCTION MODULAIRE

Adaptation variable pour
chaque produit

Liberté dans l'agencement des produits

Selon les besoins, les différents niveaux peuvent être facilement et rapidement divisés en deux ou trois zones. Une tour peut ainsi présenter jusqu'à 12 produits de boulangerie différents.



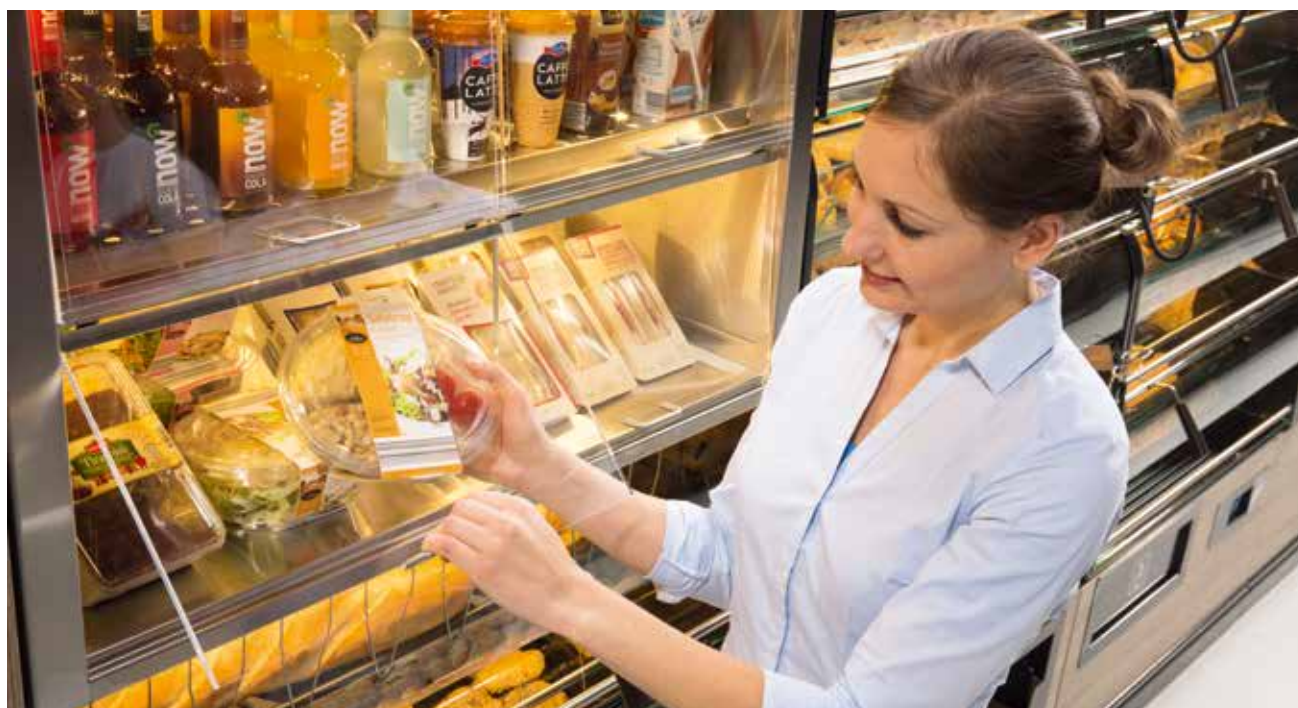
Les modules de services personnalisés

Qu'il s'agisse du module de nettoyage, du tiroir de rangement, de la poubelle, du distributeur de sachets ou de l'habillage en décor bois de la façade, les modules dédiés au service s'adaptent à vos besoins.



Plus de chiffre d'affaires et de confort

■ Avec les modules « tour boulangerie avec réfrigérateur » et « tour boulangerie pour trancheuse à pain », vous augmentez à coup sûr votre chiffre d'affaires par ventes croisées ainsi que la satisfaction de vos clients qui apprécient le grand confort d'achat.



MODULE RÉFRIGÉRATEUR
une intégration parfaite dans le
mobiliier en place

Module réfrigérateur pour ventes croisées

La tour boulangerie avec réfrigérateur est particulièrement bien adaptée aux ventes croisées. Vous pouvez ainsi également proposer à vos clients des boissons fraîches et des snacks comme des sandwiches, wraps etc. Un bon moyen pour augmenter votre chiffre d'affaires.



Intégration d'une trancheuse à pain

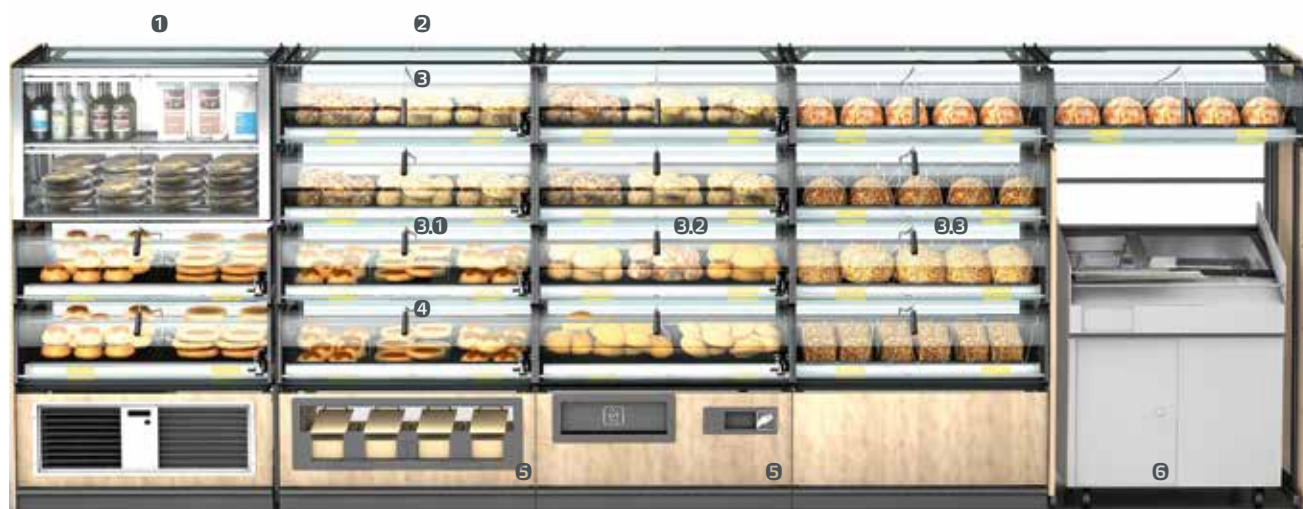
Nous intégrons aussi volontiers votre trancheuse à pain dans le BakeOff 2.0. Grâce à la tour boulangerie adaptée, l'ensemble est harmonieux. Un autre avantage : un niveau de vente complémentaire est intégré au-dessus de la trancheuse.



Aperçu global du mobilier BakeOff 2.0

Des solutions de détail bien étudiées

■ **Tout y est, rien ne manque.** Les modules BakeOff 2.0 répondent aux principales exigences relatives aux systèmes de vente dans le secteur de la boulangerie. BakeOff 2.0 a été développé en étroite collaboration avec nos partenaires commerciaux.



1 TOUR BOULANGERIE AVEC RÉFRIGÉRATEUR

Tour avec présentation de produits réfrigérés sur les deux niveaux supérieurs. Deux niveaux pour produits de boulangerie en dessous. Module réfrigérateur en acier inoxydable. Réfrigération constante sur les deux niveaux. Plage de température réglable de +6 à +12 degrés Celsius. Partie technique du réfrigérateur intégrée dans la zone dédiée aux services (en partie inférieure). Éclairage DEL à économie d'énergie. Plinthe avec profilé pare-chocs intégré.

2 TOUR BOULANGERIE MODULE DE BASE

Tour boulangerie, ouverte à l'arrière pour un approvisionnement par l'avant et par l'arrière. Avec toit en verre trempé. Paroi arrière avec décor bois en option.

3 MODULES POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

Exécution en verre trempé pour une transparence et une sécurité maximales. Bac en plastique avec séparateur en verre pour une meilleure visibilité et séparation des produits. Protection anti-projections (salive et éternuements) et vitre d'accès en verre, bandeau porte-prix inclus. Grand confort d'utilisation et sans entretien particulier grâce à l'absence d'un abattant avant. Poignée incluse pour entraîner les produits. Éclairage DEL à économie d'énergie. Accessoires en option : pince à pain avec boîtier et câble spirale.

Exécution des modules boulangerie/ Respect des règles d'hygiène :

3.1 Module pour viennoiseries Respect des règles d'hygiène avec protection en verre empêchant de reposer le produit.

3.2 Module pour petits pains individuels et bretzels Respect des règles d'hygiène avec protection en verre

3.3 Rayonnage pour pain Respect des règles d'hygiène avec protection en fil empêchant de reposer le produit.

4 PLAQUE RAMASSE-MIETTES CENTRALE

Plaque ramasse-miettes centrale assurant la propreté et l'hygiène sous les modules.

5 MODULES DE SERVICE

Différents modules de service à choisir selon vos besoins :

- Tiroir avec distributeur de gants à usage unique et conteneur pour les déchets de coupe
- Tiroir de rangement par ex. pour loger un aspirateur ou un escabeau
- Distributeur de sachets pour l'emballage des produits
- Habillage de façade avant avec décor bois.

Tous les modules sont livrés avec plinthes et profilés pare-chocs.

6 TOUR BOULANGERIE POUR TRANCHEUSE À PAIN

Tour boulangerie pour trancheuse à pain surmontée d'un module pour produits de boulangerie. Toit en verre trempé. Parois arrière et joues latérales avec décor bois en option.

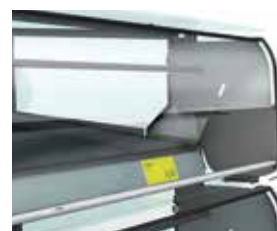
Sécurité

Résistants aux chocs et coups : modules de distribution en verre de sécurité pour une utilisation parfaitement sécurisée.



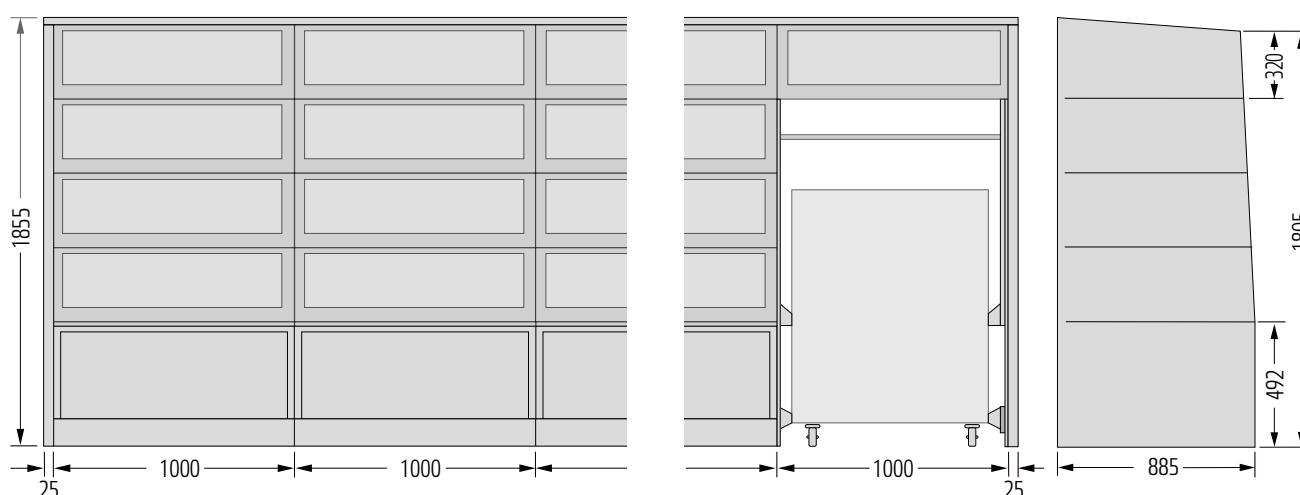
Confort

L'absence de pièces mobiles assure un grand confort d'utilisation et minimise les opérations d'entretien.



Un concept adapté à chaque magasin

■ **Le système de vente pour produits de boulangerie BakeOff 2.0** de Wanzl s'intègre parfaitement à votre magasin grâce à sa construction modulaire. Sa conception s'adapte à tous les besoins grâce à une multitude de variantes et d'options de couleurs.



Décor bois de la structure de base

H1146

Chêne gris de Bardolino

H3734

Noyer naturel de Dijon

H1555

Wengé

Couleurs des modules

8017

Brun chocolat RAL 8017

7021

Gris noir RAL 7021

Aspect bois véritable

Un décor imitant le bois naturel garantit un ensemble harmonieux qui renvoie à vos clients une image de qualité élevée.



De belles couleurs

Tout particulièrement dans le secteur de la boulangerie, des couleurs de modules en harmonie avec votre rayon créent une ambiance valorisante pour vos produits.



Institut de normalisation allemand DIN

Afin d'être conformes aux dernières dispositions en **matière d'hygiène alimentaire**, nous sommes représentés dans la section « Rayons de boulangerie dans le commerce de détail » de l'institut de normalisation allemand DIN.



Sécurité éprouvée

Les composants électriques, la stabilité ainsi que les aspects hygiéniques ont été testés et certifiés par le TÜV SÜD.



ALLEMAGNE

Wanzl Metallwarenfabrik GmbH
Rudolf-Wanzl-Straße 4
D-89340 Leipheim

Tél. +49 (0) 82 21 / 7 29-0
Fax +49 (0) 82 21 / 7 29-1000

info@wanzl.de
www.wanzl.com

FRANCE

Wanzl SAS
21 rue Westrich CS 30134
67603 Sélestat Cedex

Tél. +33 (0) 3 90 57 81 69
Fax +33 (0) 3 90 57 80 98

wanzl@wanzl.fr
www.wanzl.fr

SUISSE

Wanzl (Suisse) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal

Tél. +41 (0) 71 / 886 90 10
Fax +41 (0) 71 / 886 90 15

info@wanzl.ch
www.wanzl.ch

BELGIQUE / LUXEMBOURG

Wanzl b.v.b.a.
Ambachtenlaan 36
Ambachtelijke zone Haasrode
3001 Heverlee

Tél. +32 (0) 16 / 40 28 30
Fax +32 (0) 16 / 40 01 69

wanzl@wanzl.be
www.wanzl.be