

ÉTUDE DE CAS

Témoignage de Morris Quality Bakers

Contexte

Morris Quality Bakers est l'une des meilleures boulangeries-pâtisseries du nord-ouest de l'Angleterre ; elle livre des viennoiseries fraîches, du pain et des spécialités telles que des gâteaux Eccles et des confiseries, depuis sa boulangerie située à Coppull près de Chorley, dans le Lancashire, à des clients situés aussi loin que Cumbria dans le nord et Staffordshire dans le sud. Elle gère plus de 12 000 commandes par semaine, pour de petites sandwicheries, des établissements publics et des supermarchés locaux. Aujourd'hui, grâce à son investissement dans deux systèmes d'ensachage FAS SPrint Revolution, Morris Quality Bakers a élargi sa gamme de produits, a amélioré l'efficacité de son système d'emballage et ses capacités, et a permis à ses clients de réduire leurs déchets alimentaire.

Le succès de Morris Quality Bakers est né non pas du pain et des gâteaux, mais de la viande et des tourtes. En 1912, deux ans avant le début de la Première Guerre mondiale, Walter Morris a quitté l'emploi qu'il avait dans une Coopérative, pour s'installer en tant que boucher indépendant à Coppull. Pendant deux générations, l'entreprise est restée entre les mains des Morris et elle n'a cessé de prospérer. C'est en 1973 que Henry Morris, le petit-fils de Walter, a repris l'affaire et a eu l'idée d'ajouter trois morceaux de viande dans les tourtes, déclenchant une chaîne d'événements qui ont changé l'histoire de l'entreprise et lui ont permis de croître d'année en année.

La décision de se concentrer sur les produits de boulangerie est née au milieu des années 90, car la réglementation devenait de plus en plus restrictive en matière de sécurité alimentaire. Aujourd'hui Morris Quality Bakers emploie 170 personnes localement et exploite une flotte de plus de 50 camionnettes ; elle continue d'être une entreprise familiale florissante grâce à Henry Morris et à sa femme Christine.

Le Défi

« Nous ensachons nos pains aux raisins à la main », explique le directeur général de la boulangerie, Carl Green, « Notre production était limitée, mais ce système nous apportait une certaine flexibilité et la qualité était garantie. Lorsque qu'Henry a choisi d'insérer le mot QUALITÉ dans le nom de son entreprise, c'était bien plus qu'un mot. Nous invitons tous nos clients à venir découvrir comment nous cuisons, nous ensachons et nous expédions nos produits, et ils s'aperçoivent tout de suite du niveau de la qualité de toutes ces activités. Je n'avais jamais trouvé un système qui était assez performant pour le niveau de production que nous avons et qui pouvait augmenter la vitesse d'ensachage sans compromettre la qualité de l'emballage, jusqu'à ce que je vois l'ensacheuse FAS SPrint Revolution sur le site Internet d'Automated Packaging Systems. »

Avant que de changer de système, les boulangers de Morris ensachaient 12 pains aux raisins de 12,7 cm (5") dans des sacs en polypropylène et ils ajoutaient des étiquettes pré-imprimées qui étaient surchargées, en raison de toutes les informations sur les lots, qui devaient être mentionnées. Après avoir contacté Malcolm Vale, le spécialiste de l'ensachage des produits alimentaires d'Automated Packaging System, Carl Green et Henry Morris sont allés voir une démonstration de l'ensacheuse FAS SPrint Revolution à Malvern, dans le Worcestershire ; ils avaient apporté plusieurs échantillons de produits avec eux.

La Solution

« Nous avons préparé l'ensacheuse FAS SPrint Revolution et nous l'avons essayée avec quelques échantillons », explique Malcolm Vale. « Le potentiel était évident dès le départ ; nous leur offrons un système qui combine les avantages de l'ensachage à la main - minutieux, précis avec une manutention délicate des produits - avec la vitesse de l'automatisation - des sacs pré-ouverts, une fermeture automatique et bien plus encore. »

Nom de l'Entreprise

Morris Quality Bakers

Produits Ensachés

Viennoiseries fraîches, du pain et des spécialités

Équipement Utilisé

FAS SPrint Revolution™

Matériaux Utilisés

Sachets SidePouch®

Retour sur Investissement

« Nous avons eu un retour sur investissement en un an, en grande partie parce que ce système nous a permis d'augmenter considérablement notre production. Nous avons pu produire jusqu'à 2 500 paquets de 12 pains aux raisins en une journée, ce qui est beaucoup plus que ce que nous pouvions produire auparavant. »



Carl Green est d'accord : « Le système était compact, robuste, de grande qualité, et il y avait beaucoup d'espace dans la zone de chargement. La hauteur de travail était idéale et la conception permettait de mettre facilement les pains aux raisins dans les sachets. Nous avons besoin de faire un deuxième essai ; Malcolm Vale nous a procuré quelques échantillons de sacs de la bonne taille pour que les pains aux raisins puissent être parfaitement ensachés et puissent être conservés en parfait état lors du stockage et de l'expédition. »

Analyse de Rentabilité

Henry Morris a reçu la première ensacheuse FAS Sprint Revolution, au printemps 2014 : « Nous ne prévoyons pas de budget pour les dépenses d'investissement sur une base annuelle. S'il est nécessaire de faire quelque chose, nous le faisons ; et cet investissement en valait la peine. Nous avons eu un retour sur investissement en un an, en grande partie parce que ce système nous a permis d'augmenter considérablement notre production. Nous avons pu produire jusqu'à 2 500 paquets de 12 pains aux raisins en une journée, ce qui est beaucoup plus que ce que nous pouvions produire auparavant. »

« Ce système d'ensachage nous a permis de faire bien plus que d'augmenter la production. L'équipe responsable des matériaux, à Malvern, nous a présenté des sacs à fermeture à glissière refermable et une bande d'ouverture inviolable. En passant des paquets non refermables contenant six pains, à des paquets de 12, faciles à ouvrir avec fermeture à glissière refermable, nous avons facilité le travail des traiteurs et leur avons rendu un grand service. Les sacs à fermeture à glissière refermable leur permettent de garder les petits pains, frais, d'une journée à l'autre, ce qui leur permet de réduire la quantité de déchets et les coûts. »

« L'impression des informations sur les produits et sur les lots, directement sur le sachet, au lieu d'utiliser des étiquettes, a permis d'économiser beaucoup de temps et de diminuer les coûts ; cette économie nous a permis de compenser le coût des nouveaux sacs à fermeture à glissière refermable. Et l'équipe adore la machine ; physiquement, le travail est plus facile et par conséquent, les opérateurs sont très satisfaits. »

L'ensacheuse FAS SPrint Revolution a permis à la boulangerie de redéployer la main-d'œuvre. Auparavant une équipe de quatre personnes pouvait ensacher et étiqueter 200 paquets de 12 pains aux raisins par heure. Aujourd'hui, il est possible d'emballer deux fois plus de produits dans un sac, deux fois plus vite, et l'ensachage ne nécessite que la moitié du nombre de personnes.

Le système fonctionne si bien que Morris Quality Bakers a commandé une seconde ensacheuse FAS SPrint Revolution, seulement trois mois après la mise en service de la première ensacheuse. Carl Green explique : « Cela a ouvert la porte à de nouvelles opportunités, par conséquent nous avons ajouté de nouveaux produits à notre gamme. Il y a quatre ans, nous avons introduit les mini-paninis pour les écoles, nous les appelons les Poco Paninis, et ils ont eu un grand succès. Maintenant, nous les ensachons par 25, dans des sacs à fermeture à glissière refermable, ce qui signifie que la nouvelle ensacheuse peut être utilisée dans toute la boulangerie. »

Le superviseur de la maintenance chez Morris Quality Bakers, Bryan Rowland, a travaillé avec Malcolm Vale et l'équipe du service client et de l'assistance technique d'Automated Packaging Systems, dirigée par Jim Lockyear et ils ont installé l'ensacheuse FAS SPrint Revolution.

Brian Rowlands est chef d'équipe responsable de la formation et de la maintenance du système. Comme l'explique Malcolm Vale, depuis son installation, le système a été adapté pour pouvoir constamment améliorer l'efficacité. « En mode semi-automatique, l'ensacheuse FAS SPrint Revolution est gérée avec un commutateur à pied, mais Brian Rowlands et ses collègues étaient certains qu'un mécanisme actionné à la main serait plus rapide et plus facile à utiliser. La conception simple et ouverte du système, lui a permis d'effectuer cette modification facilement. »

Conclusion

Au milieu de l'année 2014, Morris Quality Bakers avait deux systèmes FAS SPrint Révolution, qui ensachaient de la viennoiserie dans des sacs multi-packs inviolables et refermables, qui conservent les produits frais plus longtemps et permettent de réduire considérablement les déchets alimentaires. Les systèmes d'ensachage ont permis d'augmenter la production de 100 % et ont permis de réduire de moitié la main-d'œuvre nécessaire pour l'ensachage des produits ; cette main-d'œuvre a été redéployée ailleurs dans la boulangerie, pour augmenter la production.

Le système fonctionne si bien que Morris Quality Bakers a commandé une seconde ensacheuse FAS SPrint Revolution, seulement trois mois après la mise en service de la première ensacheuse.

