

À quoi devez-vous être attentif lors de l'achat d'une ligne de pistolets, d'une ligne de pains et de fours ?

Aspects essentiels

- **Préalablement à l'entretien, établissez une liste de questions et soumettez celle-ci au fournisseur.**
- **À quelles exigences votre machine, votre ligne de pistolets, votre ligne de pains et votre four doivent-ils satisfaire ?**
- **De quelle capacité faut-il tenir compte ? La production que vous voulez réaliser est-elle constante par jour et par semaine ?**
- **Pouvez-vous travailler en continu ? Disposez-vous de capacités suffisantes (pétrin, chambre de fermentation, four, réfrigération) ?**
- **Quel assortiment de produits devez-vous réaliser (poids, longueur, volume) ?**
- **Quelle structure de mie et de croûte souhaitez-vous obtenir ? Discutez-en.**
- **Quelles sont les différences entre les fournisseurs ? En quoi le produit fabriqué diffère-t-il alors ?**
- **L'appareil ou la ligne est-il/elle certifié(e) CE ? Le cadre est-il en inox ?**
- **Quelles sont les options ? Quelles sont celles qui sont indispensables pour vous ? Quelles sont celles dont vous pourriez vous passer ? Informez-vous bien. Avez-vous besoin d'options particulières ?**
- **Quelles sont les versions existantes ? En quoi diffèrent-elles ? Comment voyez-vous l'avenir de votre entreprise ? Pourrez-vous fournir, dans une phase ultérieure, un plus grand assortiment grâce à votre achat ?**
- **La machine doit-elle s'intégrer à une ligne existante ?**
- **Votre boulangerie dispose-t-elle de l'espace nécessaire pour la machine, la ligne, le four ? Faites-vous conseiller par le représentant. Un représentant professionnel pourra vous donner de nouvelles idées ou vous proposer une autre disposition. Est-il possible de réaliser un plan technique aux dimensions exactes de votre boulangerie et de l'appareil ? Le fournisseur peut-il fournir des plans techniques à l'architecte en cas d'extension ?**
- **Le fournisseur est-il fiable ? Quelle est sa solidité financière ? Quels services offre-t-il ? Peut-il vous soumettre un plan de maintenance dans votre langue ? Pourra-t-il effectuer ses livraisons à temps et vous livrer exactement ce qui a été convenu dans la confirmation de commande ?**
- **Un manuel d'utilisation est-il disponible dans votre langue ? Une liste de pièces est-elle fournie avec l'appareil ? Le manuel mentionne-t-il clairement comment et quand vous devez procéder à l'entretien (chaque jour, semaine, mois ou année) ?**
- **Visitez d'autres boulangeries, aussi en pleine production.**
- **Visitez l'usine. Quelle vision l'entreprise a-t-elle à plus long terme ? L'entreprise existera-t-elle encore à long terme ?**
- **Effectuez des tests avec vos matières premières. Prenez le temps de réaliser ces tests.**
- **Comparez les offres écrites d'un œil critique.**
- **Les données techniques sont-elles claires ? Comparez toujours des valeurs techniques de même ordre. Si ce n'est pas possible, demandez aux fournisseurs les mêmes valeurs techniques. Par exemple, pour les installations de réfrigération, quelle est la puissance en watts pour quelle température ambiante et quelle température d'évaporation ?**

- **Recevez-vous une confirmation de commande avec date de livraison ?**
- **Quand devrez-vous payer les acomptes ? Dans le cas d'un leasing ou d'un prêt d'investissement, vous devrez aussi payer un acompte. Pensez à aborder la question lors de votre entretien avec la banque.**
- **Si les possibilités sont clairement définies, fixez toutes les caractéristiques correctement afin qu'il n'y ait pas d'ambiguïtés pour les deux parties.**
- **Si l'entreprise prétend qu'elle peut toujours tout livrer de stock, soyez vigilant ! Il est préférable d'attendre quelques semaines la bonne machine que d'être livré rapidement. Vous allez en effet utiliser la machine sur une longue période. Il vaut donc mieux bien vérifier, par exemple, que le panneau de commande se trouve du bon côté, que toutes les options dont vous avez besoin sont bien présentes, etc.**

Assistance lors de la mise en service

- **Combien de jours d'assistance sont prévus ? Et qu'est-ce qui n'est pas compris ?**
- **Le fournisseur dispose-t-il de personnel qualifié pour la formation ?**

Prix

- **Optez donc pour le meilleur rapport qualité/prix !**
- **Le montage et le raccordement sont-ils compris dans le prix ?**



Cet article a été rédigé en collaboration avec M. Ph. Claes de Werner & Pfleiderer Brussels (wpbakerygroup.com - wp-haton.com).

Ubelma

UNION BELGE DES FABRICANTS ET IMPORTATEURS
DE MATERIEL POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION

Evoluons ensemble

Ubelma
c/o Agoria
Diamant Building
Bd A. Reyers 80
BE-1030 Bruxelles
Tél. 02 706 79 82
Fax 02 706 79 88
info@ubelma.be
www.ubelma.be

UBELMA rassemble des professionnels qui partagent leurs expériences et leur know how.

Vous trouverez en eux des conseillers qui vous accompagneront dans votre projet en respectant les lois et prescriptions en vigueur, tant sur le plan de l'hygiène que de la sécurité.

Les membres d'Ubelma
vous fournissent des machines
de la plus haute qualité
intégrant les techniques
les plus modernes.