



POINT CHAUD: UNE ÂME D

Depuis son apparition sur le marché belge, en 1993, l'enseigne point chaud n'a cessé de se développer. Bien que comptant aujourd'hui près de 500 collaborateurs, la chaîne de restauration rapide à la française a préservé une dimension artisanale. Dans son atelier, si la machine vient parfois en appui, c'est la main de l'Homme que l'on retrouve à chaque étape de la fabrication de ses pains, pâtisseries et briocheries.





'ARTISAN

CÉLINE LÉONARD - © PATRICK MORIAMÉ



Au sein des ateliers de point chaud, une quarantaine de collaborateurs s'activent quotidiennement pour fabriquer les produits qui, quelques heures plus tard, garniront les vitrines des 51 magasins que compte l'enseigne.



La fabrication des pâtes et autres fonds de tarte est l'apanage de l'équipe du matin. Dès 14h, une autre brigade prend le relais pour, entre autres, décorer de crème fraîche et de fruits frais les produits élaborés au cours de la matinée, sur base des commandes des magasins.



Du pain au levain à la tarte brésilienne en passant par le croissant fourré, la gamme point chaud est vaste, et en constante évolution. Chaque trimestre, des membres du personnel sont ainsi invités à proposer et tester de nouvelles recettes. Une manière de rester en permanence à l'écoute des attentes exprimées par la clientèle.

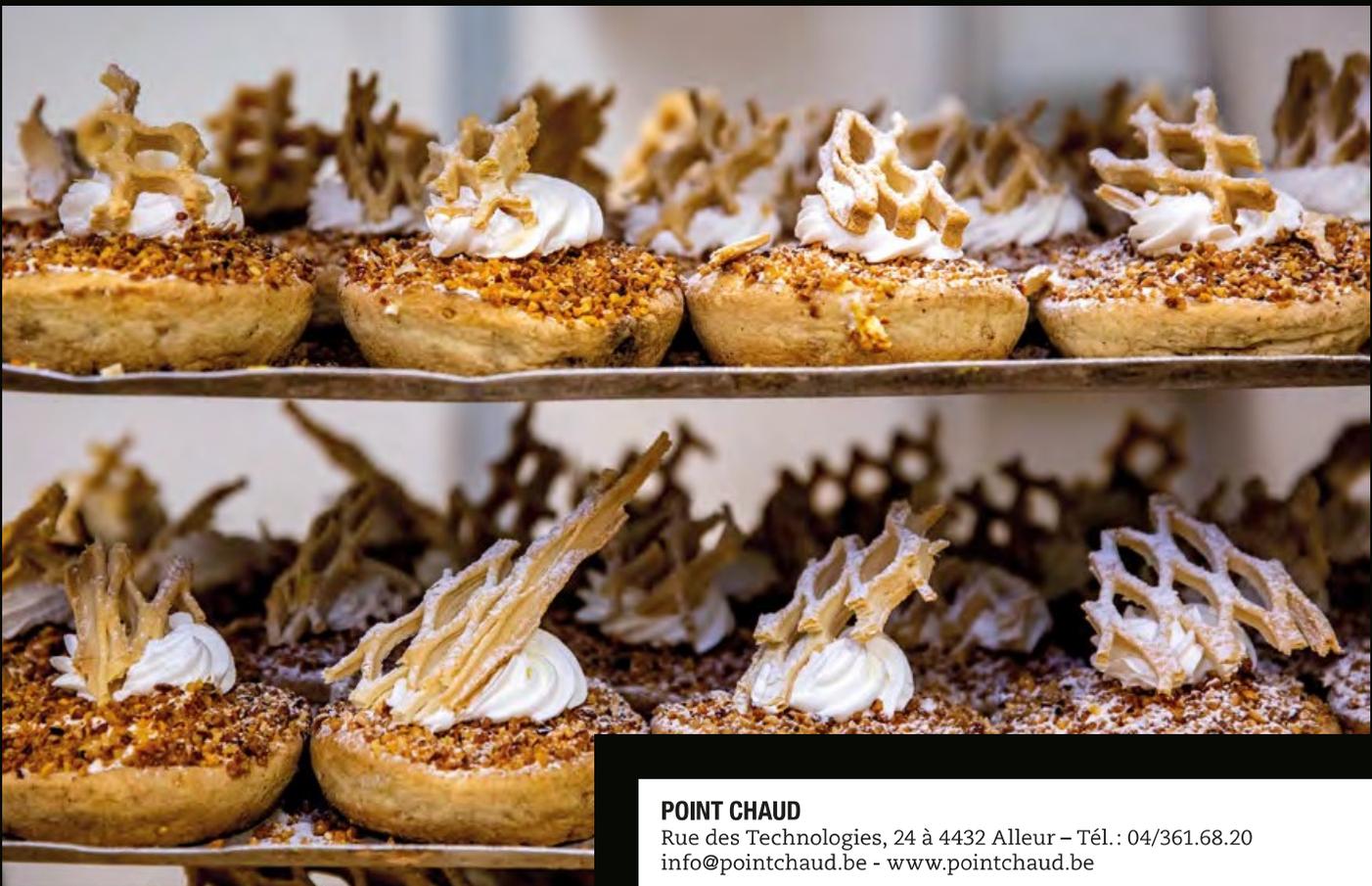


Cette envie d'innover a assurément concouru au succès de l'enseigne qui, depuis son lancement sur le marché belge, en 1993, affiche une croissance constante. A l'époque, elle était une franchise d'un concept né en France. Aujourd'hui, alors que la marque a quasiment disparu de l'Hexagone, le franchisé belge a racheté l'ensemble des parts du franchiseur français.





Affichant un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros (toutes sociétés incluses), point chaud n'entend pas ralentir la cadence. Extrêmement bien implantée en région liégeoise, l'entreprise espère accroître sa présence dans d'autres provinces wallonnes au cours des prochaines années. Le nord du pays est également en ligne de mire. Un premier établissement y ouvrira d'ailleurs ses portes d'ici quelques semaines.



POINT CHAUD

Rue des Technologies, 24 à 4432 Alleur – Tél.: 04/361.68.20
info@pointchaud.be - www.pointchaud.be