

L'ENERGIE ET L'ENVIRONNEMENT AU CENTRE DES PRIORITES

FOURS FRINGAND INNOVE ET S'ENGAGE



La nouvelle platine de commande connectée FDC
Maîtrise de l'énergie et ergonomie

p.2



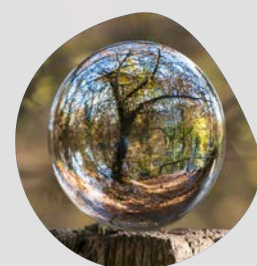
Coup de projecteur: Gobert situé dans le Nord- le plus ancien distributeur des Fours Fringand

p.3



TILLE en Suisse, une entreprise reconnue et une transmission des valeurs

p.4



Consciente des enjeux environnemetaux, Fringand s'engage dans une démarche RSE

p.5

La nouvelle platine de commande FRINGAND FDC

La connectivité et l'ergonomie

Les Fours Fringand sont reconnus pour leur fiabilité et leur efficacité.

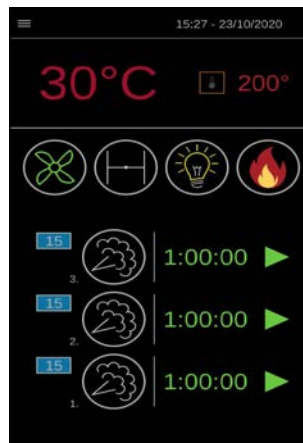
Une des missions de l'entreprise est également la mise à disposition des artisans d'innovations intuitives afin de faciliter leur quotidien tout en préservant le produit fini issu du savoir-faire du boulanger.

La nouvelle commande tactile connectée FDC, commercialisée sur le second semestre 2022 permet à l'utilisateur d'avoir un contrôle à distance sur son four Fringand. Elle possède par ailleurs les mêmes caractéristiques que la platine tactile FDS, entre autres, les programmes, les 14 départs différés, les consignes de température, temporisation de buée, temps de cuisson, et toutes les fonctions de paramétrage des Fours Fringand.

Avec la FDC viennent se rajouter plus de 99 programmes possibles, le téléchargement de recettes, l'insertion de photos et visuels possibles pour faciliter le travail des différents opérateurs, la visualisation des températures à distance ainsi que la fonction marche/arrêt avec visualisation à distance de l'historique de l'équipement.

Très utile pour le service technique et la maintenance des équipements, **le SAV est facilité à travers l'ajustement à distance des paramètres, les échéances des maintenances, la mise en place de codes défauts avec suivi diagnostic en temps réel.**

La mise en chauffe du four par paliers est également possible facilitant considérablement la mise en route.



Version Optima



Version électrique

Par ailleurs, la gestion optimisée et intelligente des nappes de puissance et la possibilité d'utiliser en marche forcée les différents étages de manière indépendante, permet de considérablement optimiser l'énergie consommée. L'énergie est concentrée là où le boulanger le souhaite et sans déperdition thermique du fait de la cartérisation complète du four avec les matériaux nobles et massifs chez Fringand, en faisant un des fours les plus performants et moins énergivores sur le marché. **La platine de commande FDC peut être mise en place sur les fours électriques, les fours fuel, gaz ou bi-énergie. Par ailleurs, il y a une commande par étage pour les fours électriques.**

L'équipe commerciale Fringand se tient à votre disposition pour vous présenter les produits ainsi que nouvelles fonctionnalités !



Connexion par cable RJ 45



Version électrique



Version Optima

Tous ces avantages technologiques ne sauraient faire oublier le plus important et le plus noble dans nos métiers: la main de l'artisan et son savoir-faire.

Une histoire du matériel français de boulangerie

Le partenariat entre Gobert et Fours Fringand

C'est un grand plaisir pour les Fours Fringand de présenter la société Gobert.

Cette PME dynamique commercialise du matériel pour les boulangers, pâtisseries ou encore chocolatiers et propose la gamme complète d'équipements du laboratoire de boulangerie-pâtisserie ainsi que l'agencement de l'espace de vente. Située à Marquette -en-Ostrevant dans les Hauts-de- France, Gobert couvre le territoire du Nord Pas-de-Calais.

L'histoire de la société GOBERT débute en 1963.

A l'origine, deux frères, l'un plombier, l'autre électricien, décident de reprendre une entreprise de construction de fours de boulangerie maçonnés qui était implantée dans leur village. Les fours LEGRAND. Le marché évolue et les méthodes des artisans boulangers également.

Grâce à la complémentarité de leurs expertises, ils décident donc tous les deux de poursuivre l'activité de cette entreprise mais en proposant des fours « modernes ». C'est à ce moment-là que la collaboration avec la société FRINGAND démarre.

C'était l'époque des fours à tubes annulaires et à foyer maçonné. La gamme des fours s'appelait d'abord Météore, puis ensuite Olympic, toujours présent dans la gamme Fringand.

Cette première génération au sein de la famille Gobert compte plus de 1000 fours installés. Ils connaissent la révolution des fours rotatifs avec l'arrivée de la boulangerie semi-industrielle et des points chauds. L'explosion de la demande de fours électriques Fringand Electra avec le choc pétrolier est également un marqueur de l'histoire de l'entreprise. Durant toute cette période ils se concentrent exclusivement sur l'installation et la distribution de fours de boulangerie.

Mais cette histoire aurait pu s'arrêter soudainement au bout de 31 ans. La continuité et l'envie sont pourtant bien présents. Thierry, un des fils, continue ainsi l'aventure, transformant l'entreprise familiale en saga. Travaillant l'été pour monter des fours, il est déjà un peu dans la partie. Il prend alors la décision de s'y investir pleinement et, en 1994, il continue l'aventure en gardant le même cœur de métier et les mêmes valeurs: disponibilité, maîtrise technique, accompagnement et conseil.

Toujours fidèle à FRINGAND, la société se compose aujourd' hui de 9 personnes, dont 4 techniciens et 3 commerciaux. Gobert propose désormais l'ensemble du matériel présent dans le fournil: chaud, froid et mécanique.

59 ans après, la société est toujours fidèle à ses engagements, et la collaboration avec les fours FRINGAND n'en est que plus belle.

Le fondement de la réussite du partenariat, Thierry Gobert nous l'explique brièvement: «En maintenant des relations privilégiées avec nos fournisseurs. **Nous avons trouvé avec Fringand, avec qui nous travaillons depuis toujours, la qualité, la réactivité et la bonne entente commerciale indispensables afin de répondre au mieux aux nouveaux besoins du secteur de la boulangerie - pâtisserie en matière de cuisson.** Cela nous permet de proposer un accompagnement poussé afin de fidéliser une clientèle de plus en plus exigeante. La confiance est primordiale dans notre secteur d'activité si particulier et si passionnant. »

L'entreprise Gobert va fêter ses 60 ans en 2023 !

L'entreprise Fours Fringand va fêter ses 95 ans en 2023 !

Deux entreprises représentantes d'une belle histoire et d'un savoir-faire français en équipements pour la boulangerie-pâtisserie.



Four Météore



Four Electra - façade briquetée



Région
Hauts-de-France



Four Modelec - Commandes
FDS - bandeau en biseau



Tille en Suisse et Fours Fringand

Un partenariat incontournable

Un partenariat d'excellence existe en Suisse depuis des années entre Tille et Fours Fringand.

La société TILLE est une entreprise familiale créée en 1955 par Mr. Samuel Tille. A l'origine, entreprise dédiée à la réparation et à la distribution de machines à destination des boulangers-pâtisseries, l'entreprise propose désormais la fourniture d'équipements et d'ustensiles pour l'ensemble des professionnels de la restauration.

Le magasin, situé à Etagnières en Suisse romande est un lieu d'accueil et de conseil, également prisé par les clients pour la convivialité et le professionnalisme des collaborateurs. Le fondateur Samuel Tille, malheureusement décédé en mars 2022, a trouvé en la personne de son fils Laurent Tille un successeur assurant la continuité de l'aventure familiale avec un nouveau dynamisme et une politique commerciale axée sur le conseil client et la réactivité. Laurent, entré en 1992 dans la société continue ainsi l'œuvre de son père au service des boulangers-pâtisseries. Sur le site Internet de Tille, il est possible de voir des conseils d'entretien, des recettes ainsi qu'une présentation générale du magasin. <https://www.tille-sarl.ch>

Partenaire des Fours Fringand depuis 1998, Laurent Tille est convaincu par la qualité et la fiabilité des équipements aussi bien que par la disponibilité de l'équipe Fringand. L'entreprise compte désormais une dizaine de collaborateurs comprenant une équipe commerciale couvrant la totalité de la Suisse romande et une équipe technique de 4 personnes formée à tous les équipements du fournil. Devenu le véritable expert du marché de la boulangerie-pâtisserie autant pour les ustensiles que les équipements en passant par certains accessoires alimentaires, la société est très active au sein des organismes de formation et écoles du monde de la gastronomie. Cela en fait bien entendu le partenaire incontournable commercial et technique pour une entreprise à dimension internationale. Tille est depuis plus de 20 ans maintenant le partenaire de la société Fringand pour les fours de boulangerie.

« Avoir les équipements Fours Fringand dans notre gamme correspond à notre souhait de travailler des marques premium sur le marché suisse. Les clients sont en effet toujours à la recherche de solutions fiables à l'ergonomie parfaitement étudiée pour faciliter le travail en production au quotidien dans un marché de la boulangerie-pâtisserie en plein mouvement. Il y a de plus en plus de demandes pour des équipements compacts peu énergivores », nous explique Laurent Tille.

Une des forces de l'entreprise est l'anticipation avec un entrepôt important pour stocker et répondre en un temps record aux besoins des clients ainsi qu'un show-room et un laboratoire de test. Cette anticipation est également la vertu première de Mr. Tille. En formant de nouveaux collaborateurs qui ont rejoint l'entreprise depuis plusieurs années, il crée les conditions pour perpétuer le succès! Un bon partenariat ne se conçoit bien entendu qu'à long terme !





La Responsabilité Sociale des Entreprises

Une démarche engageante pour une équipe engagée

Membre du syndicat EKIP regroupant les équipementiers français de matériel de boulangerie-pâtisserie, Fours Fringand a pu découvrir lors d'une présentation, un accompagnement à la démarche RSE dédié aux PME. Frédéric Giffon, Président des Fours Fringand a alors pris la décision de participer à cette formation et d'engager l'entreprise vers une démarche encore plus responsable et engagée.

Depuis sa création, Fours Fringand a toujours été implantée dans l'est de la France, à Thionville ou dans ses environs très proches. **Ancrée dans un territoire à la tradition industrielle métallurgique très forte**, l'entreprise a une identité très orientée vers les valeurs humaines et le bien-être de ses collaborateurs. Formations, transmission des savoirs entre les générations, Fours Fringand peut se targuer d'avoir dans ses effectifs des salariés possédant plus de 40 ans d'expérience. L'histoire même de l'entreprise montre cette continuité, car il s'agit de la 2ème génération de salariés reprenant le flambeau de la direction de l'entreprise, après la première reprise de l'entreprise en 1997 par Pascal Schlehuber.

Aujourd'hui, avec l'accompagnement de **R3 Impact**, société spécialisée dans l'accompagnement des TPE-PME vers les enjeux environnementaux et sociétaux, Fours Fringand accentue ses actions au quotidien afin de respecter et renforcer sa responsabilité sociale et environnementale. Politique de fournisseurs locale, utilisation de matériaux renforçant l'isolation des équipements, fournitures de bureau et d'objets durables à destination des collaborateurs de l'usine, mise en place d'un hôtel à insectes, mise en valeur de l'éco-système autour de l'usine, marquage et informations affichées pour des «bonnes pratiques» en entreprise, engagement auprès de l'Office National des Forêts pour la plantation d'arbres.... Autant de petites actions, qui à l'échelle des Fours Fringand participent à un bien-être commun et une prise de conscience collective.

Frédéric Giffon, Président des Fours Fringand, explique la démarche :

«Fours Fringand existe depuis 1928. L'entreprise a traversé le temps et a perduré grâce à des **collaborateurs engagés et motivés**. Nous avons toujours mis en valeur l'humain dans notre structure. Aujourd'hui, au-delà de son engagement social, nous mettons à profit l'esprit d'équipe chez Fringand pour participer à notre échelle à la préservation de notre environnement. Ainsi, nous avons mis en place un comité RSE avec des salariés représentant les différents départements de l'entreprise: production, administration, commercial et nous travaillons depuis plusieurs mois désormais, à l'application d'une démarche RSE continue au sein de l'entreprise avec des actions concrètes prises au fur et à mesure. **Nous ne fabriquons pas simplement des fours de boulangerie, nous sommes au cœur d'un éco-système qu'il nous faut préserver.** »

La démarche RSE, un engagement à long terme réalisé avec force chez Fringand, à l'image de ses fours, durables et massifs.

JSR



Les objectifs de la Responsabilité Sociale des Entreprises définis au niveau international



R3 Impact - Spécialisée dans l'accompagnement des PME dans la démarche RSE

Retrouvez FOURS FRINGAND sur les salons professionnels en France et à l'international

SIRHA - LYON
19/23 jan. 2023

<https://www.sirha-lyon.com/fr>

Salon mondial de la gastronomie,
boulangerie- pâtisserie, glacierie et
chocolaterie

LYON

GULFOOD
08/10 nov. 2022

<https://www.gulfoodmanufacturing.com>

Le salon incontournable des équipements
agro-alimentaires au Moyen-Orient

DUBAÏ

FHA
25/28 oct. 2022

www.foodhotelasia.com
Le salon mondial de l'hôtellerie-
restauration et des équipements et
services alimentaires

SINGAPOUR

Suivez toute l'actualité FOURS FRINGAND



www.foursfringand.com



linkedin.com/company/fours-fringand

FOURS
FRINGAND

Edition: FOURS FRINGAND
Rédaction: F. Giffon, JS. Rauwel, P. Berteau, Jérémy Thiebaut
Directeur de la publication: F. Giffon
Photographies: Fours Fringand, R3 Impact, Tille SARL, Gobert SA
Impression
Remerciements: L. Tille, T. Gobert, R3 Impact