

Les boulangeries ont trouvé la parade aux interminables files d'attente à la pause déjeuner



Paris, ou n'importe quelle autre agglomération française, à midi : l'heure de pointe de la pause déjeuner et les files d'attente qui s'allongent dans les boulangeries.

Nous sommes des millions à vivre cela au quotidien et à passer par différents sentiments. De l'énervement lié à l'attente, à la frustration de ne pas pouvoir profiter de sa pause, en passant par la déception quasi enfantine lorsque notre boulanger nous annonce qu'il n'a plus notre sandwich favori.

Il faut dire qu'avec 22 minutes en moyenne consacrées à la pause déjeuner, on préférerait, dans la mesure du possible ne pas passer ce temps si précieux à attendre!

Plus le temps d'attendre son sandwich à midi

Dans un monde parfait où l'on ne ferait pas la queue dans les boulangeries à midi, on pourrait par exemple se détendre tout en dégustant son sandwich ou sa part de quiche puis, pourquoi pas, lire le journal en savourant sa pâtisserie.

Un fantasme bien sûr, car dans la réalité, les choses ne sont pas ainsi... Enfin, n'étaient pas ainsi pour être exact, car une évolution, qui prend des airs de révolution au regard de ce qu'elle représente, est en train de se mettre en place.



COMMANDEZ EN LIGNE
Aux Petits Cakes

retrait express

Retirez vos achats
sandwichs, pains, pâtisseries ...

sans attendre
vous ne faites plus la queue

A l'heure du tout connecté et alors que le concept du « click & collect » est entré dans nos habitudes de consommation, il était plus que temps que les boulangeries suivent la tendance et entrent dans l'ère du digital.

La fin des files d'attente dans les boulangeries : un rêve enfin exaucé !

La boulangerie-pâtisserie **Aux petits cakes**, à Montrouge, a franchi le pas grâce à Rapidle, un service proposé aux boulangers-pâtisseries désireux d'augmenter la satisfaction de leurs clients tout en développant la snackerie et la sandwicherie.

Ce service totalement innovant permet ainsi de passer commande en trois clics seulement, et de venir récupérer son déjeuner, sans attendre.

Et outre la rapidité du service, on a aussi la garantie que notre sandwich préféré sera disponible. Sans compter que l'on est informé en avant-première des promotions et des nouveautés de la maison...



Bernard Delattre, artisan-boulangier gérant d'Aux petits cakes, commente :

« Nous avons saisi cette opportunité de digitaliser notre offre pour augmenter la satisfaction de nos clients, pleinement conscients qu'ils ont d'autres préoccupations le midi que d'attendre leur sandwich ou leur formule. »

Ainsi, depuis son smartphone, sa tablette ou son ordinateur, on commande, on choisit l'heure du retrait, et on paie à l'avance. Le jour J à l'heure H, on se

présente en zone de retrait express avec la confirmation de commande et on repart quelques secondes plus tard avec son déjeuner.

Et tout cela, magie du digital, sans avoir eu à passer par la case file d'attente.

Des clients enfin satisfaits

Passer sa commande en ligne chez son boulanger habituel et la récupérer dans une zone de retrait express offre de nombreux avantages, au-delà, bien sûr, de pouvoir enfin profiter de sa pause déjeuner, et surtout, d'en profiter sereinement. Parmi ces avantages, citons le fait que l'on peut également :

- recevoir les promotions en temps réel
- créer un compte fidélité
- créditer un compte pour le déjeuner de son adolescent
- passer commande même en dehors des horaires d'ouverture de sa boulangerie



Des débuts en Ile-de-France et dans le Sud

Pour autant, malgré un succès annoncé, les boulangeries devront patienter pour pouvoir proposer ce service de commande en ligne. La demande étant très importante, les créateurs de Rapide croulent sous les demandes.

Pour le moment, comme l'explique Steeve Broutin et Yann Browaeys, créateurs du concept :

« Nous avons ouvert la première boulangerie à Bondoufle, dans l'Essonne, en octobre, et en ouvrons quatre autres en novembre : une sur Paris, une à Montrouge, une autre à Fontainebleau, ainsi que dans le département des Alpes-Maritimes. »

A propos

Au cours de leurs expériences professionnelles précédentes, Steeve et Yann ont assisté à l'évolution du comportement d'achat des français et des modes de consommation, de plus en plus axés vers la digitalisation et l'immédiateté. Steeve commente :

« Nos comportements de consommateurs changent et, attendre, patienter, faire la queue font de moins en moins partie de notre ADN. Nous sommes en effet 73% à considérer que les courses, en dehors des achats plaisir, sont une corvée. »

Alors pourquoi ne pas mettre les nouvelles technologies au service de ce qui est l'un des commerces les plus importants aux yeux des français, mais aussi l'un des plus artisanaux, à savoir la boulangerie ? C'est l'idée que Steeve a mis au point pendant une année avant de la proposer aux boulangers. Il précise :



« Je pense que la rencontre entre la tradition, l'artisanat et l'innovation est, non seulement possible, mais surtout essentielle aujourd'hui. On peut être artisan et moderne, rester à l'écoute de l'évolution et des demandes de ses clients. »

Des clients attachés à leurs boulangeries, et qui aiment, comme le souligne Yann :

« Manger du bon et se faire plaisir, tout en utilisant les technologies actuelles afin de se débarrasser des tâches fastidieuses et inutiles. »



Concernant le développement de Rapidle, les Français devraient pouvoir en profiter et passer leurs commandes en ligne très prochainement, puisque :

« Une quinzaine de boulangeries par mois sont envisagées en 2016. »

Contact presse

Aux Petits cakes / Rapidle

Steeve Broutin

Sites : auxpetitscakes.com / rapidle.com

Mail : steeve@rapidle.com

Tel. 07 70 52 72 22

