

Stade Bollaert-Delelis

Lens (62), France





Pourquoi Electrolux ?

« Nous tenons à remercier Electrolux pour son accompagnement, la pertinence de ses propositions et sa souplesse. Merci également aux établissements Maniez et au stade de Lens qui nous a fait confiance sur le choix du matériel sans aucune hésitation. A ce jour, nous n'avons que des échos positifs sur la qualité de nos prestations. »

**Bernadette Dupont, directrice des achats
Groupe Dupont Restauration**



Stade Bollaert-Delelis Lens (62)

Dupont Restauration, c'est l'histoire d'une saga familiale débutée en 1969 et qui emploie aujourd'hui plus de 2 450 salariés répartis sur plus de 500 sites de restauration. Comptant parmi les leaders de la restauration sous contrat, l'entité a su conserver sa culture historique en restant une entreprise à taille humaine, familiale, proche de ses collaborateurs et de ses clients. Pour équiper les espaces VIP et les zones grand public du stade de Lens dont elle a la charge, Dupont Restauration a choisi de faire confiance à Electrolux Professionnel.

C'est Bernadette Dupont, directrice des achats pour le groupe, qui supervise l'ensemble des prestations du Racing Club de Lens. « Nous sommes avant tout un partenaire de cœur depuis plus de 20 ans. A l'époque, nous ramenions 80 repas assis à chaque match. De fil en aiguille, les salons se sont multipliés, tout comme les prestations traiteur », se rappelle-t-elle. Ainsi donc, madame Dupont connaît bien les lieux.

Un partenariat de choc

« Nous avons remporté l'appel d'offres du RC Lens pour les équipements des zones VIP et grand public. On a donc lancé à notre tour un appel d'offres et c'est là que notre partenariat avec

Electrolux a démarré. Nous avons opté dans un premier temps pour des armoires froides vitrées, choisies pour leur qualité, leur esthétique et leur technicité. Les lave-verres ont été choisis pour ces mêmes critères. Puis 36 friteuses au gaz ont été installées dans la zone grand public, ainsi que d'autres armoires froides, plus "standards". Nous avons ensuite acheté 4 liberos pour cuisiner dans les grands salons de l'espace VIP ». Un équipement de choc pour être en capacité de satisfaire les attentes de chacun !

Face au challenge

« Après une réhabilitation des locaux permettant de doubler les salles de

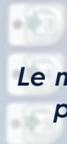


Le matériel installé

- > 12 lave-verres
- > 4 Libero
- > 36 friteuses
- > 18 armoires froides vitrées
- > 22 armoires froides
- > 1 laverie

*Le matériel a été installé
par la société Maniez*

100





prestation traiteur en VIP, on nous a en effet demandé de gérer les buvettes et les friteries. C'est en février 2014 que nous avons commencé à travailler sur l'implantation de tous les matériels. C'est aussi le point de départ de notre partenariat avec Electrolux, se souvient la directrice des achats. L'installation dans un timing serré est le premier challenge que nous avons dû relever avec notre partenaire. Le second était d'être en capacité de cuire 1,5 tonne de frites fraîches en un temps minimum – le temps d'un match – sans oublier de servir quelque 500 VIP, alors que l'Euro battait son plein ! » « Car grâce à l'équipement mis en place par Electrolux, nous avons été choisis par l'UEFA pour gérer le grand public lors de ce grand tournoi, soit pas moins de 38 000 spectateurs pour un panier moyen de cinq à six euros ! », s'exclame Fabien Patte, ravi. Le directeur d'exploitation de la cuisine centrale de Libercourt du groupe Dupont Restauration gère aussi la partie événementiel sur le stade. « Nous avons

travaillé en étroite collaboration avec Electrolux sur de nombreux points, dont les espaces VIP et le grand public. »

Un défi relevé

Cette épreuve du feu est concluante. « Avec cet investissement, nous sommes capables, pour un stade qui accueille 42 000 spectateurs avec en général une affluence moyenne de 33 000 spectateurs, d'alimenter une prestation grand public et VIP. En grand public, cela représente environ un tiers de la production. Le matériel Electrolux est conforme à nos attentes, notamment en termes de rapidité, d'ergonomie pour le personnel, de robustesse, et offrant une vraie facilité de nettoyage. Ce dernier point est essentiel dans notre métier afin d'anticiper au mieux les prestations dans les grands salons où la propreté est une condition évidente. L'esthétisme des équipements participent par ailleurs à rendre les espaces agréables. Enfin, le recours aux friteuses à gaz fait aujourd'hui l'unanimité », souligne Fabien Patte.

Un équipement au service de l'innovation

« Nous gérons actuellement trois salons VIP pour environ 1 300 convives partenaires du club. Nous sommes amenés à apporter de la nouveauté, ce qui explique notre dernier investissement sur quatre Libero. Ce matériel permet d'apporter une réelle diversité dans l'offre de restauration en déclinant des plats à des tarifs variés », explique le directeur d'exploitation. Et de conclure : « Une centaine de collaborateurs sont à pied d'œuvre pour servir l'ensemble des spectateurs. Tous ont été formés sur le matériel, dont ils apprécient particulièrement la facilité de nettoyage et d'utilisation. »

Satisfaite de son investissement, l'équipe de Dupont Restauration a commencé à équiper certaines de ses cuisines centrales avec du matériel Electrolux. « C'est un vrai partenariat qui s'est instauré et que nous espérons voir perdurer. Le challenge fixé par le RC Lens à Dupont Restauration a été relevé », sourit Bernadette Dupont.



Vivez l'Excellence
professional.electrolux.fr

Suivez-nous sur



L'excellence conjugée au souci de l'environnement

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95% .
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualifiés.

