



Le Mag 83

ATP83 LE FOURNIL - LE LABO - L'ESPACE DE VENTE #3

***Déjà 10 ans ça se fête !
Restez connectés
avec ATP*** | Page 6



Dossier snacking

La solution pour votre succès | Page 3

Edito

Chers lecteurs, chers clients,

Déjà 10 ans. Et oui c'était au mois de mai 2018. Après 10 années passées dans différentes entreprises de maintenance des équipements des métiers de bouche, Adrien Houdayer décidait de mettre son expérience à la disposition des boulangers-pâtisseries du département du var (83), en créant la société ATP (Assistance Technique aux Professionnels) bien connu aujourd'hui sous le nom d'ATP83.

Il débute seul son aventure, mais compte-tenu de son engagement et de son sérieux, l'entreprise démarre très rapidement et, pour répondre aux demandes en constante augmentation, il embauche un collaborateur dès la 2^{ème} année.

Pour le développement, il faut alors franchir la prochaine étape : l'action commerciale de l'entreprise.

C'est en 2011 que Pascal Cordovani rejoint l'entreprise pour mettre en place la politique commerciale et en assurer le développement. Il a pour mission

- La création d'un catalogue des machines distribuées par ATP, adaptées aux besoins des boulangers-pâtisseries, chocolatiers, glaciers et traiteurs, tant au niveau de la production que de l'espace de vente.
- L'organisation et la participation à des manifestations régionales et bien sûr
- Le suivi et le développement de la clientèle ATP.

Aujourd'hui, 10 ans plus tard, en mai 2018 ATP c'est 5 techniciens spécialisés, une responsable administrative, une responsable relations clients et un responsable commercial à votre service 7/7 jours et 24/24 heures.

ATP c'est aussi un bureau d'étude partenaire pour étudier, créer, réaliser vos projets des plans jusqu'aux finitions.

Toujours indépendant ATP décide librement de proposer le meilleur des équipements européens à ses clients.

C'est grâce à vous chers clients, si nous pouvons et souhaitons continuer cette belle aventure encore de nombreuses décennies.

Alors merci à vous pour votre confiance, votre fidélité qui nous pousse vers l'avenir et nous motive.

Vous l'avez compris c'est notre anniversaire. Pour en profiter et fêter avec vous cet événement, nous vous proposons avec nos fournisseurs, fabricants, partenaires au gré des pages de ce magazine, des affaires exceptionnelles que nous vous laissons découvrir. Profitez-en.

Merci a tous

Adrien HOUDAYER
Gérant

Pascal CORDOVANI
Responsable commercial

Sommaire



Le snacking

Améliorez qualité et productivité P. 3



Opération farine et Robocream

10 quintaux OFFERTS P. 5



10 ans ça se fête avec des promos !

Restez connectés avec ATP 83 P. 6

La boulangerie connectée

Le nouveau Modsystem par BCR P. 8



L'espace de vente

Pour vos projets d'aménagement P. 10



Les supers héros de retour

Des transformations réussies P. 11

Les événements à ne pas rater

Novembre

Le 24 et 25 novembre 2018

SALON DES ARTS ET GOURMANDISES

Manosque

La Route
des **Arts & Gourmandises**
de Provence
www.artsetgourmandises.fr

Janvier

Du 26 au 30 janvier 2019

SIRHA

Lyon - Eurexpo



www.atp83.fr

SAV 24h/24 et 7jours/7

Tél : 06 23 74 12 77

Ce magazine est une publication ATP83 - ZI Les Pioux - 17 impasse de l'Aramon 83210 La Farlède - Tél. 06 23 74 12 77 - Directeur de la publication : Adrien Houdayer - Directeur de publicité : Pascal Cordovani - Mise en page et création graphique : Alpicom - Imprimé en France - 2018 - Diffusion : 83.

Le snacking en perpétuelle évolution



La boulangerie-pâtisserie reste le 2^{ème} lieu d'achat des produits à manger sur le pouce, après les grandes surfaces. Ces lieux d'achat sont principalement choisis selon le prix (à 43%) et selon la facilité d'achat (42%) puis la qualité (29%). Lorsqu'on demande aux consommateurs, dans quel lieu ils aimeraient trouver plus de produits à manger sur le pouce, ils sont 42% à penser à la boulangerie.

Depuis quelques années l'évolution de la restauration hors domicile (snacking) a pris une place considérable chez les boulangers pâtisseries et traiteurs.

ATP n'a cessé de suivre ce marché afin de proposer aux professionnels le meilleur des équipements améliorant leur productivité tout en préservant la qualité.

C'est donc naturellement qu'ATP a créé un catalogue spécifique pour ce marché afin d'offrir une gamme complète d'équipements dédiés au snacking en boulangerie pâtisserie.

Egalement, ATP peut réaliser l'implantation de votre cuisine snacking dans un minimum d'espace pour associer productivité et rentabilité dans les meilleures conditions, sans perturber les productions boulangères et pâtisseries.



Quelques chiffres

La fragmentation des prises de repas est aujourd'hui une réalité. 38 % des Français consomment au moins un « hors repas » tous les jours ou presque et 35 % deux à trois fois par semaine. Des chiffres sensiblement en hausse selon une étude du Crédoc/Mondelez International, et révélée par Le Parisien.



Merrychef

FOUR À TRÈS GRANDE VITESSE

UNIQUE

Il est le plus performant de sa catégorie

à partir de

177,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

* Sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier
Contact commercial 06 33 63 99 04



Mise en service
par notre démonstrateur culinaire OFFERTE



Proportion des personnes s'alimentant hors repas

34,4%
prennent un
en-cas le matin

dont 19%
des céréales ou
biscuits sucrés



43,5%
prennent un
goûter

dont 19%
des fruits
et du chocolat

22,5%
prennent un
en-cas en soirée
ou la nuit



42,2%
prennent un
apéritif

dont 48%
avec de l'alcool



Meunier **INDÉPENDANT & ENGAGÉ** au service des **ARTISANS BOULANGERS**



Nous travaillons principalement avec
des blés Français CRC® certifiés
culture raisonnée contrôlée



Découvrez notre gamme
de farines Label Rouge
BAGATELLE

Labellisez votre savoir-faire !
Obtenez le Label Rouge
sur votre baguette de
Tradition Française

*Votre combat contre la concurrence
industrielle est aussi le nôtre !*

La qualité & nos services sont les meilleures défenses et nous vous apportons
tous les outils pour vous aider à développer votre affaire.



Viennaiserie Maison



La Farine T45 · La Farine T65
La Farine de Meule T80
La Baguette



Pays de Provence

Contactez Sébastien Gillet au 06 07 17 2135

www.foricher.com   

Pour ses 10 ans ATP vous fait des cadeaux



**10 quintaux
de farine
OFFERTS**

soit environ 5000 baguettes
+ 2 jours de mise en service par un
démonstrateur agréé.

Pour en profiter 06 33 63 99 04

**Diviseuse universelle STAF
avec support grilles**



à partir de

177,00

€ HT/mois *
sur 60 mois



**Robocream R 150 PV LABO
cuve 15 L**

à partir de

415,00

€ HT/mois *
sur 60 mois



**+ dotation de produits pour
réaliser 3 recettes de bûches**

+ 1 journée de mise en service
par notre pâtissier démonstrateur

**Version R52 MAX
cuve 5 L**

à partir de

325,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

Une seule machine pour réaliser

Crème glacée - Pâte de fruit
Sorbet - Ganache
Granité - Florentin
Pasteurisation - Sauce chocolat
Crème pâtissière - Mousse
Crème anglaise - Mousseline
Crème d'amande - Pâte à bombe
Crème diplomate - Béchamel
Crème bavaroise - Pâte à choux
Confiture - Pâte à guimauve
Gelée de fruits...

* Sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier
Contact commercial 06 33 63 99 04



1 ans ça se fête !

Restez connectés avec



à partir de
128,00
€ HT/mois *
sur 48 mois

PETRIN SPIRALE SP401
de 1,5 à 25kg
Idéal pour vos pains spéciaux



à partir de
155,00
€ HT/mois *
sur 60 mois

BATTEUR MÉLANGEUR
40 L avec réduction 20 L
et 3 outils



à partir de
139,00
€ HT/mois *
sur 48 mois

FAÇONNEUSE STAF
ARTISANE 1



à partir de
98,00
€ HT/mois *
sur 60 mois

LAMINOIR RONDO STM 513

**1  ans
ça se fête !**
**Extension
de garantie
de 3 ou 5 ans**



à partir de
147,00
€ HT/mois *
sur 48 mois

REPOSE PÂTONS STAF
à balancelles rap 551
soit 330 pâtons environ



à partir de
94,00
€ HT/mois *
sur 60 mois

TOUR PÂTISSIER CONFORT
3 portes - Dessus granit ou inox
Froid ventilé et statique



à partir de
71,00
€ HT/mois *
sur 48 mois

COUPEUSE À PAIN
JAC DURO semi-automatique

* Sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier
Contact commercial 06 33 63 99 04





Pour 1 € de plus

recevez 1 enceinte Google Home
ou 1 enceinte connectée étanche
Idéales pour une utilisation dans le
fournil !



1 ans ça se fête !



à partir de
168,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

CELLULE DE SURGÉLATION
PÂTISSÈRE BCR
7 niveaux 400 x 600



à partir de
78,00

€ HT/mois *
sur 48 mois

ARMOIRE DE CONSERVATION
NÉGATIVE STAR
20 niveaux de glissières 400 x 600
Nombreux modèles disponibles



à partir de
126,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

ARMOIRE DE FERMENTATION
20 niveaux 600 x 800
Nombreux modèles disponibles



à partir de
227,00

€ HT/mois *
sur 48 mois

CONSERVATEUR NÉGATIF BCR
4 portillons PN1000
capacité 48 plaques 400 x 600 (non fournies)
Nombreuses dimensions simple et double prof.



à partir de
117,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

VITRINE 4 FACES VITRÉES
bi-température et froid ventilé
5 étagères en verre - éclairage LED
Larg. 805 x Prof. 600 mm



à partir de
147,00

€ HT/mois *
sur 36 mois

VITRINE 4 FACES VITRÉES BACARA
froid négatif ventilé
Larg. 645 x Prof. 600 mm



à partir de
146,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

FOUR VENTILÉ EUROFOURS
10 niveaux pâtisseries 400 x 600 sans buée
piètement inox sur roulettes
kit spécial pâte à choux



à partir de
211,00

€ HT/mois *
sur 60 mois

LAVE-BATTERIE 5565
panier 565 x 690
Plusieurs modèles disponibles
Consultez-nous

La boulangerie à l'heure des objets connectés



Qui a dit que le monde de la boulangerie n'évolue pas ? Certains fabricants sont à la pointe de la technologie. Au niveau de la fermentation, BCR a présenté en exclusivité lors du dernier salon Européen, l'évolution de sa régulation électronique Modsystem.

Nouvelle version du Modsystem

Cette nouvelle version sera commercialisée dès la fin 2018. Elle sera compatible avec un logiciel de surveillance à distance via l'ordinateur puis, dans un second temps, avec une application pour smartphone et tablette.

S'assurer à tout moment que la marchandise soit stockée dans de bonnes conditions est un véritable réconfort pour les boulangers utilisateurs. Notamment pour ceux possédant de très grandes chambres, qui remplies, ont une valeur pécuniaire importante.

Pouvoir contrôler à distance que le cycle de fermentation est bien lancé et respecté est important. D'autant plus que nombreux sont les boulangers travaillant sur une production bio avec des levains naturels très actifs.

Enfin, BCR n'oublie pas la boulimie législative de nos chers parlementaires, avec des textes au niveau national, comme au niveau européen, très contraignants pour les professionnels de l'alimentaire : on demande un suivi de la marchandise de plus en plus poussé.

Grâce à sa courbe de température enregistrable sur 48h voire plus, le Modsystem anticipe déjà les futures contraintes qui s'imposeront sûrement aux artisans boulangers.

La nouvelle version reprend les spécificités des précédentes :

- une horloge
- une interface ludique et esthétique grâce à son écran LCD permettant de repérer facilement le cycle dans lequel est la chambre : fermentation contrôlée (et à quel stade grâce au jeu de couleurs), bloage ou étuve.
- la possibilité de pré-enregistrer 3 programmes.
- un historique d'utilisation de la machine pour faciliter la recherche de panne.
- un enregistreur de température
- la possibilité de changer de langue (idéal pour le personnel des boulangeries frontalières)

Pour ses **1^{er} ans** ATP vous offre
une réserve de trésorerie disponible à tout moment

Réserve OXYGÈNE

POURQUOI ?

Contrôler et maîtriser vos dépenses de SAV
et d'entretien de vos équipements

COMMENT ?

Vous choisissez le montant de votre réserve.
Vous utiliser la réserve pour échelonner vos
règlements 2 à 3 fois / an.
Vous reconstituer progressivement la réserve.
A chaque déblocage nous vous informons
du niveau de la réserve.

0 € de frais de dossier.

Contact Karine 06 23 74 12 77



Pour la mise en place d'une réserve Oxygène avant
le 15/12/2018, ATP83 vous offre le remboursement
sans frais.

(Ex : réserve de 3000 €, vous remboursez 10 x 300 €)

* Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Locam
financement

locam
PARTENAIRE DE VOTRE CROISSANCE



Groupe BCR-STAF-AVMA



Armoire de fermentation
à partir de 103 € ht/mois*
nombreuses dimensions
boulangères ou viennoiseries
Nous consulter

FERMENTATION

SURGÉLATION

STOCKAGE



Surgélateur conservateur
TYPE SCL
double ou simple profondeur
à partir de 280 € ht/mois*
toutes dimensions de 2 à 10 portes
Nous consulter



Chambre de fermentation
à chariots nombreuses dimensions
de chariots et de grilles disponibles
à partir de 171 € ht/mois*
toutes dimensions de 2 à 10 portes
Nous consulter

* En location financière - sous réserve d'acceptation par
l'organisme financier 60 mois sans apport - livraison et installation
incluses - groupe logé - Exemple pour un surgélateur conservateur
2 portes SCL 5/12 - Exemple pour une armoire viennoiserie
Ref. v23J 23 niveaux 400/600

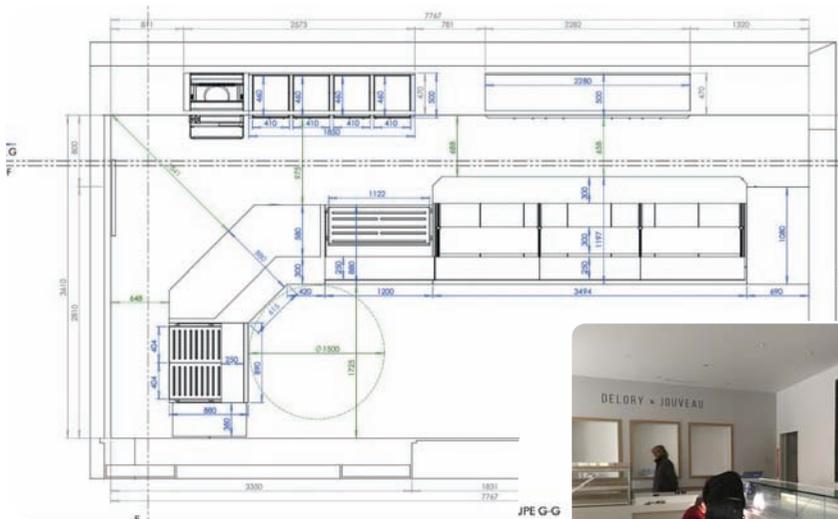


Contactez votre concessionnaire exclusif sur le VAR : 06 33 63 99 04 - atp83@live.fr

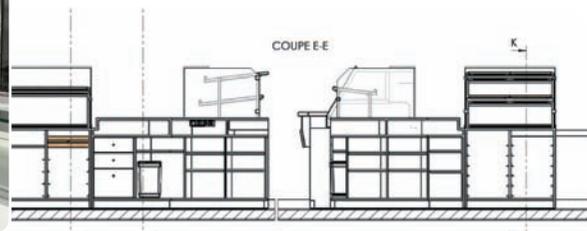
L'espace de vente, c'est aussi l'affaire d'ATP



ATP 83 s'occupe également de l'aménagement et de la mise en valeur de votre espace de vente. Depuis la création jusqu'à l'aboutissement final, l'équipe d'ATP et son bureau d'étude vous accompagnent de A à Z.

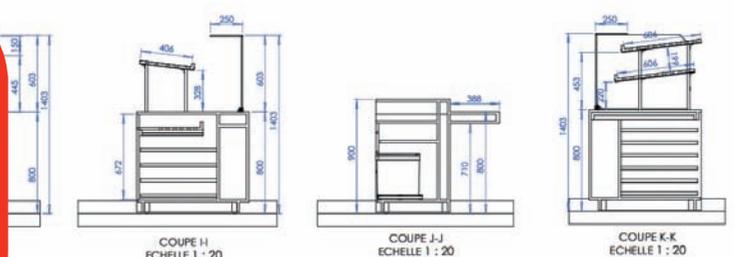


La réalisation des plans en 2D et en 3D
La conception, l'installation... jusqu'aux finitions.



Vous avez un PROJET ?

Pour l'étude de vos créations, rénovations et transformations sur la région, contactez Pascal au 06 33 63 99 04.



Les nouvelles aventures des supers héros ATP ATP83 : Transformation réussie



En Mars 2018 les Supers Héros d'ATP83 intervenaient chez «La Fille du Boulanger» à la Seyne sur Mer puis chez «Aux Deux Frères» à Saint Tropez.



SAV
7j/7 &
24h/24



«Aux Deux Frères» installé à Saint Tropez depuis 1830 a choisi le légendaire four Tagliavini Tronik

Réduisez vos dépenses
d'énergie et améliorez
votre productivité

consommation
réduite de
1,8
kw/h/m²



40%
d'économie*



30ans
d'expérience



grand confort
d'utilisation



1  **ans**

déjà **100 fours**
installés dans la région

Extension de garantie
5 ans

Nous consulter



à partir de
755,00
€ HT/mois *
sur 60 mois

* Four Tronik ET 94C générateur de vapeur,
enfouneur élévateur intégré et adoucisseur Brita.

Nombreuses dimensions - Toutes capacités

Nous consulter

Tél. 06 33 63 99 04 ou atp83@live.fr