

# Peter Göbecke Bäckerei & Konditorei



boulangerie

ALLEMAGNE	
<i>Identification</i>	chiffre d'affaires : 600 000 euros effectif : 5 + 6 apprentis opération collective : orientation environnementale des PME en Thuringe
<i>Contact</i>	Peter Göbecke Peter Göbecke Bäckerei & Konditorei, Hans-Poeche str. 13, 04103 Leipzig, Tel : 49 341 211 20 25 Tel : 49 341 211 20 27

## PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE



La boulangerie est située dans une rue mixte de bureaux et habitations, non loin du centre de Leipzig. Elle a été fondée par le grand père de Göbecke en 1910, dans ce quartier populaire.



Du temps de la République Démocratique Allemande, les boulangers pouvaient rester responsables de leur outil de production à condition de respecter les quantités prévues par le plan quinquennal. Ce plan quinquennal prévoyait alors la fabrication de seulement deux produits : le pain et les petits pains, vendus à des prix très bas.



Depuis, le prix des matières premières et des produits ont fortement augmenté. Mais c'est surtout la variété des produits proposés qui s'est considérablement développée: pâtisserie, pains aux céréales, sandwiches divers. Cette augmentation a engendré une expansion commerciale sans précédent. Depuis 1995, la croissance du chiffre d'affaires est de 20% par an.

La croissance s'appuie sur deux types de clients : les particuliers et les hôteliers. Les livraisons dans les hôtels représentent un tiers du chiffre d'affaires. Etant donné le faible développement du tourisme à Leipzig, ce n'est pas une solution parfaite pour mieux répartir l'activité sur l'ensemble de l'année. En revanche la prise en compte de l'environnement est un élément déterminant du développement maîtrisé de l'activité depuis 1990.

Göbecke a bénéficié des conseils du centre environnement de la Chambre des Métiers de Leipzig, sur l'énergie en particulier, sans pour autant participer à un programme formalisé.

## LE CHEF D'ENTREPRISE ET L'ENVIRONNEMENT

Selon M. Göbecke, "*Il faut maintenir la tradition artisanale de la boulangerie de Thuringe et ses savoureuses recettes.*" Cette sauvegarde de la tradition passe par deux actions prioritaires :

- transmettre le savoir-faire de l'artisan boulanger à ses apprentis, et en parti-

# Peter Göbecke Bäckerei

---

culier à son fils. " *Aujourd'hui, à l'école, ils font des crèmes et des pâtes à partir de sachets en poudre.* "

· rappeler à chaque client le goût des vrais aliments. " *Ici, il n'y a pas le moindre additif chimique. Tout est préparé manuellement, même la coupe des fruits frais.* "

Les agents conservateurs ajoutés à la préparation du pain en réduisent le prix. En effet, un pain avec additif peut ainsi être vendu plus longtemps. Le risque de perte est donc réduit. Travailler sans conservateur ni autre additif, comme Peter Göbecke, implique de pouvoir planifier et réagir aux demandes de la clientèle. Cela nécessite de bien connaître ses attentes. Göbecke a souhaité développer son activité en conservant sa clientèle et en lui proposant de nouveaux produits pour mieux la satisfaire.

## LES ACTIONS RÉALISÉES

### Matières Premières

Les pommes et les fraises viennent de deux vergers à quelques kilomètres de Leipzig. Pour les fruits hors saison Göbecke doit arbitrer entre le désir du client et les contraintes. Il cherche toujours à éviter les fruits sous serre et ceux transportés par avion.

Le lait entier et la crème utilisés sont non pasteurisés. Ils proviennent d'une laiterie à 20 kilomètres de Leipzig. Ainsi, les coûts de transport sont réduits. Ce système de livraison directe permet à Göbecke et à la laiterie respectivement d'acheter et de vendre à bon prix en supprimant la chaîne d'intermédiaires.

Les emballages sont réduits et sans nom (corolles de papier sans nom). Il n'y a pas de sur-emballages.

### Equipement

Göbecke dispose :

- de deux fours, un four à étages pour petits pains (1000 par fournée) et un four à pain en pierre (20 par fournée),
- de deux chambres froides, une pour les éléments semi finis, l'autre, froide et obscure, pour les fruits et le lait,
- d'une machine de coupe et de levage des petits pains,
- d'un réfrigérateur qui permet de conserver les petits pains et de les ramener ensuite à bonne température.

En 1992, Göbecke a installé lui-même des tuyaux d'évacuation et d'aération. Cela lui permet d'adapter des dispositifs standardisés à ses fours qui sont uniques. Il peut ainsi réparer et changer les filtres lui-même. Une solution identique a été adoptée quelques années plus tard pour la friteuse (tuyau d'aération + filtre). L'installation d'une évacuation et d'une aération a considérablement réduit les risques d'accidents.

### Consommation d'électricité

Göbecke a participé à l'étude sur l'efficacité énergétique, menée dans les boulangeries par la Chambre des Métiers de Leipzig. Cela lui a permis de mieux utiliser l'énergie en se dotant d'appareils de contrôle de la température et de l'humidité. En s'organisant bien et en travaillant principalement le matin, en planifiant mieux la production, on peut économiser beaucoup d'électricité. En effet, la cuisson nécessite la même énergie, quelle que soit la quantité. Des fournées plus grosses permettent de produire plus à moindre coût. La

# Peter Göbecke Bäckerei

---

consommation d'électricité a été réduite d'environ 25%.

Pour réduire plus encore la consommation d'électricité, Göbecke a mis en œuvre deux idées :

- Dans la cour, une cave a été aménagée. Il y stocke la farine, le beurre, et les autres ingrédients. Du fait de sa construction ingénieuse, elle ne nécessite pas d'installation électrique de climatisation.
- Dans la chambre froide pour les fruits et le lait, Göbecke a mis en place une lampe à ultra violet. Elle consomme moins d'énergie qu'une lampe classique, mais surtout elle permet de limiter la croissance des bactéries (certaines apprécient la lumière). Göbecke considère qu'il n'expose ses salariés à aucun risque car le temps qu'ils passent dans la chambre est très limité. Cependant, cette question est actuellement en discussion avec l'inspection du travail.

## LES RÉSULTATS ET LES EFFETS

Depuis 1992, date de cette nouvelle stratégie, le chiffre d'affaires progresse de 20% chaque année. Six nouveaux employés ont pu être embauchés. Cette année, la stratégie d'expansion se poursuit avec l'ouverture d'un bistro, pour développer les produits tels que les sandwichs ou les plats chauds, qui représentent déjà un tiers du chiffre d'affaires de la boulangerie.

*«QUEL CONSEIL DONNERIEZ VOUS À UN COLLÈGUE EUROPÉEN QUI SOUHAITERAIT S'ENGAGER DANS LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT?»*

*"Pour un vrai boulanger, la première chose, la plus importante, c'est de travailler sans additif."*