

Azkoyen

pose désormais l'alternative sur la boisson chaude

Le fabricant espagnol a su construire son image autour de l'offre embouteillée puis du snack. Ces dernières années ont vu l'apparition des lignes Brisa, puis dernièrement Mistral pour le snack et l'alimentaire. Aujourd'hui, Azkoyen ajoute une corde supplémentaire à son arc autour de l'offre boisson chaude qui lui permet de mettre en avant son rôle d'acteur global sur le marché.

Une gamme à part entière

Le fait est paradoxal, car si bon nombre de professionnels retiennent Azkoyen autour de son savoir-faire sur la boîte ou la confiserie, son offre sur la boisson chaude gagne encore à être connue selon les termes de Jean-Pierre François qui gère la filiale française du groupe.

« Nous disposons, précise ce dernier, d'une offre large et complète sur chacun des segments du marché. »

En effet, Azkoyen propose aujourd'hui trois typologies de matériels boisson chaude en taille standard 1,83 m, mais également en version compacte 1,62 m et sur le segment table top. Trois gammes La City L offrant 700 gobelets d'autonomie, disponible en version standard grain et lyo et version économique Lz également en grain et soluble. Chaque modèle standard offre une déclinaison 6 bacs dont sucre ou grain et 5 bacs dont sucre.

La ligne compacte City M se distingue par l'autonomie gobelet limitée à 500 unités, mais conserve des capacités identiques.

Enfin, Azkoyen a développé une gamme de table top Tempo déclinant une autonomie de 320 gobelets. Deux modèles Tempo M et Tempo L permettant des configurations grains et 3 bacs dont sucre et grains et 4 bacs dont sucre. La marque est ainsi d'emblée positionnée sur les 3 segments du marché avec de plus à chaque fois une offre standard et une ligne étroite permettant de gagner de l'espace frontal sans sacrifier les performances ni l'offre produit.

Une politique du « qui peut le plus »

La gamme Azkoyen, outre une réponse sur les différentes segmentations du marché, s'est aussi dotée d'une logique de différenciation et d'offre positive. C'est une mise en avant globale de l'offre sur laquelle mise le fabricant espagnol. Toutes les gammes proposent un clavier de sélections sensitifs. Autrement dit, pas de boutons en ergo ou de touches pouvant subir un encrassement ou une dégradation.



« Le clavier, précise Jean-Pierre François, est doté de 4 présélections. Il est simple à entretenir et ne connaît pas de phénomène de dégradation dans le temps. » C'est une réelle avancée pour les professionnels. Parallèlement, l'ensemble des gammes proposent dans leurs configurations des offres visant à rendre l'offre produit polyvalente. Il y a autant de bols mixers que de bacs produits. « Nous proposons des approches polyvalentes, poursuit Jean-Pierre François ». Chaque professionnel peut aujourd'hui placer le produit qu'il souhaite dans les automates et ne se trouve par exemple pas entravé dans une configuration chocolat + lait attribué à un seul bol mixer.

L'offre espresso a également été travaillée en profondeur. Azkoyen, précise Mr François, dispose actuellement d'un groupe café espresso qui équipe l'ensemble des gammes avec succès. Le groupe est extractible sans outils et dispose d'une réinitialisation automatique. Il s'agit d'un frein que beaucoup de professionnels identifient au sein de leur gestion. Le démontage, l'entretien et le remontage du groupe Azkoyen restent des plus simples aujourd'hui. Une déclinaison qui apporte un réel confort de travail à un moment où l'offre espresso devient majoritaire et une référence pour beaucoup de consommateurs.

L'alternative comme principe

Derrière cette logique de différenciation, Azkoyen développe le principe de l'alternative. Nous disposons, précise Jean-Pierre François de certains avantages compétitifs au travers de nos offres boissons chaudes et snacks / boissons fraîches. Cela s'exprime au

travers des associations mixtes des gammes City L et City M avec les gammes confiseurs Brisa (hauteur : 1,62 m) et Mistral (1,83 m).

L'originalité tient également aux duos qui peuvent être aujourd'hui proposés. En effet, les gammes snacks et boissons chaudes disposent de gabarits évolutifs. D'ailleurs, les gammes City (L et M) sont dotées d'une gamme éco (City LZe et City

MZe) qui sont plus étroites. De même, les gammes Brisa et Mistral proposent des modèles étroits (modèles H41 qui n'ont qu'une largeur frontale de 41 cm), de sorte à disposer de configurations étroites. Il en va de même avec les déclinaisons Tempo et Brisa H41 qui autorise une solution mixte dans une largeur frontale de moins d'1 m. Plus encore, les gammes snack sont d'emblée mixtes et peuvent proposer par froid stratifié une offre alimentaire autour du sandwich.

De plus en plus de professionnels sont sensibles à cette différenciation des offres, précise Jean-Pierre François. La gamme Azkoyen dispose désormais d'une réelle qualité et d'un professionnalisme croissant. Ce sont autant de critères auxquels sont de plus en plus sensibles les gestionnaires qui recherchent des moyens de différencier leurs propositions tout en étant assurés d'un niveau de prestation et d'un support technique de tout instant.

Non seulement, l'offre joue sur la modernité, le design, mais également sur une polyvalence complète des gammes. Elles se combinent en offre mixte autour de combinaisons masterslave ou de manière autonome, qu'il s'agisse des offres boissons chaudes ou snack/boissons fraîches. « Nous disposons à chaque fois d'une double gamme, conclut ce dernier, soit étroit, soit standard, mais également freestanding, soit compact (1,62 m) ou table top et à chaque fois, en version soluble ou espresso ». Ainsi, « au fur et à mesure que les professionnels nous découvrent, ils nous interrogent quant à notre capacité à répondre à l'ensemble de leurs besoins. » Un optimisme qui se comprend aujourd'hui par les potentialités qu'offre le fabricant au vu de sa gamme et des offres tarifaires qu'il avance autour de ses configurations et du rapport qualité/prix qu'elles valorisent.