



## | BAKISTO

Fraîchement sorti du four – entièrement automatique

# | CUISSON 4.0

## Utilisation minimale – résultats maximaux

■ **Des produits de boulangerie frais** même quand il n'y a pas de boulangerie à proximité – c'est depuis longtemps l'une des innovations du commerce alimentaire de détail. Pain blanc, de campagne ou complet, croissant ou petit pain : avec « Bakisto », Wanzl a réussi à intégrer la cuisson et la présentation des produits de boulangerie dans un processus entièrement automatisé. Du chargement au retrait des marchandises sur le point de vente en passant par la cuisson proprement dite, nous avons réussi l'exploit de relier toutes les étapes du processus.

Le résultat est convaincant sur toute la ligne : Bakisto soulage les gérants de magasin grâce à un nombre réduit d'étapes de travail manuelles qui peuvent désormais être intégrées de manière flexible dans le déroulement de la journée avec un besoin en main-d'œuvre réduit. Bakisto répond également au mieux au souhait des clients de disposer de produits de boulangerie présentés de manière claire, fraîchement sortis du four !



▲ AU CENTRE DE L'ATTENTION :  
les modules BakeOff de Wanzl transforment l'achat  
de produits de boulangerie en un plaisir inégalable.

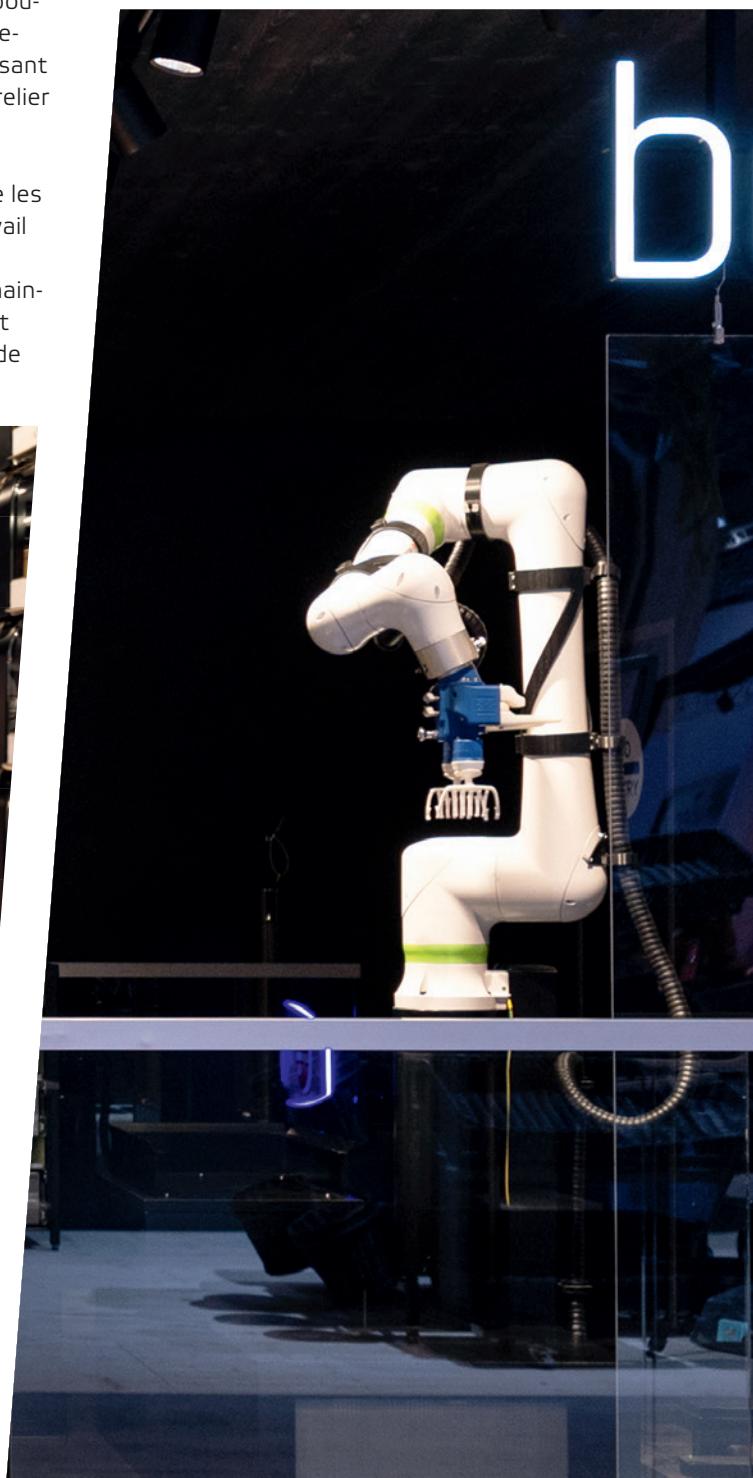
### ■ Nos partenaires

**FANUC**

FANUC compte parmi les fabricants de robotique les plus réputés au monde. Bakisto utilise des Cobots FANUC pour des opérations rapides, précises et fluides.

**WIESHEU**

WIESHEU est le leader du marché et de l'innovation en matière de cuisson sur le point de vente. La station de cuisson WIESHEU, associée au système TrayMotion pour le chargement et le déchargement automatiques du four, garantit des résultats de cuisson parfaits avec Bakisto.





← ACCÈS RAPIDE AVEC LA PINCE À VIENNOISERIES

– Fermeture facile grâce aux clapets hygiéniques à fermeture automatique : les produits de boulangerie restent frais et savoureux plus longtemps.

↓ « LE PRINCIPE DE BAKISTO » :

la robotique basée sur l'IA optimise l'efficacité de chaque étape de votre processus de cuisson.

**bakisto**

**CUISSON AUTOMATISÉE ET MESURE DES STOCKS GRÂCE À L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE**

- > Qualité contrôlée et constante
- > Inventaire quotidien facilité
- > Moins de ruptures de stocks
- > Besoins en main-d'œuvre réduits
- > Économies d'énergie
- > Réduction du gaspillage alimentaire
- > Plans de cuisson flexibles

# LA CUISSON DE PRODUITS DE BOULANGERIE COMME PROCESSUS INTÉGRÉ

Bakisto vous facilite la vie !

■ Les présentoirs de produits de boulangerie sont aujourd'hui utilisés par toutes les chaînes de commerce alimentaire de détail. Les défis associés à ces installations sont nombreux : pression croissante sur les coûts en raison de la hausse des prix de l'énergie, manque de personnel qualifié ou encore plans de cuisson rigides qui ne tiennent pas suffisamment compte des conditions locales du site.

Bakisto réunit toutes les phases du processus de cuisson, du chargement à la présentation et au retrait par le client, en passant par la cuisson au four, en un seul processus intégré. Grâce à l'automatisation de bout en bout, Bakisto peut être exploité avec un minimum de main d'œuvre. Les longues phases d'apprentissage ne sont plus nécessaires. Tout cela simplifie l'ensemble du processus et permet de réaliser d'importantes économies.



▲ BAKISTO ASSURE AUX GÉRANTS DE MAGASINS un processus de cuisson parfaitement organisé. L'intervention manuelle n'est alors plus nécessaire que ponctuellement.

▲▲ UNE QUALITÉ ÉLEVÉE CONSTANTE est et reste l'essentiel : avec Bakisto, vous gâtez vos clients avec des produits parfaits, fraîchement sortis du four.



➔ RUPTURE DE STOCK ? PAS AVEC BAKISTO !

Grâce au présentoir intelligent pour produits de boulangerie de Wanzl, vos rayons restent toujours bien garnis et accessibles à vos clients à tout moment !



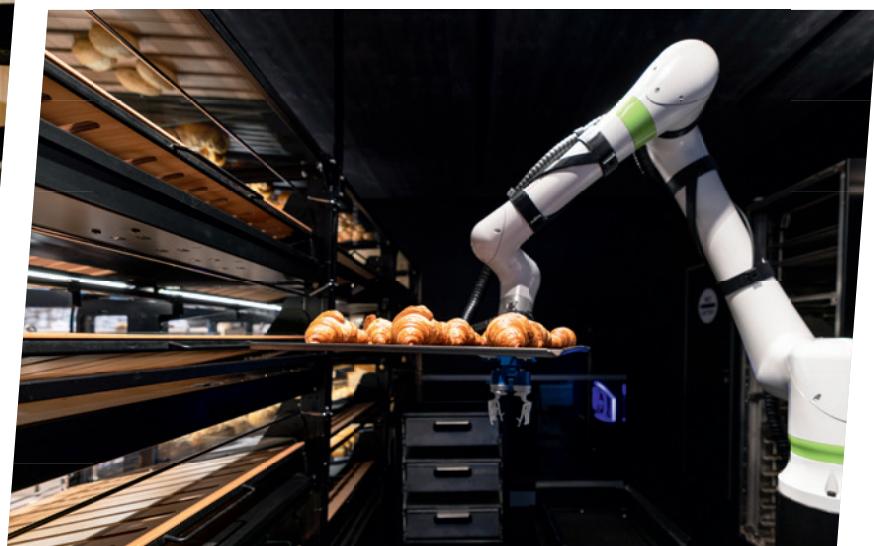
L'utilisation de l'intelligence artificielle garantit un équipement optimal et une efficacité maximale grâce à une planification quotidienne. Cela permet notamment de réduire au minimum nécessaire les amortissements pour les produits de boulangerie et de supprimer le travail de comptage manuel des produits de boulangerie le soir.



⬅ LA PLANIFICATION DE LA CUISSON DE PRODUITS DE BOULANGERIE avec beaucoup d'interventions manuelles et une faible flexibilité appartient au passé. Aujourd'hui, l'IA de Bakisto élabore des plans qui tiennent même compte de la météo !

⬅ AVEC BAKISTO, LES « COBOTS » de chez FANUC guidés par l'IA sont utilisés pour assurer des opérations rapides, précises et fluides, du chargement des marchandises (surgelées) à la mise en place sur le présentoir.

⬇ L'UTILISATION DE ROBOTS constitue la base pour la mise en œuvre de processus de cuisson efficaces et presque entièrement automatisés. Cela permet d'éviter les tâches manuelles fastidieuses et de réaffecter le personnel à d'autres tâches.





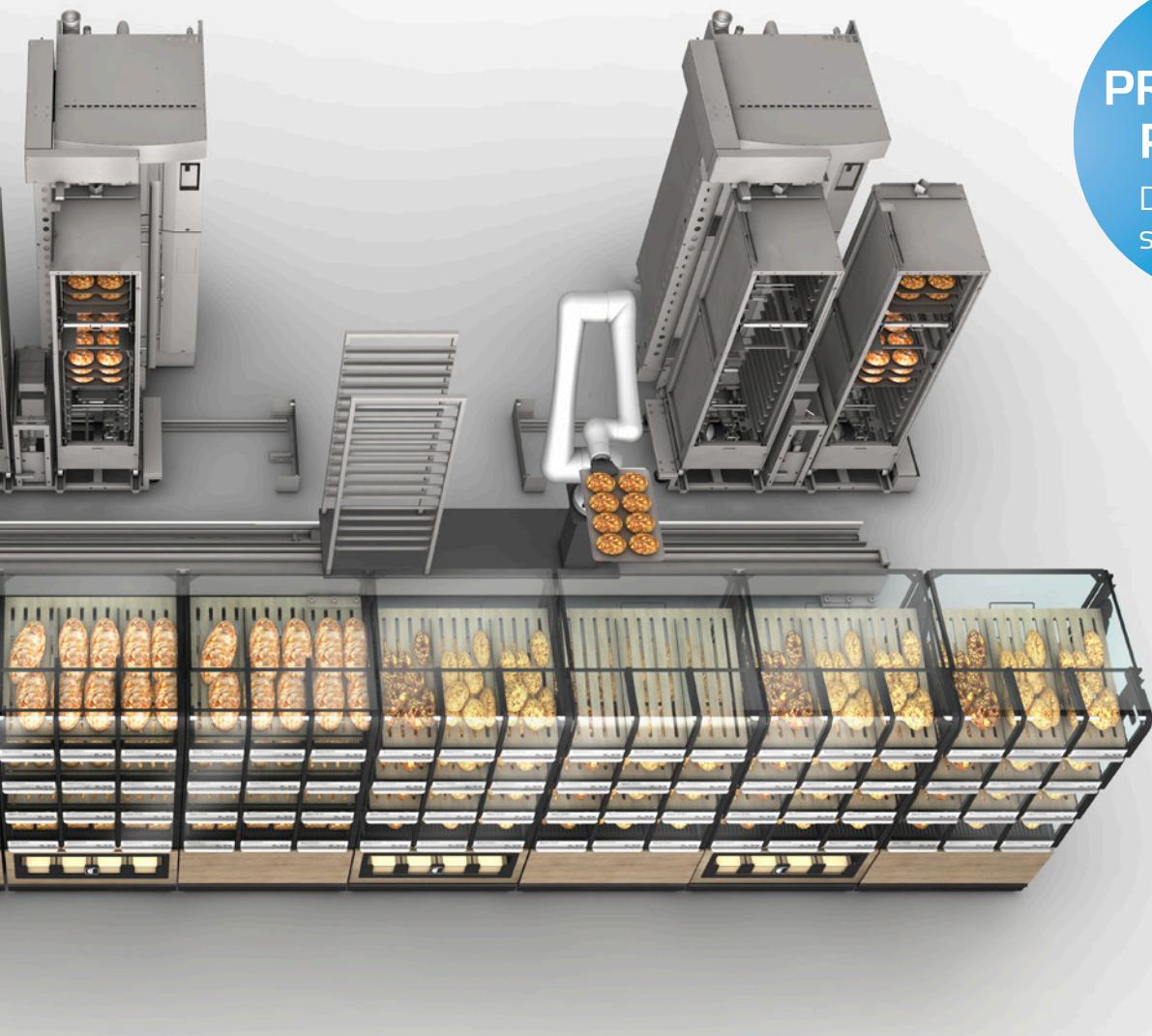
## TRIPLE COMPÉTENCE – UN SUCCÈS GARANTI

Préparation, cuisson au four, présentation –  
le tout entièrement automatisé

■ **Une intégration intelligente** pour une efficacité maximale pour le gérant du magasin : voici comment résumer le « principe de Bakisto » ! Le présentoir pour produits de boulangerie BakeOff i de Wanzl, le four avec système de chargement et de déchargement automatique TrayMotion de WIESHEU et le robot collaboratif sur rails de FANUC constituent les trois éléments centraux du système. L'IA du module BakeOff de Wanzl est en mesure de calculer à tout moment le nombre de produits de boulangerie nécessaires pour la vente en cours et de les préparer en conséquence. Sur la base de ces données, le « Cobot » prélève les plaques remplies de produits de boulangerie surgelés du système de refroidissement et les transfère dans le système de chargement.

## PROJET PILOTE

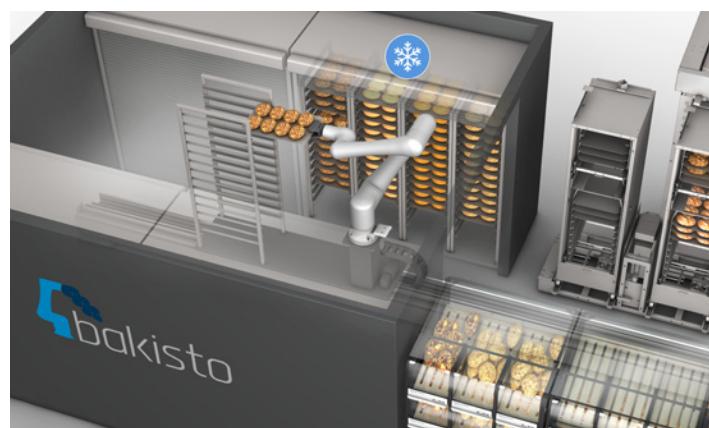
Disponibilité sur demande



### ↓ BAKISTO :

le Cobot retire les plaques déjà garnies de pâtons surgelés du système de refroidissement et les transfère dans le système de chargement.

À partir de là, le système de chargement TrayMotion de WIESHEU prend le relais en prélevant les plaques chargées de sorte que la cuisson puisse ensuite être déclenchée. Une fois le processus de cuisson terminé, les plaques sont ramenées dans le système de chargement, où les produits de boulangerie peuvent refroidir. En même temps, de la place est libérée pour le processus de cuisson suivant. Le Cobot remplit alors les casiers prédéfinis du BakeOff de Wanxl avec les produits de boulangerie finis. L'IA est ensuite alimentée et optimisée avec les nouvelles données de stock.



RENDEZ-VOUS SUR  
NOTRE SITE WEB  
[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

**FRANCE**  
**Wanzl SAS**

21 rue Westrich CS 30134  
67603 Sélestat Cedex

Phone +33 (0) 3 90 57 81 69  
[wanzl.fr@wanzl.com](mailto:wanzl.fr@wanzl.com)  
[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)



**ALLEMAGNE**  
**Wanzl GmbH & Co. KGaA**  
Rudolf-Wanzl-Straße 4  
D-89340 Leipheim

Phone +49 (0) 82 21 / 729-0  
[info@wanzl.com](mailto:info@wanzl.com)  
[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

**SUISSE**  
**Wanzl (Suisse) AG**  
Industrie Hegi 2  
9425 Thal

Phone +41 (0) 71 / 886 90 10  
[info.ch@wanzl.com](mailto:info.ch@wanzl.com)  
[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)

**BELGIQUE / LUXEMBOURG**  
**Wanzl bv**  
Ambachtenlaan 36  
Ambachtelijke zone Haasrode  
3001 Heverlee

Phone +32 (0) 16 / 40 28 30  
[wanzl@wanzl.be](mailto:wanzl@wanzl.be)  
[www.wanzl.com](http://www.wanzl.com)