

Swing de joie pour la rencontre sur le green de Domino's pizza et Gamma-Wopla





Domino's pizza, la célèbre chaîne internationale de vente de pizzas en livraison et à emporter, choisit comme partenaire Gamma-Wopla, leader européen dans la conception d'emballages plastiques réutilisables, pour l'accompagner dans son parcours green !

Domino's pizza réalise un **coup** de maitre et remporte haut la main son **parcours 18 trous** avec Gamma-Wopla, Après une **approche** réussie, les deux sociétés signent un contrat de partenariat basé sur la conception, la création et la fourniture d'une **solution « green » visant à révolutionner l'univers de Domino's...avec un tour complet de la supply chain, de la production au point de vente, en passant par le transport et la logistique !**

Une véritable culture de la franchise

Avec plus de 65 ans d'existence, le groupe Domino's pizza compte 18 000 points de vente répartis dans le monde, principalement dans les régions de l'Asie-Pacific (APAC), les Etats Unis et l'Europe. Chaque année l'enseigne enregistre une croissance moyenne de 300 magasins. Sa force ? La culture de la franchise avec un réseau composé à 90% de magasins franchisés.

Des objectifs environnementaux ambitieux

Si la société a déjà supprimé 80% de ses emballages en France dans le cadre de sa démarché ESG (Environnemental, Social et Gouvernance) et revalorise près de 600 tonnes de cartons par an, l'équipe Supply Chain pointe du doigt un autre problème majeur : « Depuis plus de 60 ans, on livrait la pate à pizza en magasin dans des plateaux contenant en moyenne 6 à 10 pâtons, un schéma logistique qui consistait à transporter près de 80% de vide. Il fallait donc trouver une solution beaucoup plus green.» confie Hugo Ruiz, Directeur Supply Chain sur l'ensemble du territoire français.



La pate fraiche : plus qu'une simple marque de fabrique

Ce qui différencie la marque des autres concurrents ? Elle utilise uniquement de la pate fraiche. C'est en effet la grande force de Domino's qui livre quotidiennement ses magasins. Seulement la pate a une durée de vie de 7 jours, soit 5 jours concrètement en magasin. Autant dire que les transports allers-retours sont nombreux, tout comme l'empreinte carbone, surtout lorsque l'on transporte du vide. C'est donc en France où l'enseigne dispose de 460 points de vente que le projet baptisé 'GOLF' voit le jour.

Le projet GOLF...un parcours à 18 trous

L'objectif était ambitieux, il fallait trouver un moyen d'inverser la tendance : 80% d'air et 20% de valeur ajoutée...L'idée vient de Julien Marques, Responsable Amélioration Continue chez Domino's Pizza. Il pense en effet à inverser la poussée de la pate de sorte qu'elle ne soit plus 'horizontale' mais 'verticale' afin d'optimiser l'espace sur les plateaux. Après de nombreux tests, de savant calculs et, accompagné par l'équipe R&D de Gamma-Wopla pour la partie design, un moule spécifique est créé et le premier bac plastique voit le jour. Composé de bols intérieurs arrondis, il permet de contenir 3 fois plus de pate à pizza. Les deux sociétés réussissent leur pari avec ce bac composé de 18 trous et le projet GOLF est né. Un accessoire complémentaire, une pince plastique nommée « putter » permettra de prélever les pâtons dans les bacs.

Premières utilisations et prochaines étapes

La 1^{ère} phase est déjà lancée et les premiers magasins ont été livrés en France : 35 au total ont reçu la pate fraiche dans les bacs plastiques Golf de Gamma-Wopla. La deuxième phase consistera à livrer l'ensemble des 170 magasins à partir de l'usine de Vertou basée près de Nantes, puis une 3^{ème} phase permettra d'approvisionner les 300 autres magasins au départ de l'usine de Gennevilliers. Enfin une 4^{ème} phase est prévue pour livrer les 500 points de vente basés en Belgique et aux Pays-Bas

Un projet français à l'échelle mondiale

Si l'idée est franco-française, le contrat a été signé avec la « Master Franchise » <u>Domino's Pizza</u> <u>Enterprises</u> et le bac a été testé et validé au niveau mondial, conformément aux process et contrôles qualité exigés par l'enseigne, aussi bien en Supply Chain qu'en magasin. Au total plus de 150 000 bacs seront produits et livrés pour approvisionner 1 000 magasins en Europe.

Pour Thomas Fredon, Directeur Innovations & Opérations Europe : « Dans la liste des 'Best practice', il est clair que nous avons coché toutes les cases. Avec 3 fois plus de pâtes dans un contenant de même dimension, nous avons considérablement diminué notre impact carbone en matière de transport. De plus nous enregistrons un gain de 50% sur l'espace de stockage en magasin et une meilleure productivité avec 3 fois moins d'allers-retours pour récupérer les pâtons dans les chambres froides. »



Un partenariat basé sur le long terme

Pour Hugo et Thomas : « L'innovation est au cœur de l'ADN de Domino's pizza. L'idée est née en France et le groupe nous a suivi dans ce projet qui représente une véritable révolution technologique pour la marque. Ce projet c'est aussi un partenariat basé sur le long terme entre Domino's pizza et Gamma-Wopla. Durant ces 2 années nous avons pu apprécier leur écoute, leur disponibilité, leur flexibilité et leur rapidité d'exécution. Quant à leur valeur ajoutée, ils sont à la fois fournisseur et injecteur, un réel avantage pour nous d'avoir un interlocuteur direct, sans passer par un intermédiaire. »

Une solution 'green' sur-mesure

« Nous sommes particulièrement heureux et fiers d'avoir participé à un projet d'une telle envergure. Il est clair que le défi était de taille et les ambitions élevées en matière de développement durable. Notre équipe R&D a travaillé en étroite collaboration avec les équipes de Domino's pizza pour créer une solution "GREEN" sur-mesure et éco-responsable, capable de répondre à leurs attentes et engagements ESG. Le projet GOLF est une réussite et va permettre à Domino's de réaliser des gains tant économiques qu'écologiques. » conclut Didier Maréchal, Responsable Retail chez Smart-Flow et Gamma-Wopla.

Le groupe Gamma-Wopla & Smart-Flow

Les sociétés SMART-FLOW et GAMMA-WOPLA sont spécialisées dans le développement et la production de supports logistiques de type bacs plastique gerbables et emboitables, bacs de manutention rigides et pliables ou encore palettes et caisses plastiques. Ces contenants sont conçus pour faciliter la logistique et le transport des marchandises, qu'il s'agisse des flux internes ou externes pour la rotation des marchandises, le transport des pièces ou des produits circulant entre l'usine de production, l'entrepôt et le magasin.

Situé à Mouscron en Belgique près de la frontière française, le Groupe dispose d'une situation géographique stratégique au cœur même de l'Europe et exporte ses produits dans de nombreux pays tels que la France, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, l'Espagne ou encore la Norvège.

Avec plus de 25 ans d'expérience, le Groupe propose un vaste choix de produits pour répondre aux besoins des différents secteurs comme l'agroalimentaire, la distribution, l'automobile, l'industrie, la logistique, l'agriculture et l'aviculture ou encore la santé.

Retrouvez plus d'informations sur : www.gw-sf.com