



Découverte du " LECLERC DRIVE" de Niort

publié le 04/12/2014

Descriptif :

compte rendu de visite

Visite du Leclerc Drive, Niort Mendes France

(d'après les textes de Maxime, Thibaud, Baptiste et Maximilien)

Nous avons été visiter l'entreprise « Leclerc drive » où nous avons été accueillis par M. DECKERS qui en est le responsable, le drive est situé dans zone Mendes France à Niort.

Cette structure est indépendante du magasin et possède son propre stock et son aire d'accueil propre pas très loin de l'hypermarché Leclerc.

M Deckers nous a retracé son parcours professionnel, au début il a commencé comme employé de base (rangement des rayons), il est passé ensuite responsable du rayon des volailles, puis du rayon surgelé et enfin du frais au sein de l'enseigne. Il est ainsi monté dans les grades de l'entreprise par un système appelé « force de proposition » (proposition d'amélioration du service, notes rédigées en plus des heures de travail par des employés très impliqués).

A Niort, Leclerc drive emploie 24 salariés, et Bessines 12, le Drive de Bessines à été créé 2 ans après celui de Niort.

Le site internet qui gère toutes les commandes des particuliers est géré à Toulouse. C'est Toulouse qui ensuite informe Niort sur les produits à préparer, rafraîchissement tous les quart d'heure. Il y a 550 drive en France. Celui de Niort est classé 17ème sur 550 drive pour son activité.

M. DECKERS se lève à 4 heure 30 du matin pour accueillir les camions de livraison dès 5 heures. Par jour, il y a 5 camions complets. Quand la cargaison arrive, il vérifie le degré de la remorque (2°) et fait sortir toutes les palettes (165 par camion).

Les produits "DLC courte" sont donnés aux restos du cœur (1% de a totalité du stock).

Le drive gère aussi complètement ses déchets, Les employés trient les matériaux et les valorise quand cela est possible. Les déchets ne sont plus une charge, ils dégagent même un léger bénéfice.

M.Deckers nous précise aussi que les prix sont les même que dans l'hypermarché d'à côté. Par contre ils ne proposent que 8000 produits à la place de 50 000 dans le magasin. Le drive possède trois zones à température différente : le surgelé (-21 degrés), les fruits (6 à 9 degrés) et légumes et le stock à température ambiante. Nous avons vu ce stock et les employés remplir les sacs de clients à l'aide de leurs « scan ».

Cette visite a été instructive et nous remercions M. Deckers pour sa disponibilité.

Portfolio

