

Lancement d'une nouvelle version de NACUT, l'outil qui optimise la fabrication de sandwiches

Synonymes de repas sur le pouce, les sandwiches sont tout aussi délicieux que faciles à transporter et à dévorer.

Leur confection est cependant tout sauf pratique et rapide : c'est une activité chronophage, que l'on ne peut faire qu'avec une seule main, et la coupe du pain est la première cause d'accidents du travail.

C'est pour répondre à ces problématiques qu'Alexis Bain a créé NACUT, un outil qui sécurise et qui accélère la fabrication de sandwiches. Et il annonce aujourd'hui le lancement d'une version améliorée de [NACUT](#), plus compacte et disposant d'une option balance.



Une nouvelle version née de l'expérience client

Le nouveau NACUT est né de discussions avec des professionnels de l'hôtellerie restauration et avec plusieurs groupes. Pour optimiser au maximum les sandwiches, Alexis Bain et son équipe ont travaillé sur une nouvelle version.

Améliorée, celle-ci permet de mieux maîtriser les coûts de production, de matière et de personnel. Elle se démarque des versions précédentes par son format réduit. Plus compact, le nouveau NACUT permet de couper et de maintenir le pain ouvert en seulement un mètre de débattement.

Avec cette nouvelle version de son outil, NACUT souhaite toucher une nouvelle clientèle comme les grands groupes de supermarché, la restauration collective et les chaînes de sandwicherie en France et à l'international.



Une balance, pour maîtriser la quantité de garniture au gramme près

[Le nouveau NACUT](#) est proposé avec une option balance, qui permet de savoir exactement quelle quantité de garniture on met dans le sandwich. Pour les ingrédients les plus sensibles, il est possible de faire une tare avant leur introduction et ainsi de connaître leur poids.

Cette fonctionnalité permet d'optimiser la fabrication des sandwiches, en évitant des pains trop ou pas suffisamment garnis. « Un surplus de 10 grammes sur 30 sandwiches par jour représente 900 euros de perte sèche par an », souligne Alexis Bain.

« À l'inverse, 10 grammes en moins affectent la qualité du sandwich et donnent une mauvaise image du point de vente », poursuit-il.



"Parce qu'il optimise les couts, NACUT prend tout son sens en ces temps de crise, où les matières premières et le personnel sont de plus en plus chers."

Alexis Bain, créateur de NACUT

L'outil qui révolutionne la préparation de sandwich

NACUT est un dispositif unique au monde ; cette invention française brevetée n'a donc aucun concurrent direct. Elle offre aux gérants de sandwicherie une nouvelle façon de fabriquer les sandwiches : elle coupe les pains, les écarte, et les maintient ouverts, ce qui permet de les garnir avec deux mains au lieu d'une seule.

Discret, nomade et élégant, NACUT est facile à utiliser et à nettoyer. Il s'adapte aux lieux de production et de vente, et peut être équipé de pieds ventousés ou antidérapants.



Les avantages de NACUT

- **La sécurité.** Grâce à sa coque de protection, NACUT sécurise la coupe du pain, qui est la première cause d'accidents du travail dans les sandwicheries. La lame est isolée à l'intérieur de l'outil, et un protège-lame que l'on applique lors du démontage permet de laver NACUT en toute sécurité.
- **La productivité.** NACUT permet d'avoir les deux mains libres, ce qui offre un gain de temps moyen de 30 % dans la confection des sandwiches. Il augmente le rendement des sandwicheries et permet à leurs employés de proposer des sandwiches sur demande en fin de journée pour éviter les pertes.
- **L'hygiène.** Avec NACUT, la manipulation du pain est réduite. Il est seulement touché au niveau de la poignée, ce qui permet d'optimiser la démarche HACCP alimentaire des points de vente.



Histoire de NACUT

NACUT a été créé par Alexis Bain, qui a fait toute sa carrière dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. En 2016, alors gestionnaire de quatre sandwicheries, il fait un constat : chaque jour, son activité est entravée par des problèmes de sécurité, de productivité et d'hygiène.

Il décide alors d'inventer un outil qui permettrait de couper, d'écarter et de maintenir le pain ouvert afin de faciliter la confection des sandwiches et le travail des salariés.

NACUT naît en 2017, dans l'atelier d'Alexis, après l'élaboration de huit prototypes et grâce à une collaboration étroite avec Nathalie Maunier, sa partenaire dans cette aventure. En septembre de la même année, le concept NACUT est déposé à l'INPI. Il a depuis été breveté en France et à l'international.



Une démarche d'amélioration constante

En juillet 2018, la version 2 de NACUT sort d'usine. Une version 3 suit bientôt, faite de polyéthylène et plus pratique, puis une version 4. Ces deux versions ont été testées par de nombreux professionnels en 2019, ce qui permet à NACUT d'entrer dans plusieurs grands groupes de restauration.

En 2021, l'outil a été inscrit au catalogue sécurité et prévention de plusieurs grands groupes. L'année suivante, une nouvelle version plus courte de NACUT voit le jour et est distribuée par le réseau EUROMAT. Le dernier modèle NACUT, plus compact et avec option balance, sort en 2023.

Soutenu par Initiative Agglomération Sophia Antipolis depuis 2018 et Bpi France depuis 2019, NACUT a été élu « Pépite de la boulangerie » en 2020.

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.nacut.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/NACUTINNOVATIONSANDWICH>

Instagram : https://www.instagram.com/nacut_official/

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/nacut/>

