

Une maintenance de proximité sur-mesure

Présent sur le marché de la maintenance depuis 1988, la société familiale PB Maintenance a évolué en fonction de ses clients. Aussi bien axée sur la réparation, le conseil que la vente d'équipement en cuisine professionnelle, l'entreprise travaille, désormais, avec de nombreuses entités en restauration commerciale jusqu'à l'étoilé, des hôtels ainsi que des groupes de renommés. Vincent et Jean-Pierre Bonjean, experts en maintenance, expriment leur expérience d'entrepreneur.



> Vincent Bonjean



> Jean Pierre Bonjean

12 milliards d'euros. Cela représente les dépenses en produits et composants en maintenance et travaux neufs, en 2014, en France. Le secteur de la maintenance est en perpétuelle évolution, ce qui présente beaucoup d'opportunités aux entreprises. « A la fin des années 1980, notre père, Pierre Bonjean, faisait face à l'arrivée de l'électronique dans les cuisines ; aujourd'hui, la tendance va vers des équipements de plus en plus connectés tant pour l'utilisateur que pour les installateurs (exemple fours connectés programmables) », expliquent Vincent et Jean-Pierre Bonjean, les dirigeants de PB Maintenance.

Quand en 1988, Pierre Bonjean se lance dans le secteur de la maintenance, il avait pour ambition de fonder une entreprise de maintenance en cuisine professionnelle. En transmettant son savoir, il a donné le virus à ses deux fils qui co-gèrent, désormais, la société PB Maintenance. « Notre père était, déjà, à cette époque conscient que le monde du travail commençait à changer et que l'entrepreneuriat était une solution d'avenir », détaillent Vincent et Jean-Pierre Bonjean.

Un service de proximité

Cette entreprise familiale a toujours les mêmes valeurs depuis trois décennies : accorder la même importance à tous ces clients, chaque dépannage même minime est une priorité. C'est ce qui fait leur force auprès des clients. Ces clients sont principalement des restaurants, brasseries ou encore des hôtels situés à Paris ou en région parisienne. L'emplacement de PB Maintenance dans le Val d'Oise est stratégique pour pouvoir être proche de la capitale mais aussi des villes avoisinantes afin d'être opérationnel très rapidement. La restauration est un secteur où la réactivité et la disponibilité sont des maîtres mots. « Nous avons une grande amplitude horaire de travail pour pouvoir dépanner nos clients avant le début de leur service afin qu'ils ne prennent pas de retard. En tant que prestataire de service, nous devons être proche et à l'écoute. »

En effet, PB Maintenance dépanne les clients en fonction de leur équipement mais propose aussi la vente et l'installation d'appareils neufs, comme le petit

matériel de préparation, de cuisson, module snack, environnement inox... L'objectif étant de proposer des équipements les plus adaptés possibles à l'utilisation technique, en tenant compte de l'ergonomie de travail. Sans omettre la valeur environnementale.

Le marché de maintenance est en évolution constante et les normes concernant la réglementation sont de plus en plus nombreuses. En réponse à cela, Vincent et Jean-Pierre Bonjean se forment auprès de leurs fabricants pour être toujours bien informés. Les systèmes de maintenance préventive et curative sont très techniques et sont mis en place sur le terrain en fonction des codes fabricants. « Les préconisations des fabricants avec lesquels nous travaillons sont primordiales. La mise aux normes est aussi un service que nous demandent nos clients. » En adaptant leurs services en fonction des facteurs

Ce qu'ils en pensent...

« Nous apprécions leur réactivité, leur disponibilité et nous sommes heureux de faire travailler une société familiale. Les techniciens connaissent nos locaux, ce qui est appréciable pour un ministère, dont, les accès sont très contrôlés. »

Ministère de l'économie et des finances - Paris Bercy

« La société m'a permis de développer, un partenariat de confiance grâce à leur professionnalisme et leur réactivité. Chaque demande de notre part, a toujours aboutie à une solution pérenne, inventive et exhaustive. »

Pascal JOUNAULT - Chef de Cuisine Brasserie Lipp et Mr Claude GUITTARD Directeur Brasserie Lipp

« La société PB Maintenance est à l'écoute lors du lancement du projet ce qui leur permet de pouvoir proposer le matériel qui nous est indispensable dans notre cuisine ainsi que la mise en place de ce matériel ce qui permet un rendement maximum. »

Gilles Kalensky Directeur La maison Montmorency- La Maison Le Raincy

socio-politiques et économiques, PB Maintenance s'est fait une place sur le marché de la maintenance. En concurrence permanente dans son secteur, l'entreprise familiale a su conquérir de grands groupes en instaurant une relation de confiance avec un interlocuteur unique.

Pour faire face à la concurrence, PB Maintenance a formé ses techniciens pour qu'ils puissent intervenir aussi bien sur du gros que sur du petit matériel. Un créneau que beaucoup de concurrents ne trouvent pas assez rentable. « Notre plus gros client, aujourd'hui, est un restaurateur que l'on a dépanné, il y a près de 15 ans, pour une petite balance de cuisine à 60 km de notre atelier. Parfois les plus petits dépannages, nous permettent de conseiller et d'orienter le client pour des travaux plus importants », confient les dirigeants.

Avec de plus en plus de contrats et un chiffre d'affaires qui a augmenté de 30%, l'entreprise familiale qui compte sept salariés est en période de recrutement pour embaucher un nouveau technicien. Un aménagement de l'entreprise au niveau des locaux est aussi prévu pour obtenir un espace de travail optimisé (création de bureaux supplémentaire, showroom...). Ces deux projets entrent dans le processus de développement permanent de l'entreprise mis en place depuis plusieurs années. ▀

Chiffres clés :

- **1988** : 34 000€ CA HT premier exercice
- **997 000 €** : CA 2016 (30 septembre)
- **69%** : Restaurant, bar, brasserie
- **12 %** : Groupe
- **11%** : Collectivité & administration
- **8 %** : Hôtels
- **30** : et plus, de fournisseurs
- **60** : et plus, de marques en matériels et pièces
- **7** : effectif total

