

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

LA MARQUE D'UN VRAI SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL

Le métier de boucher traditionnel évolue fortement avec la demande et les tendances de consommation qui s'orientent de plus en plus vers la demande de produits élaborés prêts à consommer. Les achats se font en petites quantités mais plus souvent.

Avec cette phrase tout est résumé, « Mon boucher a toujours des produits originaux faciles à préparer ! ».

Ce concept repose sur la présentation de produits originaux, faciles à préparer et qui offre du plaisir à acheter et à consommer.

- « C'est comme si je le faisais moi-même ! ».
- « Quand j'invite, je suis originale, je gagne du temps et je fais plaisir ! ».

Les préparations bouchères, un pôle attractif et animé au sein de l'univers Boucherie qui apporte une modernisation du rayon et une dynamisation des performances de valeur ajoutée et de la rentabilité.

CONCEPT TECHNIQUE

Nous organisons l'agencement et l'implantation des rayons.

GAMMES ET ASSORTIMENT

Nous avons conçu des gammes très vendeuses et rentables.

Les références sont adaptées à chaque magasin. Nous fournissons un fichier de 30 recettes illustrées.

GESTION

Nous élaborons le fichier articles avec les prix de revient et les prix de vente conseillés permettant de dégager une marge brute supérieure à 60 %.

ORGANISATION

Nous organisons les équipes et établissons les plannings des heures travaillées.

Nous mettons en place les méthodes et process nécessaires au bon ordonnancement.

FORMATION

Nous formons les équipes :

- en technique de fabrication et de préparation,
- en présentation des produits,
- en gestion (cadencier, pertes, rotations, PVC),
- aux bonnes pratiques d'hygiène.

Nous assurons le suivi pour la mise en œuvre des gammes saisonnières et pour maintenir un bon niveau de performance



UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON BOUCHERIE :

Croissance du C.A. et de la marge

- CA additionnel de 10 à 15 %.
- Marge Brute : 40 à 50 %.
- Marge semi-nette : 30 %.
- Possibilité d'accroître les ventes avec des "Commandes Clients".

Des gammes riches et variées...

- Marinades et tartares.
- Carpaccio.
- Rôtis de viandes et de volailles.
- Farcis et paupiettes.
- Hachés assaisonnés.
- Décorations spécifiques.

... faciles à préparer !

- Formation et suivi.
- Fiches recettes et fiches de fabrication.
- Guide pratique et procédures de travail.
- Guide d'hygiène et de traçabilité.

