

PAIN ET VIENNOISERIES DE TRADITION

LA MARQUE D'UN VRAI SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL

Fort est de constater l'engouement du consommateur actuel pour :

- **Les pains de Tradition Française** fabriqués à base essentiellement de farine de blé, d'eau, de levure ou de levain sans additif quelconque ce qui correspond à la recherche de l'authenticité du produit et à sa bonne conservation.

- **Les pains Spéciaux ou rustiques** fabriqués à base de mix, de seigle, de maïs avec des adjuvants comme les céréales, les noix, lardons, olives, avec des ingrédients complémentaires comme la levure, les levains naturels ou la poolish (levain sur levure), ce qui correspond à la recherche du goût nouveau et prononcé.

- **Les pains Régionaux** qui allient à la fois l'authenticité de leur composition et l'originalité de leur goût.

Parallèlement, le consommateur est également attiré par les viennoiseries goûteuses et de qualité, fabriquées « Maison » et non pas les industrielles surgelées qui sont délaissées par manque de goût (ce qui fait le bonheur des artisans qui fabriquent leurs pâtes).

La tendance d'ouvrir des Pâtisseries Traditionnelles au sein des hypermarchés étant en forte croissance, pour bien la réussir et bien fidéliser la clientèle, il est nécessaire de mettre en place des gammes de boulangerie et de viennoiserie fabriquées « Maison » (individuelles ou à la coupe) qui ne feront qu'attirer la clientèle, la fidéliser, et booster les performances.

Nous adaptons donc nos gammes et nos recettes en fonction du magasin mais également en fonction du paramètre régional et du type de vente (assistée ou LS).

CONCEPT TECHNIQUE

Transmission d'un listing des matières premières et petits matériels nécessaires.

PROCESS DE FABRICATION

Remise d'un guide avec les process très précisément décrits.

GAMMES ET ASSORTIMENT

Nous adaptons nos gammes pour chaque point de vente afin de tenir compte du facteur régional.

RECETTES ET PRIX DE REVIENT

Nous fournissons un fichier contenant toutes les recettes avec calcul des prix de revient avec fixation de marge.

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 :

Croissance du C.A. et de la marge

- CA additionnel de 5 à 10 %.
- Marge Brute: 65 %.
- Marge semi-nette: 35 %.
- Possibilité d'accroître les ventes avec des "Commandes Clients".

Des gammes riches et variées...

- Pains de tradition française
- Pains spéciaux, rustiques
- Pains régionaux :
 - Le Boulot, la Faluche, la Fouace au Nord
 - Le Pain brié, à soupe, de Cherbourg, Garrot en Normandie
 - Le Pain de Morlaix en Bretagne
 - Le tourton en Vendée
 - La Fougasse dans le midi
 - Le Pain de Lodève et Pain Paillasse dans le Languedoc
 - Les pains d'épices à fabriquer surtout en fin d'année (individuels ou au poids)
 - Les pains étrangers: Italiens, du Maghreb, Allemands... selon la localisation du point de vente ou la présence de consommateurs étrangers sur la zone.

... faciles à préparer !

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

