

TRAITEUR FROMAGÉ

UN CONCEPT ORIGINAL ET TENDANCE

Le traiteur fromagé est un concept original qui plaît énormément aux consommateurs qui aiment l'originalité et les produits prêts à consommer pratiques.

C'est l'achat plaisir par excellence ; les présentations attrayantes sans être trop sophistiquées donnent envie.

Cette gamme est idéale pour les apéritifs dînatoires.

Les consommateurs acheteurs potentiels ont le sentiment du fait comme à la maison.

C'est l'achat hédoniste par excellence : « Quand j'invite, je suis originale, je gagne du temps et je fais plaisir ! ».

C'est une véritable offre de service supplémentaire pour le client qui répond à ses attentes actuelles.

Le traiteur fromagé est un pôle attractif et animé au sein de l'univers Fromage.

Il participe à la modernisation et à la dynamisation des performances de valeur ajoutée et de rentabilité du rayon Fromage coupe.

Ce concept a une très forte performance en période festive.



UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON FROMAGE COUPE :

Croissance du C.A. et de la marge

- CA additionnel de 5 à 6 % sur l'Univers Fromage.
- Marge Brute : 50 % à 60 %
- Casse réduite car on transforme tous les jours.
- Marge semi-nette : 25 %.
- Possibilité d'accroître les ventes avec des "Commandes Clients".

Des gammes riches et variées...

- Plateaux apéritifs.
- Plateaux à thème.
- Brochettes.
- Préparations spéciales.
- Produits sous cloches de verre.
- Mix produit.

... faciles à préparer !

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



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.

