



Les rayons
novateurs

Rayon **TRAITEUR**

Fabrications artisanales



REVENIR AUX FONDAMENTAUX

Qiches et tourtes :

- Quiches poireaux truite fumée
- Quiche Crevettes Crabe
- Quiche au Lomo
- Quiche Basquaise ...



Pâtisseries salées :

- Brioche foie gras
- Feuilletés boudin pommes
- Crêpe Rochelongue
- Aumônière de crevettes au curry
- Feuilleté de sot l'y laisse et boudin blanc ...



Entrées chaudes :

- Cassolette St jacques Gambas
- Burger et son escalope de foie gras et confit d'oignons rouges
- Duo de foie gras et St Jacques

Charcuterie :

- Saucisson de boeuf fumé
- Terrine de veau - Potjevlesch
- Rillettes de poule
- Duo de pied de porc et son foie gras
- Rillauds d'Anjou
- Pâtés et terrines

Plateaux :

- Plateaux campagnard
- Pains surprise



UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON TRAITEUR

Performance et croissance !

- CA additionnel de 5 à 10 % sur l'Univers Traiteur.
- Marge Brute : 60 à 75%.
- Marge semi-nette : 35 %.
- Possibilité d'accroître les ventes avec des "Commandes Clients".

Une autre dynamique :

- Un pôle attractif et animé au sein de l'univers Traiteur.
- Une modernisation du rayon traiteur.
- Une dynamisation des performances de valeur ajoutée et de rentabilité.

Des gammes riches et variées...

... faciles à préparer !

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



Conduire le projet avec :



Architecture

Plans du rayon, du labo
Mobilier et aménagement

Choix du concept

Préparation au rayon
Préparation au Labo

Concept Technique

Matériels et accessoires
Choix des fournisseurs



LE RAYON TRAITEUR

Concept de vente

Gammes
Emballages

Gestion

Fichier article
Prix de vente et marge



Formation

Techniques
Présentation
Hygiène
Haccp

Organisation

Heures travaillées
Méthodes
Process
Ordonnancement



PB CONSEIL

PB Conseil – 3 bis rue Gambetta - 42400 Saint-Chamond
Tél. 04 78 62 80 29 - Courriel : pbconseil@pbconseil.fr - www.pbconseil.fr

