



Les rayons
novateurs



Rayon **MARÉE FRAÎCHE**

Préparation de poissons et Sushi



UN CONCEPT NOVATEUR :



L'achat pratique :

- Utilisation directe des produits sans passer par la case préparation.
- Achat en petites quantités.
- « J'achète au dernier moment, je sers, c'est prêt! c'est bon! ».

L'achat plaisir :

- « Ce produit donne envie. Je n'ai pas à le préparer et je ne serai pas obligé d'en manger plusieurs fois de suite ».

L'achat hédoniste :

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

LA RÉPONSE AUX ATTENTES :

Un service plébiscité :

- Une offre de service supplémentaire pour le client qui répond à ses attentes actuelles.



Une autre dynamique :

- Un pôle attractif et animé au sein de l'univers Poissonnerie si la préparation a lieu sur la surface de vente.
- Une modernisation du rayon poissonnerie.
- Une dynamisation des performances de valeur ajoutée et de rentabilité.



UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON POISSONNERIE :

Plus performant que le seul rayon SUSHI !

- CA additionnel de 5 à 10 % sur l'Univers Poissonnerie.
- Marge Brute : 60 %.
- Casse réduite car on transforme tous les jours.
- Frais de personnel : 25 %.
- Marge semi-nette : 35 %.
- Possibilité d'accroître les ventes avec des "Commandes Clients".

Des gammes riches et variées...

- Marinades
- Carpaccio, tartare
- Poêlées
- Rillettes et tapenades
- Brochettes
- Rôtis et paupiettes
- Sushi, Maki, Sashimi, Chirashi...



... 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



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

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