

BISCUITS, MACARONS, CHOCOLAT

UN CONCEPT ORIGINAL ET TENDANCE

La Pâtisserie est devenue depuis quelque temps, un secteur très créatif et très médiatisé. Le consommateur est en parallèle devenu très conditionné et très attiré par la qualité gustative des produits telle qu'il peut l'apprécier chez des artisans de renom en Chocolaterie, Macarons ou Biscuits.

Il est donc temps, que dans les rayons Pâtisseries LS et plus particulièrement les rayons Pâtisseries Traditionnelles, les offres produits s'inspirent de ce mouvement très porteur pour à la fois élargir ses gammes et développer son attractivité et donc ses performances.

Nous proposons donc de former vos pâtisseries sur les manières de fabriquer en retrouvant l'authenticité gustative des produits, qui jusqu'à présent dans la majorité des points de vente, sont issus des grands industriels ou semi-industriels de la profession :

La Biscuiterie :

Les rochers, les tuiles aux amandes, les financiers, les Cookies, les Brownies, les Muffins (comme aux USA ou au Royaume Uni), les Macarons, les Sablés, les Madeleines (aussi bonnes que celles de Proust), le Pain de Gènes, les Biscuits à la cuillère, les Biscuits de Savoie, les 4/4, les Cakes, les Nougats, et la Génoise.

La Chocolaterie :

Chocolat en plaque, Chocolat en vrac vendu au poids en bonbons fourrés, les ganaches, les décors. De plus nous vous accompagnons pour créer une véritable marque personnalisée, avec création du nom, des emballages et de la gamme.

Le concept Macarons :

À tous les parfums et en plusieurs tailles, à la pièce ou en boîtes assorties aussi goûteux que ceux de la « Maison Ladurée ». Là aussi, nous pouvons vous accompagner sur la création d'une marque personnalisée (nom, emballages, gammes).



UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON :

Croissance du C.A. et de la marge

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

Des gammes riches et variées...

- Chocolat.
- Muffins, cookies et biscuits.
- Cakes et pains d'épice.
- Glaces maison.
- Macarons et verrines.
- Nougat.
- Pâte d'amande et pâtisserie orientale.

... 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

Conseils pour l'acquisition du matériel de fabrication des chocolats, sur les moules à biscuits et à chocolat, ainsi que sur les machines à biscuits (dresseuse à macarons, à biscuits à la cuillère ...).

GAMMES ET ASSORTIMENT

Nous avons sélectionné une gamme de produits « tendances » attractive et simple à réaliser en LS et en Trad.

GESTION

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

MARKETING

Création d'une marque de chocolat, de biscuits ou de macarons personnalisés à l'image du point de vente :

- Emballages imprimés
- Gammes de produits
- Affichage
- Etiquettes
- PLV

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.

