

PÂTES FRAÎCHES

UN NOUVEAU CONCEPT TRÈS PERTINENT PLÉBISCITÉ PAR LES CONSOMMATEURS

La fabrication de pâtes fraîches, dites « maison » (pasta a casa), est une chose assez aisée.

Quand on parle de pâtes fraîches, on pense souvent aux pâtes fabriquées à la farine de blé tendre et aux œufs, telles les lasagnes, raviolis, tagliatelles. Cependant, on peut fabriquer les pâtes fraîches avec de la semoule de blé dur (par exemple les orecchiette) et de l'eau. Ce sont des pâtes typiques du Sud de l'Italie. Il existe également des pâtes fabriquées avec de la farine de sarrasin (par exemple les pizzocheri), de châtaigne, d'épeautre, de maïs ou de la farine complète (par exemple les bigoli). On peut également réaliser des pâtes fraîches aromatisées et colorées: à l'encre de seiche, aux épinards, au curry, à la fraise par exemple.

Ce concept de « pâtes maison », très développé dans les supermarchés italiens est très facile à mettre en place. Nous avons sélectionné les meilleures recettes, trouvé le bon matériel et conçu la meilleure façon de les vendre en magasin.

LA GAMME DES PÂTES FRAÎCHES

- Pâtes non tubulaires
- Pâtes tubulaires
- Pâtes bâtons & ficelles
- Pâtes ruban
- Pâtes farcies
- Pâtes colorées
- Autres pâtes

CONCEPT TECHNIQUE

Nous organisons l'agencement et l'implantation des îlots et des rayons.

Nous avons sélectionné une gamme de machines adaptées aux capacités de production des magasins.

GAMMES ET ASSORTIMENT

Nous avons conçu des gammes très vendeuses et rentables.

Les références sont adaptées à chaque magasin.

Nous fournissons un fichier de 50 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.





CA RAYON TRAITEUR	1 500 k€	2 000 k€	3 000 k€
CA PÂTES FRAÎCHES	75 000 €	140 000 €	210 000 €
Part des pâtes fraîches	5 %	7 %	7 %
Taux de marge brute	80 %	80 %	80 %
Marge brute	56 872 €	106 161 €	159 242 €
Équivalent temps plein	0,80	1,50	1,9
Tx de marge 1/2 nette	47,17 %	47,17 %	42,06 %
Marge nette	30 444 €	60 057 €	99 085 €
% marge nette	38,48 %	40,66 %	44,72 %
Retour sur Investissement en mois	6	3	2
INVESTISSEMENT	47 450 €	62 700 €	72 700 €
Machines	3 000 €	10 000 €	20 000 €
Balance	2 700 €	2 700 €	2 700 €

