POISSON PRÊT A CONSOMMER ET FUMAISON

UN NOUVEAU CONCEPT TRÈS PERTINENT PLÉBISCITÉ PAR LES CONSOMMATEURS

Le poisson prêt à consommer à partir des produits frais du rayon, le consommateur en est très friand. Ce nouveau concept assimilable à la fraîche découpe des fruits et légumes offre un vrai service aux clients et une réelle opportunité de faire croître très rapidement le chiffre d'affaires du rayon marée.

Sans investissement, les préparations sont simples à réaliser pour les marinades, les carpaccios, les tartares et autres brochettes. Avec plus de 60 recettes, la gamme offerte en barquettes et vendue en libre-service permet de créer un vrai rayon novateur.

Les 20 recettes de la gamme de poissons et de produits de la mer « fumés maison » complètent l'offre toute l'année avec néanmoins de très forts volumes en fin d'année et au cours des divers événements festifs. Vendue sous vide en libre-service, cette gamme de fumaison se présente en tranches fines ou en pavés natures ou aromatisés.

LES GAMMES DE POISSONS PRÊTS A CONSOMMER

- Marinades
- Carpaccio & tartares
- Poêlées de poissons et de légumes
- Papillotes
- Rillettes & tapenades
- Brochettes
- Rôtis et paupiettes

LES GAMMES DE POISSONS FUMÉS

- Saumon fumé
- Saumon fumé aromatisé
- Poissons fumés
- Crevettes fumées
- Poulpe émincé fumé

CA RAYON MARÉE + SAURISSERIE	1 500 K€	2 000 K€	3 000 K€
CA PRÉPARATION & FUMAISON DE POISSON	**75 000 €**	**100 000 €**	**150 000 €**
MARGE BRUTE	42 654 €	56 872 €	85 308 €
ÉQUIVALENT TEMPS PLEIN	0,80	1,10	1,40
MARGE NETTE	17 976 €	24 355 €	43 922 €
% MARGE NETTE	22,72 %	23,08 %	27,75 %
Retour sur Investissement en mois	4	3	2
INVESTISSEMENT hors mobilier froid	6 700 €	7 000 €	8 300 €
MACHINES	3 000 €	3 000 €	3 600 €
PETIT MATÉRIEL	1 000 €	1 300 €	2 000 €
BALANCE	2 700 €	2 700 €	2 700 €

CONCEPT TECHNIQUE

Nous réalisons les plans des îlots et / ou des labos.
Nous organisons l'agencement et l'implantation des îlots et 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 75 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 à la bonne organisation du travail.

FORMATION

Nous formons les équipes :
- en technique de coupe 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.