

SNACKING, CUISINES DU MONDE

UN CONCEPT ORIGINAL ET TENDANCE

Fort est de constater l'engouement du consommateur actuel pour :
La cuisine du Monde et d'ailleurs nommée également Cuisine « Ethnique ».

À l'heure actuelle, il existe 2 solutions pour le consommateur attiré par ce genre de produits qu'il peut découvrir et déguster lors de ses voyages à l'étranger :

Soit le fabriquer lui-même (chose par très aisée car il faut trouver les produits de base et savoir les assembler).

Soit les acheter en circuit de distribution mais jusqu'à présent il est souvent déçu car ce sont des produits industriels et il ne retrouve pas les saveurs d'ailleurs des produits consommés lors de ses vacances.

Alors, pourquoi ne pas les fabriquer en magasin puisque le marché existe potentiellement.

C'est ce que nos experts en Cuisine Ethnique vous proposent afin de pouvoir présenter des produits venus d'ailleurs fabriqués dans les mêmes conditions que dans leur pays d'origine.

De plus, nous pouvons allier ces produits au Concept Snacking en Libre-service proposé dans des salades bar, comme ce que peut trouver le consommateur dans les restaurants très en vue actuellement qui fleurissent au sein de nombreuses zones commerciales (Buffets Asiatiques).

CONCEPT TECHNIQUE

Accompagnement sur l'installation des matériels de fabrication nécessaires.
Transmission d'un listing des matières premières et petits matériels nécessaires.

PROCESS DE FABRICATION

Remise d'un guide avec les process très précisément décrits

TRAÇABILITÉ

Application des Bonnes pratiques d'Hygiène et de Traçabilité des fabrications

GAMMES ET ASSORTIMENT

Transmission d'un listing d'assortiment par de produits à proposer en Traditionnel, en Frais Emballé sous barquettes ou en Salade Bar LS.

RECETTES ET PRIX DE REVIENT

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

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.



UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON :

Croissance du C.A. et de la marge

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

Des gammes riches et variées...

• Snaking :

- Entrées froides, entrées chaudes.
- Plats cuisinés, accompagnement et gratins.
- Garnitures et légumes.
- Salades et mix légumes.
- Fruits et salades de fruits.
- Assortiments Traiteur fabriqués sur place :
 - La Gamme Salades de tous pays
 - Des plats Cuisinés français et ethniques
 - Des pâtes en sauce
 - Des Risottos
 - Des Gratins et des poêlées de légumes originales
 - Salades de fruits et fruits découpés

• Cuisines du monde :

- Cuisine Exotique.
- Riz et nouilles.
- Accras et nems.
- Woks.
- Poêlées.
- Tagines.
- Cuisine ethnique :
 - Indienne : Biryani, Tikka, Massala, Tandoori...
 - Asiatique : Chop Suey, Nouilles chinoises,
 - Antillaise et de l'Océan Indien: Colombo, Rougail, Cari
 - Maghreb et du moyen Orient: Tajines, Couscous...
 - Italienne: Risottos, Pâtes
 - Cajun (Louisiane): Jambalaya
 - Africaine: Poulet Yassa, Maffé...

... faciles à préparer !

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

