



Les rayons
novateurs

CONCEPT PÂTES FRAÎCHES

CONCEPT 1 :

PÂTES EXTRUDÉES :

- Investissement moyen : 15 à 20 K€ hors mobilier froid
- Mélangeur Extrudeur

La gamme :

- tagliatelle
- conchiglie
- linguine
- creste rigate
- ..etc
- + gamme de couleurs et de parfums



CONCEPT 2 :

PÂTES EXTRUDÉES + PÂTES FARCIES

- Investissement moyen : 28 à 35 K€ hors mobilier froid
- Mélangeur Extrudeur + Raviolatrice

La gamme :

- Pâtes extrudées du concept 1
- Ravioli Demi-lune
- Ravioli carré
- Ravioli mezza luna
- ... etc



CONCEPT 3 :

PÂTES EXTRUDÉES + PÂTES FARCIES + GNOCCHIS

- Investissement moyen : 37 à 43 K€ hors mobilier froid
- Mélangeur Extrudeur + Raviolatrice + Gnocchatrice

La gamme :

- Pâtes extrudées du concept 1
- Pâtes farcies du concept 2
- Gamme de gnocchis



CA RAYON CHARCUTERIE TRAITEUR TRAD	1 500 k€	2 000 k€	3 000 k€
CA PÂTES FRAÎCHES	75 000 €	140 000 €	210 000 €
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	21 000 €	40 000 €	48 000 €
Machines	18 000 €	37 000 €	45 000 €
Balance	3 000 €	3 000 €	3 000 €

LA GAMME DES PÂTES FRAÎCHES

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



UN NOUVEAU CONCEPT TRÈS PERTINENT PLÉBISCITÉ PAR LES CONSOMMATEURS

La fabrication de pâtes fraîches, dite « 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 «conchiglie») 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.



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.

Nous travaillons avec la Société CMA qui vend les machines et assure le service après vente sur toute la France

GAMMES ET ASSORTIMENT

Nous avons conçu des gammes très vendeuses et rentables.

Les références sont adaptées à chaque magasin. Nous fournissons un fichier 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.

ILS NOUS ON FAIT CONFIANCE

E.Leclerc Landivisiau

E.Leclerc Orvault

E.Leclerc La Seyne sur Mer

CMA
Au cœur de vos projets pâtes

Depuis 20 ans CMA propose à ses clients des solutions du secteur artisanal au secteur industriel, dans la pâte fraîche, sèche et farcie.

Nous vendons et installons les machines pour lesquelles nous assurons le S.A.V.

Nous proposons également toute la gamme d'arômes et de colorants naturels.

www.cmafrance.net

PB CONSEIL

263 avenue des Jeux Olympiques, 73200 ALBERTVILLE

Tél. : 04 79 37 81 24 - Fax : 04 79 37 81 18 - Courriel : pbconseil@pbconseil.fr - www.pbconseil.fr

