

mars
avril 2011
10 €

ENQUÊTE EXCLUSIVE
La Rapide
retrouve le
rythme

DOSSIER
Quand le prêt
à consommer
s'emporte !

PRODUIT
le snacking
brise la glace

ACHAT
Laver mieux
et vert

le magazine de
l'alimentation et
de la restauration
rapide & nomade

snack FRANCE **king**

Mettez vos créations en couleur !

Restauration traditionnelle Groupe Frères Blanc

Les brasseries et Chez Clément adoptent la livraison

Petite révolution dans l'univers feutré des grandes brasseries parisiennes et de la restauration de chaîne, le groupe Frères Blanc vient de décider de faire équiper la plupart de ses 24 restaurants d'un système capable d'offrir aux clients la possibilité d'être livré de la presque totalité de ses produits.

Une choucroute de l'Alsace, un pied de cochon grillé béarnaise du Pied de Cochon, une assiette de rôtisserie de Chez Clément, depuis la mi-mars, les clients ou non du groupe Frères Blanc peuvent commander puis payer par Internet, depuis leur ordinateur chez eux ou au bureau, presque tous les produits des grandes brasseries parisiennes du groupe ou bien des 12 Chez Clément puis les recevoir ensuite chez eux en moins d'une heure. Et aux mêmes prix que la carte du restaurant bien sûr auxquels s'ajoutent les frais de livraison qui dépendent

de la distance. « À l'écoute de nos clients, nous avons observé ce qui se passe à l'extérieur, la manière dont les consommateurs se comportent. Et aujourd'hui beaucoup d'entre eux ne prennent plus le temps ou ne l'ont pas pour se poser pour déjeuner ou dîner. C'est donc à nous d'aller vers eux », explique Céline Familiar Zarka, directrice marketing du groupe qui aux côtés du président, Jean-François Texier a fait le choix de généraliser l'expérience concluante menée à l'Alsace avec le prestataire Resto-in. « Nous sommes avant tout restaurateurs, notre métier n'est certainement pas de gérer la prise de commande sur internet et encore moins la livraison ». À travers ce partenariat, le groupe n'a pas eu à déboursier un sou puisque la solution mise en place par le prestataire intègre l'installation et la prise en charge du moniteur de réception de commandes et l'imprimante, la centralisation des commandes sur son site et les renvoie vers les restaurants puis toute la logistique inhérente à la livraison chez le client.

« Nous avons par rapport à nos exigences d'excellence, un certain nombre de d'attentes qualitatives concernant notamment la tenue et le comportement des livreurs qui entrent dans nos restaurants et sont aussi les intermédiaires avec nos clients finaux ». L'équipe de direction du groupe a été aussi conquise par la qualité des emballages isothermes avec leur couvercle transparent qui valorisent et conservent au chaud les produits mais aussi toute la souplesse du système autorisant la fermeture facile du système en cas de coup de feu. Pour le moment, et après 15 jours de mise en place, tout se passe très bien. Les seules obligations pour les restaurants : honorer la commande dans les 30 minutes qui suivent la réception du ticket. Et pour le groupe : verser au prestataire 50 % du prix du repas. ▶

La directrice marketing du groupe a choisi avec son président Jean-Michel Texier, de généraliser la livraison à la plupart des restaurants du groupe après le test concluant mené au restaurant l'Alsace.



LES OBJECTIFS

- Trouver un relais de croissance,
- Garder un lien avec ses habitués qui ne peuvent se déplacer au restaurant,
- Conquérir de nouveaux clients,
- Profiter d'un service sans aucun investissement,
- Garantir des prix aux clients qui sont les mêmes qu'au restaurant

REPÈRES

2 chiffres clés

50% du prix du repas de rémunération du prestataire

30 mn le temps de départ du plat après commande



CODIGEL
APPAREILS DE RESTAURATION

www.codigel.com



6



7



8



9

10



Vitrine à la carte (6) Les vitrines Codigel murales et d'exposition s'adaptent à toutes les envies et à tous les points de vente. Dimensions personnalisables en longueur au millimètre près pour une intégration dans tout type d'installation. Froid ventilé et/ou froid statique. Codigel : www.codigel.fr • **Quatre-quarts et madeleines (7)** Ker Cadélaç décline en restauration ses best-sellers avec le Quatre-quarts au bon goût de beurre dans un format individuel de 25 g mais également la Madeleine Moelleuse Extra Chocolat 25 g, gourmande à souhait et riche en chocolat. Ker Cadélaç : www.kercadelaç.com • **Be Fizz (8)** Réalisée à partir de purs jus de fruits naturels gazéifiés, cette gamme comprend 3 références sans alcool en 100 % purs fruits pressés : Dyonisos, Eden Power et Lipstick. Bouteilles de 27,5 cl long-neck à capsule couronne. Sans colorant, sans conservateur et sans sucre ajouté. Les Jardins de l'Orbie : 05 49 82 11 00 • **TooGood (9)** Combinaison de soja et pomme de terre, ces « chips » sont « poppées », c'est-à-dire soufflées entre deux cylindres à haute température, mais jamais frites. Mélange sain et non-gras auquel est ajoutée une légère quantité d'huile riche en oléique pour y faire adhérer des saveurs naturelles et gourmandes. 2 formats adaptables à tous les modes de vie. Parfums : barbecue : tomate et herbes ; paprika ; bacon (végétarien). Sachets de 85 g et 25 g. www.triomphe-snat.fr • **Fours ventilés Aprinox (10)** La conception de ces appareils a été guidée par la robustesse du matériel, sa facilité et sa simplicité d'utilisation. Ces fours offrent une très grande modularité et les configurations sont multiples, répondant ainsi aux contraintes de plus en plus fortes en terme d'optimisation d'espace des labos et des fournils. Des petits fours 4 et 5 plaques 400 x 600 aux fours en 9 et 10 plaques 460 x 800, la gamme se complète en option : une hotte et une étuve l'ensemble monté sur piètement Inox modulable à la convenance du client... Aprinox : rosinha.59@orange.fr