

14/12/2011

LA PATISSERIE RENTABLE

■ VERENIGING VAN BELGISCHE FABRIKANTEN EN IMPORTEURS VAN GRONDSTOFFEN VOOR BAKKERIJ, PATISSERIE, CHOCOLATIERS EN IJSBEREIDERS ■

unifa



PÂTISSERIE RENTABLE

Boulangers = passion

Boulangers = fierté

Boulangers = qualité

Mais

...il faut qu'ils gagnent de l'argent!



PÂTISSERIE RENTABLE

Productivité pain = haut



Productivité pâtisserie = bas



Productivité = chiffre d'affaires / coûts salariaux

PÂTISSERIE RENTABLE

Différents aspects de la pâtisserie

Déterminer l'assortiment

Acheter les produits

Utiliser les produits

Personnel pour la production

...

LA PATISSERIE RENTABLE

LES ASPECTS EN DETAIL

■ VERENIGING VAN BELGISCHE FABRIKANTEN EN IMPORTEURS VAN GRONDSTOFFEN VOOR BAKKERIJ, PATISSERIE, CHOCOLATIERS EN IJSBEREIDERS ■

unifa



PÂTISSERIE RENTABLE

Déterminer l'assortiment

- Évaluer de manière critique
- Avoir le courage de supprimer
- La variation a un effet stimulant

PÂTISSERIE RENTABLE

Acheter les produits

- Pas de concessions sur la qualité
- Matière première, demi-produits ou tout prêt?
- Consulter votre employés (de magasin)

PÂTISSERIE RENTABLE

Utiliser les produits

- Suivre les recettes
- Prendre garde à la rotation
- Travailler suivant les règles (hygiène, stockage,...)

PÂTISSERIE RENTABLE

Personnel pour la production

- Le coût le plus élevé
- Travailler efficacement
- Marge pour des idées

PATISSERIE RENTABLE MIS EN PRATIQUE

■ VERENIGING VAN BELGISCHE FABRIKANTEN EN IMPORTEURS VAN GRONDSTOFFEN VOOR BAKKERIJ, PATISSERIE, CHOCOLATIERS EN IJSBEREIDERS ■

unifa



PÂTISSERIE RENTABLE

Mis en pratique:

1 farce, multiples applications

- Une rotation surélevée
- Des prix d'achat meilleurs
- Travailler plus efficace et rentable

PÂTISSERIE RENTABLE

Mis en pratique:

Des classiques, plus rentable

- L'authenticité vivant
- Une image intacte, une production améliorée
- Garder la présence

PATISSERIE RENTABLE

Mis en pratique:

Des classiques, plus rentable



PÂTISSERIE RENTABLE

Mis en pratique:

Des classiques, plus rentable



PÂTISSERIE RENTABLE

Mis en pratique:

Des classiques, plus rentable



PÂTISSERIE RENTABLE

Mis en pratique:

Pâtisserie en cadres

- Travailler plus vite
- Portionner facilement
- La structure = la finition
- Variation avec 1 cadre de base

QUESTIONS ?

