



Prix de l'innovation 2003: 3^e rang pour Confiseur Bachmann SA

Apéritif & standing lunch

Matthias et Raphaël Bachmann ont imaginé un concept d'apéro très élaboré.

Is sont tous deux convaincus du potentiel de leur projet: «Notre entreprise de boulangerie-pâtisserie-confiserie-production peut en tout temps livrer des produits pour l'apéritif de bien meilleures qualité et fraîcheur que ceux proposés par des entreprises de prestations de service dépendant de fournisseurs. Il nous suffit donc de proposer et présenter nos produits de manière professionnelle».

Un catalogue très pratique

Un vaste assortiment de variations sur le thème «Apéritif & standing lunch» est énuméré dans un catalogue comprenant un bulletin de commande. Cela facilite grandement la tâche des consomma-

teurs en matière de choix. De plus, ils sont ainsi parfaitement informés en ce qui concerne les prestations et les prix. Le client peut tranquillement consulter le catalogue chez lui et passer commande par téléphone, par fax ou via Internet.

Matthias et Raphaël Bachmann nous font part de leur expérience: «Les clients commandent toujours davantage s'ils sont parfaitement au courant des prix, des variétés et des prestations de service».

Au niveau de l'organisation interne, dans un même fichier sont répertoriés les offres, accusés de réception, listes de production, factures et bulletins de livraison, ce qui permet de gagner beaucoup de temps. En outre, un petit guide a été conçu afin de permettre aux 60 vendeuses de l'entreprise de proposer, recommander et conseiller les différentes variantes de produits pour l'apéritif.

Un système facilite également la tâche de la production. Chaque produit est exactement évalué et les quantités minimales de commandes strictement observées. Matthias Bachmann commente: «Il est primordial que chaque prestation de service, de la nappe jusqu'aux plats soit comptabilisée. Le client accepte la facturation de ces prestations si elles sont explicitement mentionnées dans l'offre».

Les produits sont conformes à la demande et au marché, et l'éventail des prestations garantit une production sans excédent majeur de frais. Des fournisseurs tels que Pistor permettent en outre de compléter l'assortiment avec des produits de convenance très en vogue.

Il faut enfin intégrer dans le calcul des quantités des facteurs tels que la nature ou la durée de l'apéro. Le catalogue fournit à cet égard des recommandations, le poids de chaque produit étant toujours mentionné.



L'entreprise Bachmann propose toutes les prestations liées à un apéritif: livraisons de produits, présentation, service, etc.

Qui fait quoi?

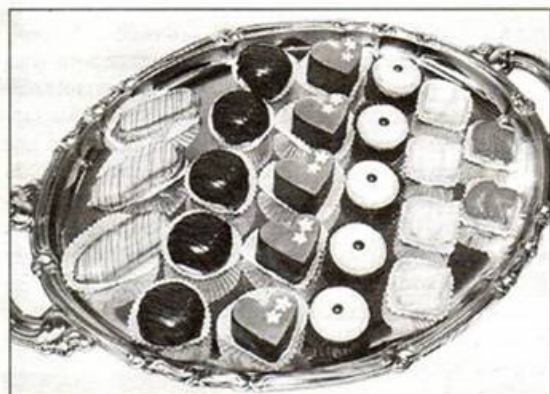
Une description précise de chaque produit et de tous les services qu'il implique est absolument essentielle. Les mesures accessoires telles que le type d'emballage ou de présentation sont spécifiées exactement, au même titre que les pièces d'exposition et de décoration.

Les frères Bachmann comptent de nombreux clients parmi les entreprises opérant dans les secteurs du catering et de la gastronomie. «Il s'agit d'un marché très intéressant, étant donné que nous ne devons rien organiser, mais seulement livrer ponctuellement des produits, ce qui est évidemment dans nos cordes», souligne Matthias Bachmann.

Ce dernier est d'ailleurs vaincu du bien-fondé d'une telle offre: «Chaque entreprise de boulangerie-pâtisserie-confiserie est en mesure de proposer un assortiment pour l'apéritif. Les infra-

structures de nos entreprises sont optimales. Mais malheureusement, une partie des offres manque encore de cohérence ou de clarté».

Le standing lunch (petit repas ou apéritif dinatoire pris debout) est une formule actuellement très prisée et bien plus appréciée que de longs repas d'affaires. Une hausse du chiffre d'affaires, résultant d'une demande croissante, est à portée de chaque chef d'entreprise sachant promouvoir des atouts tels que fraîcheur, qualité, flexibilité et proximité. ● Tg



Des produits impeccables et une présentation soignée font naturellement partie du concept Bachmann.

Prix de l'innovation

Grâce au concept présenté sur cette page, l'entreprise Confiseur Bachmann SA de Lucerne a décroché le 3^e rang du Prix de l'innovation 2003 sponsorisé par Pistor.

Vous pouvez obtenir la documentation relative au Prix de l'innovation 2004 ainsi que le bulletin d'inscription auprès de l'Ecole professionnelle Richemont à Lucerne. Renseignements, M. Kurt Küng, tél. 041 375 85 85.



Voir également les photos en couleur en page 3