



De l'idée à la fabrication



par
Marie-Hélène Le Guennec
Michel Droin



Présentation de l'entreprise

- ❑ Gamme de produits
- ❑ Ressources humaines
- ❑ Clientèle d'amateurs
- ❑ Différents points de vente





De la restauration à la conserverie

- Intérêt des clients
- Problèmes de conservation
- Tests de marché avec semi-conserves





De la restauration à la conserverie

De la semi-conserve à la conserve

- ❑ Succès semi-conserve
- ❑ Problèmes de distribution
- ❑ Choix entre la restauration et l'activité charcuterie
- ❑ Sacrifice d'une année





De la restauration à la conserverie

Les étapes

- Acquérir les compétences
- Mise en pratique
- Validation par un expert
- Établissement des procédures
- Nouvelle image de marque





Créer de nouvelles recettes

Les étapes

- Initiative du client ou la nôtre
- Évaluation des souhaits et goûts du client
- Suggestion
- Construction de la recette
- Validation de la recette





Notre méthode pour innover

- Être attentif et surveiller
- Noter nos idées
- Trouver le temps,
se discipliner
- Choisir
- Être persévérant





Merci
La parole est à vous!

