



— APERÇU —

CONCEPTS DE PETIT-DÉJEUNER



—

**QUELS TYPES DE PETIT-DÉJEUNER SONT
CONSOMMÉS EN SUISSE?**

—

**VOUS TROUVEREZ ICI DES CONCEPTS INNOVANTS POUR
AMÉLIORER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES ET VOS BÉNÉFICES.**

Le petit-déjeuner est le premier repas de la journée. Les aliments consommés au petit-déjeuner sont extrêmement variables d'une personne à l'autre. On peut classer les clients en différentes catégories selon leurs habitudes au petit-déjeuner.

PRÉSENTATION DES QUATRE CATÉGORIES PRINCIPALES

- > LES ADEPTES DU «PAIN»
- > LES ADEPTES DES «CÉRÉALES SUCRÉES»
- > LES ADEPTES DU «SALÉ»
- > LES ADEPTES DU «BIRCHER MÜESLI»

FORMULES INTERNATIONALES

- > CONTINENTAL BREAKFAST
- > ENGLISH BREAKFAST
- > AMERICAN BREAKFAST
- > SWISS BRUNCH

RÉGIMES ET TENDANCES ALIMENTAIRES

- > PRODUITS SANS LACTOSE
- > HIGH PROTEIN
- > RÉGIME VÉGÉTALIEN
- > FONCTIONNEL ET NOURRISSANT
- > PLAISIR ÉQUILIBRÉ ET VITAMINÉ
- > TRADITION RÉGIONALE

Avez-vous pensé à tout? Comment demander plus pour vos prestations tout en répondant exactement aux besoins de vos clients? Comment simplifier votre travail et augmenter votre chiffre d'affaires?



— APERÇU —

CATÉGORIES DE CLIENTS AU PETIT-DÉJEUNER



—

CONNAISSEZ-VOUS LES QUATRE GRANDES CATÉGORIES
DE CLIENTS AU PETIT-DÉJEUNER?

—

QUE PROPOSEZ-VOUS À VOS CLIENTS EN MATIÈRE DE PETIT-DÉJEUNER?

1

ADEPTES DU
«PAIN»

PAIN BLANC, BEURRE ET PÂTES À TARTINER SUCRÉES

Pain bis, petits pains, divers types de pain, **fromage frais**, **fromage fondu**, café, thé, boisson chocolatée, **lait**, **boissons lactées**, jus de fruits et de légumes, boissons fraîches et boissons énergétiques, **yogourt**, **séré**

2

ADEPTES DES
«CÉRÉALES SUCRÉES»

CÉRÉALES SUCRÉES

Lait, **boissons lactées**, café, thé, jus de fruit, **yogourt**, **séré**, fruits

3

ADEPTES DU
«SALÉ»

CHARCUTERIE ET FROMAGE

Pain blanc, viennoiseries, pain complet, café, thé, **lait**, **boissons lactées** jus de fruits et de légumes, **yogourt**, **séré**, **fromage frais**, **fromage fondu**, fruits

4

ADEPTES DU
«BIRCHER MÜESLI»

FLOCONS DE CÉRÉALES NON SUCRÉES, YOGOURT, SÉRÉ, FRUITS À COQUE, GRAINES ET FRUITS

Café, thé, **lait**, **boissons lactées**, boissons fraîches et boissons énergétiques, jus de fruits et de légumes, pain et viennoiseries, **beurre**

GRÂCE À CET ASSORTIMENT DE PRODUITS, VOUS POUVEZ FAIRE PLAISIR À VOS CLIENTS.

LES ADEPTES DE PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

L'ADEPTE DU PAIN



UN MOT SUR L'ADEPTE DU PAIN

L'«adepte du pain» mange essentiellement du pain blanc, du beurre et des pâtes à tartiner sucrées. 18 % des clients privilégient ce petit-déjeuner de base et le complètent avec d'autres ingrédients.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- Saviez-vous que les clients de Suisse romande en particulier apprécient ce type de petit-déjeuner?
- Bon à savoir: Les Suisses adorent l'association tartine de confiture et fromage.
- Avez-vous pensé à vos clients de demain? Les enfants aiment le séré et une fine tranche de pain avec un peu de fromage frais doux.
- Proposez des portions sous emballage individuel. Elles sont également très pratiques et hygiéniques pour le panier petit-déjeuner à emporter.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Des produits de marque de renom renforcent l'impression de qualité.
- Les portions sous emballage individuel sont hygiéniques et donnent au client un sentiment de sécurité.
- Grâce à des produits suisses de qualité, vous marquez des points auprès de vos clients.
- Une sélection rigoureuse des différents composants offre une valeur ajoutée et de nombreuses possibilités d'utilisation. Par exemple avec la formule du petit-déjeuner à emporter.

— LES ADEPTES DE PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE —

L'ADEPTE DE CÉRÉALES SUCRÉES



UN MOT SUR «L'ADEPTE DE CÉRÉALES SUCRÉES»

L'adepte de «céréales sucrées» mange essentiellement des céréales pour petit-déjeuner sucrées. 15 % des clients privilégient ce petit-déjeuner de base et le complètent avec d'autres ingrédients.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- Saviez-vous que les 18-29 ans sont particulièrement friands de ce type de petit-déjeuner?
- Ces clients sont amateurs de produits riches en protéines et surveillent leur alimentation.
- En proposant un green smoothie, un bifidus ou un shot de jus de fruit, vous êtes en phase avec toutes les tendances.
- Connaissez-vous les «bowls»? Avez-vous déjà pensé à les intégrer à votre offre de petit-déjeuner à la carte?

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Proposez un petit-déjeuner à la carte, vous gagnerez un temps précieux.
- Jouez avec subtilité sur les associations des différentes thématiques au goût du jour. Vos clients sont disposés à payer plus en échange.
- Les bowls personnalisés conçus en fonction des besoins de chacun ont un effet fou.
- Créer de savoureux smoothies à base de fruits et légumes et de bifidus tout en réduisant le gaspillage.



— LES ADEPTES DE PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE —

L'ADEPTE DU SALÉ



UN MOT SUR L'ADEPTE DU SALÉ

L'adepte du «salé» mange essentiellement de la charcuterie et du fromage. 14 % des clients privilégient ce petit-déjeuner de base et le complètent avec d'autres ingrédients.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- Pays traditionnel du fromage, la Suisse propose un assortiment riche et varié en la matière. Les célèbres fromages de marque venant de Suisse sont synonymes de qualité et de «bien-être familial».
- En intégrant des spécialités régionales, vous diversifiez votre plateau de fromages.
- La diversité ne connaît pas de frontières. Même le fromage de chèvre est de plus en plus apprécié.
- Au demeurant, le fromage bien affiné est sans lactose, car pendant l'affinage, la majeure partie du lactose est transformée par les bactéries.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Fromage à la crème infiniment doux et onctueux, le Luzerner est autant apprécié par les petits que par les grands.
- Le fromage coupé en tranches se prête à de multiples usages. Par exemple en garniture de sandwich.
- Le Couronne de Kaltbach – fromage à pâte molle produit au cœur même de la Suisse.
- Notre grande diversité de fromages permet une utilisation optimale à tous les prix pour un plaisir inégalé.

LES ADEPTES DE PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

L'ADEPTE DU BIRCHER MÜESLI

Bircher müsli

- 500 g de flocons d'avoine complète
- 700 g Emmi Suisse Lait entier UHT
- 100 g de jus d'orange
- 100 g de miel
- 100 g de raisins secs blonds
- 350 g de pomme
- 350 g de poire
- 1300 g Emmi Suisse Skyr

Faire bouillir le lait et le verser sur les flocons d'avoine, laisser gonfler 10 minutes. Râper les pommes et les poires après avoir retiré les pépins. Mélanger tous les ingrédients.

Compote de fruits rouges

- 80 g de jus d'orange
- 130 g de sucre
- 900 g de fruits des bois

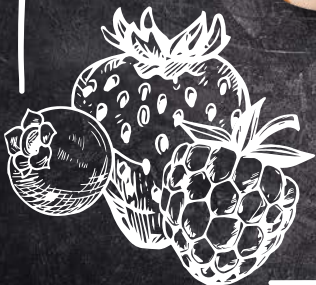
Faire bouillir le jus d'orange avec le sucre. Ajouter les fruits des bois, porter brièvement à ébullition puis laisser refroidir.



UN MOT SUR L'ADEPTE DU BIRCHER MÜESLI

L'adepte du «Bircher müsli» mange essentiellement des flocons de céréales non sucrées, du yogourt, des fruits et des fruits à coque. 18 % des clients, dont une majorité de femmes, privilégient ce petit-déjeuner de base et le complètent avec d'autres ingrédients.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- Qui fait le meilleur Bircher müsli? Chacun a ses préférences.
- Enrichir et mettre en valeur le Bircher müsli avec des produits laitiers tels que du skyr ou du Bifidus Drink.
- Les céréales produites par les minotiers locaux permettent de diversifier l'offre.
- Proposer des fruits frais ou secs et des fruits à coque pour un petit-déjeuner encore plus sain.
- Pourquoi ne pas proposer à chaque client de commander son propre Bircher müsli avant son départ? Exactement selon les préférences de chacun!

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Avec EMMI Birchermuesli Baies, vous gagnez du temps et de l'argent.
- En un tour de main, vous pouvez proposer une grande diversité de préparations.
- Rien ne vaut les «recettes maison»! Générez des ventes supplémentaires auprès des clients qui, sinon, iraient acheter un müsli à emporter dans un magasin.
- Le Bircher müsli se déguste à tout moment de la journée. Proposez-le à la carte.

— LES ADEPTES DE PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE —

LE TYPE YOGOURT SANS LACTOSE



UN MOT SUR LE TYPE YOGOURT SANS LACTOSE

20 % des Suisses souffrent d'une intolérance au lactose. Par ailleurs, de plus en plus de consommateurs renoncent au lactose afin de faciliter leur digestion et de parvenir à une alimentation la plus équilibrée possible. D'autres facteurs – moins de matière grasse, riche en protéines – renforcent la valeur ajoutée en termes d'alimentation digeste. Profitez de ces facteurs et proposez à vos clients notre gamme étendue de yogourts sans lactose, entre autres valeurs ajoutées.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- > Grâce aux yogourts sans lactose avec seulement 0,2 % de matière grasse, vous variez votre offre et répondez à la tendance en termes d'alimentation digeste et équilibrée.
- > Les yogourts séduisent au petit-déjeuner, mais conviennent aussi comme collation, pour le service en chambre et dans un panier-repas.
- > Les yogourts crémeux allient le plaisir à la valeur ajoutée.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Un grand choix de yogourts sans lactose en pots de 90 g et 150 g.
- > Des portions idéales pour votre buffet, le service en chambre et à emporter.
- > Riches en protéines, les yogourts sans lactose ne contiennent que 0,2 % de matière grasse. Une alimentation riche en protéines favorise notamment le développement musculaire.
- > Le lait sans lactose avec peu de matière grasse favorise la digestion et contribue à une alimentation équilibrée.
- > Équilibrés, riches en protéines ou sans lactose: des produits pour toutes les envies.

— LES ADEPTES DE PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE —

LE TYPE FAIT-MAISON

∞



LE TYPE FAIT-MAISON

Les offres «fait-maison» renforcent l'expérience de vos hôtes. Elles constituent l'enseigne de tout buffet pour le petit-déjeuner et de toute assiette à la carte. Peu coûteuses et faciles à réaliser, les créations faites maison à base de yogourt vous permettent de donner du pep à votre buffet, pour le plus grand plaisir de vos clients. La nouvelle variété de yogourt mangue-papaye apportera une touche de couleur à votre buffet.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



Autres produits adaptés:

Yogourt, nature et diverses variétés aux fruits, seau de 3 kg | Skyr, seau de 3 kg | crème à la vanille cuite, seau de 4 kg | Crème brûlée au caramel, seau de 3 kg

IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- > Grâce au nouveau yogourt mangue-papaye, proposez une fraîcheur exotique sur votre buffet.
- > Des créations de muesli toutes simples apportent de la variété et de la couleur au petit-déjeuner, et plairont à vos clients.
- > Le yogourt mangue-papaye s'avère aussi idéal pour une variante fraîche de dessert sur un buffet destiné au brunch.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Une présentation attrayante pour les buffets, les banquets, mais aussi les assiettes à la carte.
- > Le «fait-maison», de plus en plus apprécié par les clients, fait bonne impression sur le long terme.
- > Des portions simples à réaliser, pour un buffet hygiénique.
- > Grâce aux seaux de 3 kg, vous disposez de récipients pratiques et refermables, pour moins de déchets.





— APERÇU —

INTERNATIONAL



—

BAGEL? PORRIDGE? PANCAKE? BAKED BEANS?

—

**AVEZ-VOUS UNE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER ADAPTÉE À
VOTRE CLIENTÈLE INTERNATIONALE?**

1

CONTINENTAL BREAKFAST

2

AMERICAN BREAKFAST

3

ENGLISH BREAKFAST

4

SWISS BRUNCH

GRÂCE À CET ASSORTIMENT DE PRODUITS, VOUS POUVEZ FAIRE PLAISIR À VOS CLIENTS.

Café, thé, boisson chocolatée, assortiment de pains variés, **beurre**, confiture, œufs à la coque, **Bircher muesli**, charcuterie, **fromage**, jus de fruits, fruits frais, céréales

Pour compléter le Continental Breakfast, vous pouvez proposer les produits suivants: bagels, pancakes, sirop d'érable, crêpes, œufs au plat et lard grillé

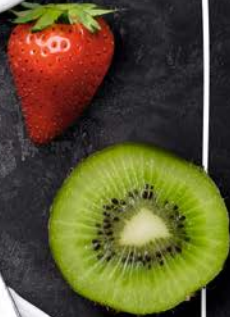
Pour compléter le Continental Breakfast, vous pouvez proposer les produits suivants: **Beurre salé**, confiture d'orange amère, pain de mie, porridge, œufs brouillés, grillades, petites saucisses, côtelettes d'agneau, baked beans, tomates

Pour compléter le Continental Breakfast, vous pouvez proposer les produits suivants: **plateau de fromages**, assiette de charcuterie, hors d'œuvre, terrines de légumes, potage, rôsti au **fromage** et œuf au plat, «Hamme» chaud, viandes et poissons, accompagnements et légumes, **desserts**



ADEPTES DE FORMULES INTERNATIONALES

CONTINENTAL



UN MOT SUR LE CONTINENTAL BREAKFAST

Le petit-déjeuner continental est largement répandu. Il couvre l'ensemble des besoins des différents adeptes et constitue la base d'autres types de petits-déjeuners internationaux.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- Le petit-déjeuner continental comporte des jus de fruits.
- Proposez-vous d'ores et déjà à vos clients des produits allégés en sucre? Grâce au fructose, le jus de fruit Mattinella et le yogourt PUR ont un goût beaucoup plus naturel.
- Achetez des produits que vous pouvez utiliser de multiples façons. Les portions sous emballage individuel s'avèrent très pratiques pour les pauses café ou les paniers petit-déjeuner.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Sans sucres ajoutés; répondre aux tendances actuelles en matière de santé avec le yogourt PUR.
- Swissness; fromage fondu fabriqué en Suisse proposé sur présentoir très pratique.
- Réduction du plastique; portions de beurre sous emballage alu.
- A emporter; faire plaisir à chaque client avec MICAO.

ADEPTES DE FORMULES INTERNATIONALES

AMERICAN



UN MOT SUR L'AMERICAN BREAKFAST

Chaque année, plus de 3,2 millions d'Américains et plus de 5,4 millions d'Asiatiques viennent visiter la Suisse. Il y a une forte demande de bagels, pancakes, sirop d'érable, crêpes, œufs au plat et lard grillé. Les plats chauds sont très appréciés.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- En tant que petit-déjeuner de base, le Continental Breakfast se suffit à lui-même. Cependant, en votre qualité d'hôte, vous pouvez ajouter une touche locale avec quelques ingrédients moins typiquement américains.
- Les clients asiatiques aiment le riz sauté à la poêle, les soupes miso et les omelettes au fromage.
- Avec AOP Sbrinz, le « parmesan suisse », utilisez un produit haut de gamme.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Crème à rôtir, une saveur intense, entièrement naturelle. Composition: 20 % de beurre clarifié et 80 % d'huile de colza Höll suisse. Pour faire rôtir et étuver.
- Démarquez-vous avec le fromage frais Gala, idéal avec les bagels.
- Dans une démarche Swissness Pur, remplacez le parmesan par du Sbrinz.
- La crème aigre onctueuse, résistante à la chaleur et aux acides, est une garniture parfaite pour les crêpes fourrées.

ADEPTES DE FORMULES INTERNATIONALES

ENGLISH



UN MOT SUR L'ENGLISH BREAKFAST

Beurre salé, confiture d'orange amère, pain de mie, porridge, œufs brouillés, petites saucisses, côtelettes d'agneau, baked beans, tomates grillées: tous ces ingrédients font partie du petit-déjeuner anglais. Sans oublier, bien sûr, du thé noir avec un nuage de citron et de la crème.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

> Le porridge est de plus en plus apprécié. Déjà goûté?

Facile à préparer:

Faire bouillir 3 dl d'eau et 3 dl de lait avec 120 g de flocons d'avoine, ajouter du sel et autres épices.

Laisser gonfler 10 min et agrémenter de crème fouettée ou de skyr. Version épicée ou pimentée, laissez libre cours à votre créativité.

Ce plat est très apprécié par les sportifs, car il est énergétique et donne une sensation de satiété durable.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Crème à café conditionnée en différentes tailles pour une plus grande flexibilité
- > Portions de crème à café sans lactose de good day
- > Bouteilles refermables pour une hygiène parfaite
- > En cas d'importants volumes annuels, il est possible d'avoir son propre motif sur les emballages de crème à café.



— ADEPTES DE FORMULES INTERNATIONALES —

SWISS



UN MOT SUR LE SWISS BRUNCH

Un plateau de fromages richement garni est toujours très alléchant. Viande séchée, jambon cru et salsiz, poisson fumé, terrines de légumes, potages, rôsti au fromage et œuf au plat, «Hamme» chaud, viandes et poissons accompagnés de spätzli et de légumes constituent un petit aperçu des plats constitutifs de cette formule. Pour finir, glace vanille double crème onctueuse garnie de meringue et de fraises.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- > Un brunch peut tout à fait avoir un caractère quelque peu exclusif. Démarez-vous de la concurrence et faites-le savoir au niveau de votre offre.
- > Connaissez-vous le secret de l'affinage du fromage dans la grotte de Kaltbach? Rendez-vous sur le site Internet pour une visite virtuelle de la grotte. Pour en savoir plus: www.kaltbach.com
- > Remarquez-vous la différence de goût?
- > Etes-vous aussi un spécialiste des glaces?

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Kaltbach, une marque forte avec un profil de saveurs incomparable.
- > Une histoire que vous pouvez aussi raconter à votre client qui commande à la carte.
- > Produit au cœur même de la Suisse, affiné directement à Kaltbach.
- > Et pour finir, un dessert? Emmi Glace – les glaces suisses sans huile de palme.



— APERÇU —

RÉGIMES ALIMENTAIRES



—

PRODUITS LAITIERS SANS LACTOSE? PRODUITS VÉGÉTALENS?

—

**OU PRIVILÉGIER DES PRODUITS RÉGIONAUX POUR L'OFFRE
DE PETIT-DÉJEUNER?**

1

PRODUITS SANS LACTOSE

Babeurre, fromage sans lactose (après un mois de maturation, il est naturellement sans lactose), lait, yogourt et séré ainsi que crème à café sans lactose, fromage frais à tartiner et fromage fondu.

2

PRODUITS VÉGÉTAUX

Lait d'avoine et d'amande, yogourt à base d'amandes, fruits, jus de fruits, pâte à tartiner végétalienne à base de lupins.

3

PRODUITS SAINS

Petit-lait, shot de bifidus, Aktifit, fruits et baies de saison, jus de fruits et légumes fraîchement pressés, yogourt, smoothies au skyr.

4

PRODUITS RÉGIONAUX

Spécialités de fromage, lait des prés, fromage frais, yogourt bio, tresse cuite au feu de bois et pain aux céréales du boulanger, œufs de la ferme, lard aromatisé aux herbes, viande séchée et Bircher muesli aux fruits rouges fait maison.



GRÂCE À CET ASSORTIMENT DE PRODUITS, VOUS POUVEZ FAIRE PLAISIR À VOS CLIENTS.

— RÉGIMES ALIMENTAIRES —

SANS LACTOSE



PETIT-DÉJEUNER SANS LACTOSE

Une sélection ciblée de produits sans lactose assure à vos clients un plaisir quotidien en toute sérénité. Les produits laitiers de good day permettent de garantir une alimentation saine, même en cas d'intolérance au lactose. Une vaste gamme de produits variés est disponible pour vos clients.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



SANS
LACTOSE

IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

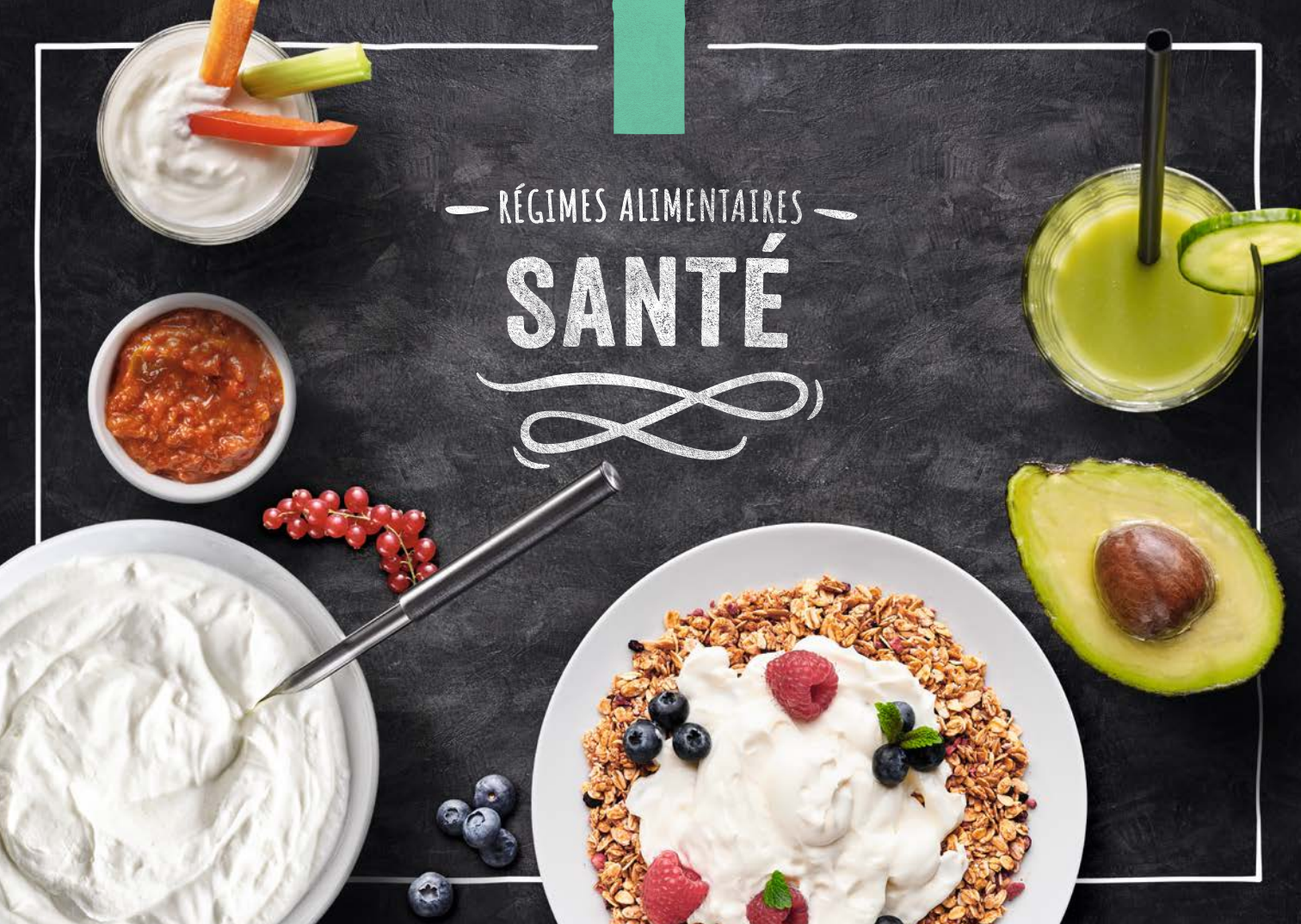
- good day est une option intéressante, grâce à un procédé spécial, le lait contient 40 % de sucre en moins ainsi que moins de matières grasses.
- Crémeux et fruités, les yogourts de la laiterie Biedermann sont sans lactose et de qualité BIO supérieure.
- Au demeurant, le fromage bien affiné est sans lactose, car pendant l'affinage, la majeure partie du lactose est transformée par les bactéries.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Produits bio et sans lactose de la laiterie Biedermann
- Lait sans lactose au goût naturel et pauvre en matières grasses
- Fromage fondu suisse sans lactose de Gerber
- Le lait good day existe aussi en version High Protein, particulièrement adaptée pour le développement de la masse musculaire.

RÉGIMES ALIMENTAIRES

SANTÉ



UN PETIT-DÉJEUNER SAIN

Les produits laitiers sont incontournables dans une alimentation saine et équilibrée. Le nouveau skyr de Suisse répond aux besoins de vos clients et dessert un segment de plus en plus important. La demande de produits High Protein est en hausse.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



SANTÉ ET
VITAMINES

IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- > Inscrivez-vous dans la durabilité – y compris pour l'alimentation de vos clients.
- > Faites savoir à vos clients que vous avez à cœur de préparer avec soin une alimentation saine.
- > Proposez des produits fonctionnels que vos clients connaissent et qui les rassurent.
- > Au petit-déjeuner, offrez à chaque client un shot fait maison, enrichi avec du bifidus ou de l'Aktifit.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Les produits fonctionnels sont plus appréciés que jamais.
- > Offrez au client un milliard de lactobacilles probiotiques. Avec Aktifit.
- > Un Bifidus Drink ou du babeurre, très digeste, permettent de diversifier l'offre.
- > Avec le skyr, vous vous démarquez tout en répondant à la grande tendance actuelle dans le commerce de détail.

RÉGIMES ALIMENTAIRES

RÉGIONAL



PETIT-DÉJEUNER RÉGIONAL

Les produits locaux ne sont pas simplement tendance, ils sont en train de devenir mégatendance. De nombreuses marques mettent en avant ces produits. Vous pouvez également servir des produits laitiers régionaux à vos clients. Avec le fromage, c'est facile, il suffit d'inscrire la provenance.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



LANGNAU BE



SUHR AG



DAGMERSSELLEN AG



EMMEN LU



OSTERMUNDIGEN BE

IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- > Régional, de saison et fait maison - c'est dans l'esprit du temps.
- > Mais tous les cuisiniers ont-ils encore le temps de tout faire eux-mêmes et d'aller faire le marché chaque matin?
- > Votre sélection de produits fait toute la différence, demandez d'où viennent vos produits.
- > Dans toute la Suisse, 27 entreprises différentes élaborent des produits pour vous. Parmi les marques de renom, citons EMMI, Prima, Gerber ou Caffè Latte.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Servir des marques suisses de renom et soutenir l'économie.
- > Mettre en valeur la tradition régionale avec le fromage.
- > Chaque fois que c'est possible, travailler avec des produits de saison venant de Suisse.
- > Agir ensemble pour une croissance durable.

PRODUCTION
LOCALE





— APERÇU —

VENTES SUPPLÉMENTAIRES



30 % DE VOS CLIENTS NE PRENNENT PAS DE PETIT-DÉJEUNER.

QUE FAIRE? TROUVER DE NOUVELLES IDÉES POUR GÉNÉRER
DES VENTES SUPPLÉMENTAIRES.

1

LE MINI-BAR

Les clients hébergés réservent souvent une chambre seule, sans petit-déjeuner, via des plateformes en ligne. Les clients achètent à manger après le check-out dans une boutique de produits à emporter.

Quelles sont les solutions?

2

FRONT OFFICE STORE

Après une bonne nuit de sommeil, les clients hébergés n'ont souvent pas le temps de savourer un bon petit-déjeuner. Ils achètent à manger après le check-out dans une boutique de produits à emporter ou bien ils prennent un petit en-cas.

Générez des ventes supplémentaires directement à la réception.

3

MAXIMISER

Les clients de l'extérieur peuvent-ils prendre le petit-déjeuner tous les jours chez vous?

Peut-on organiser une réunion autour d'un petit-déjeuner chez vous?

Proposez-vous une formule de petit-déjeuner à la carte? Combinez celle-ci avec la carte de room service.

Le brunch est très apprécié, et combiné avec un dispositif de garde des enfants, c'est un véritable succès auprès des parents.

4

A EMPORTER

Chaque fois que c'est possible, proposez un panier petit-déjeuner à emporter. Vous pourrez ainsi générer des ventes supplémentaires auprès des clients ayant réservé une chambre sans petit-déjeuner.

Un petit-déjeuner gastronomique? Quoi de plus beau que de prendre un petit-déjeuner à deux sur l'herbe tendre d'une prairie verdoyante.

GRÂCE À CET ASSORTIMENT DE PRODUITS, VOUS POUVEZ FAIRE PLAISIR À VOS CLIENTS.

— IDÉES DE VENTES SUPPLÉMENTAIRES —

MINI-BAR



LE MINI-BAR

Les clients hébergés réservent souvent une chambre seule, sans petit-déjeuner, via des plateformes en ligne. Les clients achètent à manger après le check-out dans une boutique de produits à emporter. Surprenez et impressionnez votre client avec un petit-déjeuner express au mini-bar et donnez-lui cours à votre créativité.

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- > Votre client peut faire son choix en ligne ou à son arrivée parmi plusieurs composants de petit-déjeuner.
- > Vous proposez une offre adaptée à chaque client en fonction de sa catégorie de petit-déjeuner.
- > Avant son arrivée ou après son enregistrement, le petit-déjeuner choisi par le client est mis au frais au mini-bar.
- > Cette vente supplémentaire est facturée avec la chambre.
- > Le bénéfice est pour vous et vous évitez au client d'aller dans une boutique de produits à emporter.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- > Le coût alimentaire du petit-déjeuner se calcule avec précision.
- > Pas de gaspillage alimentaire grâce à la commande individuelle du client
- > Vendez en supplément une boisson chaude à emporter. Directement pendant le check-out.
- > Charges réduites grâce aux produits de marque fonctionnels Emmi
- > Normes alimentaires et hygiéniques de haut niveau grâce à l'emballage individuel

— IDÉES DE VENTES SUPPLÉMENTAIRES —

FRONT OFFICE STORE



UN MOT SUR LE FRONT OFFICE STORE

Après une bonne nuit de sommeil, les clients hébergés n'ont souvent pas le temps de savourer un bon petit-déjeuner. Ils s'achètent à manger après le check-out dans une boutique de produits à emporter, ou bien ils prennent un petit en-cas. Que diriez-vous si ces clients-là pouvaient se procurer quelques délicieux produits directement lors du check-out?

DES PRODUITS RENTABLES POUR VOTRE CONCEPT



IDÉES POUR VOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

- Un réfrigérateur est installé à la réception avec une sélection de produits.
- A travers la vitrine, le client voit déjà le «stimulant» dont il a envie.
- Vous proposez une offre adaptée à chaque client en fonction de sa catégorie de petit-déjeuner.
- Plus qu'une petite recommandation et cette vente supplémentaire est facturée avec la chambre.
- Le bénéfice est pour vous et vous évitez au client d'aller dans une boutique de produits à emporter.

VOTRE AVANTAGE ET VOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Les produits de marque tels que Caffè Latte sont une garantie pour les ventes supplémentaires.
- Faites une offre combinée avec un croissant frais.
- Le Bircher muesli se déguste à toute heure du jour et de la nuit. Rien ne vaut les recettes maison, miam!
- Etonnez le client avec une boisson chaude fraîchement préparée.
- Utilisez l'espace de vente pour des boissons sans alcool ou des snacks.