

Fiche Technique

Publication : www.dh-accounting.com

Date de parution : 22/02/2012

Reference article : 2012/04

La Patisserie

Presentation de l'activite :

En Israel, cette branche est tres active et se developpe de maniere constante. Les grandes enseignes sont toujours presentes sur le marche.

Cependant les petites patisseries se multiplient sur le territoire et apportent chacunes leurs touches personnelles a la profession.

Ainsi dans les villes nous trouvons des patisseries de type americaine ou achkenaze.

A cela viennent s'ajouter les salons de the appele aussi beit café ou le client a la possibilite de consommer sur place mais aussi il peut emporter sa commande.

Particularites du marche :

La consommation de la patisserie evoluant de maniere prononcee, nous trouvons de nouveaux agents comme les supermarchés qui n'hésitent pas a proposer a leurs consommateurs des produits de bonne qualite congelés ou semi frais. Ces gateaux beneficent d'une cacheture . Le niveau de cacheture donne un label supplementaire au produit.

Il existe un grand choix de produits afin de toucher toutes les couches de la population. Nous noterons une avancee dans les produits dietetiques et a faible apport de sucre.

Au cours de ces deux dernieres annees, nous remarquons le developpement de la patisserie fine proposee dans les grandes villes et s'adressant a une population aisee.

Profil de la clientele :

Toutes les couches de la population sont sollicitees. Les gouts, le contenu Calorique et les prix sont adaptes aux besoins du consommateurs.

Le marketing :

Tous les supports sont utilises. Publicite dans les magazines, annonces a la Radio, enseignes de magasins attractives par les couleurs utilisees et le design. Le concept du produit (packaging) et la decoration de la patisserie sont les deux principes mis en avant afin de se creer un nom, une image et de fideliser une clientele.

Les points a ne pas negliger :

L'emplacement commercial du magasin est essentiel ainsi que son acces. Dans les grandes villes il faut examiner la proximite du parking et la distance a parcourir a pieds pour y arriver.

Le futur chef d'entreprise souhaitant travailler dans un centre commercial doit savoir que la direction du centre impose des heures d'ouvertures et de fermetures et une ouverture motse chabbat.

Un element a tenir compte dans la gestion du personnel.

Le laboratoire de production devrait se situer dans le centre du pays afin de se rapprocher de ses clients (magasins).

Des permis d'exercer et des licences sont exigés des autorites : richion essek et controle sanitaire.

L'assurance est un element important vis a vis des tiers. Il faut etre couvert en responsabilite civile, assurer le lieu de travail, les stocks et les pertes financieres en cas de degats. Votre dossier doit etre suivi par votre courtier en assurance.

Les points a surmonter :

Le financement est un element clef dans la reussite de l'entreprise.

L'apport en capital personnel doit etre consequent pour faire face aux depenses. Il est possible de demander un financement aupres des etablissements financiers. Un business plan est demande par le representant de la banque. Votre engagement financier dans votre entreprise sera examine.

Infrastructure :

Le laboratoire de production est l'element moteur. Le chef d'entreprise doit s'entourer d'une equipe de professionnels dirigee par un ou des chefs patissiers. Les outils de travail sont indispensables : Fours, congelateurs, plans de travail, moules et accessoires divers, emplacement pour entreposer les matieres premieres. Chaque detail est important au quotidien.

Le service livraison doit proposer des conditions de conservation optimale du produit . Les usages veulent que c'est le producteur qui doit acheminer sa production vers ses distributeurs.

La patisserie ou salon de the doit aussi se doter de ses outils de travail.

L'agencement du magasin doit etre agreable pour accueillir la clientele.

Un personnel courtois est aprecie et donne une touche personnelle.

Le materiel bureautique est indispensable comme caisse enregistreuse, telephone, fax et ordinateur pour la gestion des stocks et autres etats.

La gestion administrative et financiere

De bons produits, un bon service et des prix adaptes font evoluer et conforter un chiffre d'affaire. Les marges sont plus consequentes dans la vente de la patisserie au consommateur final.

La difficulte du producteur est de developper son reseau de distribution de ses produits en vendant a des magasins beit café, des restaurants et salles de receptions. En general le reve de chaque producteur est de mettre en place une franchise de magasins avec sa propre marque. Une decision qui coute chere en financement . Souvent par manque de moyens, le chef d'entreprise fait appel a des investisseurs. Le fait d'introduire une ou plusieurs personnes dans la direction de l'entreprise fragilise le controle des decisions de gestion de celle ci. Qui decide en dernier ressort ?

Les etats de couts de production par produits vous aideront dans l'etablissement de vos prix de vente.

Le calcul du seuil de rentabilite est bien venu dans votre analyse financiere.

Ces informations ne remplacent pas notre consultation, ni la mise en place de l'evaluation economique de votre projet avant la creation de votre entreprise. Le cabinet est a votre disposition.

Pour plus d'infos, retrouvez nous sur
www.dh-accounting.com

Deborah Haddad
Port : 054-5837463

כל הזכויות שמורות דניס ודבורה חדד משרד ניהול חשבונאות ויועץ מס מוסמך

<p>Denis & Deborah Haddad Cabinet comptable et fiscal Audit fiscal Conseils aux entreprises</p> <p>Atsmaout 44/52 Ashdod Tel: 08-8551233 Fax: 08-8655854</p>	<p>דניס ודבורה חדד משרד יועץ מס מוסמך וייעוץ עסקי ניהול חשבונאות וביקורות</p> <p>העצמאות 44/52 אשדוד טל: 08-8551233 פקס: 08-8655854</p>	 <p>D.D.H. ACCOUNTING</p> <p>www.dh-accounting.com</p>
--	---	---