



LAVE-AUTO DÉPAN EXPRESS

Depuis le démarrage du projet, les ventes de prêt-à-manger ont considérablement augmentées à tel point que nous avons une équipe de cuisinières à temps partiel qui viennent donner un coup de main pour arriver à combler la demande. Le programme avant-gardiste a également engendré la demande de contrats tels que des événements corporatifs et funéraires.

Les produits ne se comparent pas à la compétition autant au niveau de la qualité que de la quantité. En effet, La Cour aux Saveurs se démarque par la fraîcheur de ses ingrédients et par son concept de recettes élaborées qui suivent les tendances actuelles du commerce de proximité.

La formation de départ donnée par l'équipe du Groupe Beaudry permet de bien démarrer le projet en ayant les outils nécessaires. Également, cela nous permet de bien connaître les techniques employées afin que les produits soient bien présentés et d'éviter le gaspillage.



« Ce qu'on aime du concept de La Cour aux Saveurs c'est que ce soit beau, bon et en quantité suffisante: un service qui se démarque des autres dépanneurs »

- Émilie Bernier, copropriétaire du Lave-Auto Dépan Express



Bannière du commerce de proximité

Crevier

Caractéristique du commerce

Détient un vaste éventail de microbrasserie

Ville

Laval (Sainte-Rose)

Nombre d'habitants

35 200 habitants dans Sainte-Rose (2011)

Région

Urbaine



Bannière du commerce de proximité

Beau-soir

Ville

Windsor en Estrie

Nombre d'habitants

5 500 habitants (2011)

Région

Rurale



Augmentation de 25% des ventes sur un an

Bannière du commerce de proximité

Beau-soir

Ville

Grande Rivière dans la région touristique de la Gaspésie

Nombre d'habitants

3 408 habitants (2016)

Région

Rurale



Augmentation de 30% des ventes de prêt-à-manger



Augmentation de 20% de l'achalandage relatif à La Cour aux Saveurs



Ajout d'installations supplémentaires pour répondre à la demande

DÉPANNEUR - STATION 132

En achetant nos produits chez Groupe Beaudry, nos prix d'approvisionnement en matières premières et en emballages sont très concurrentiels. Cela nous permet d'acquiescer de nouvelles parts de marché en ayant un achalandage important, souvent au détriment des concurrents moins compétitifs. En un an, nos ventes de prêt-à-manger ont augmenté de 30%. La Cour aux Saveurs est bénéfique non seulement pour la catégorie du prêt-à-manger, mais aussi pour le chiffre d'affaires global du commerce. Effectivement, les clients achètent des produits complémentaires tels que des croustilles, de la confiserie et des breuvages. La demande pour nos produits préparés maison étant toujours grandissante et l'offre des produits offerts plus variée, un deuxième réfrigérateur de 6 pieds sera installé sous peu afin d'augmenter davantage nos ventes et la venue de nouveaux clients.



« Les résultats de La Cour aux Saveurs sont au-delà de nos projections et cela est très réjouissant et motivant pour le futur de notre développement »

- Linda Desjardins, propriétaire du Dépanneur - Station 132

L'achalandage en magasin pour le concept lui-même, mais aussi pour tous les autres départements en magasin est considérable et en constante augmentation. Depuis que nous avons le concept exclusif La Cour aux Saveurs, notre clientèle a augmenté de 20%. La Cour aux Saveurs fidélise des nouveaux clients, crée une curiosité, fait déplacer les gens chez la concurrence vers nous et permet de préserver les clients réguliers. Le commerce a pignon sur rue et il est considéré comme un point d'arrêt par les touristes, les travailleurs et les résidents.

De toute évidence, l'implantation du concept La Cour aux Saveurs dans le commerce a apporté que du positif. L'évolution et l'augmentation toujours en progression prouve que l'impact est important et non négligeable.