

Veillez trouver ci-dessous les informations que vous nous avez demandées.

Sincères salutations,
Yann COULOMBEL,
+33 (0)8 72 74 33 22
+33 (0)6 79 68 65 18
yc@triangular-concept.com

Introduction:

Triangular Concept a développé un nouveau concept de snacking permettant de réaliser des chaussons triangulaires en utilisant des produits familiers. Ce concept s'inscrit dans la tendance Wrap's des aliments emballés à consommer à la main (Finger Food). Il permet de faire varier le rapport contenant/contenu en passant de la très fine feuille de brick au produit les plus épais comme le sandwich club ou la pizza levée. Très facile d'utilisation, ce concept offre une alternative aux produits traditionnels en proposant un produit chaud, sain (cuisson sans matière grasse) et équilibré. Triangular Concept, commercialise de toasteur, qui peut être utilisé librement, sans droits de franchise et donc intégré dans une offre existante. Ce concept vous laisse libre de proposer les produits que vous souhaitez commercialiser.

Triangular Concept commercialise aussi des offres combinées Toasteur + Fournitures alimentaires, a travers des partenaires pour la Tortilla et la Pizza (voir plus bas).

Triangular Concept va lancer des enseignes thématiques pour certains produits (sous forme de contrats de partenariat, sorte de franchise légère) :


- La pizza calzone avec Calzonissimo (lancement sur le salon Pizza & Pasta en mars 2008)
- La brick, avec une enseigne de type « saveur et bien-être » combinant plats cuisinés présentés en triangles croustillants de feuille de brick accompagnés d'une offre salades et jus de fruits.
- La crêpe avec une enseigne de type « gourmandises » combinant une offre de crêpes salées et sucrées avec une offre glaces et boissons chaudes (cafés et chocolats).
- La brick dans une offre ethnique « Hallal » avec des saveurs traditionnelles.
- ...

Ces enseignes pourront être exploitée en autonome ou intégrées dans une offre existante (concept modulaire).


Produits:




Marché:

Le produit  se positionne aussi bien sur le marché de la vente à emporter où il excelle par ses qualités : pratique et propre à manger, jusqu'à 20 minutes de tenue en température dans son emballage papier, mais aussi sur le marché de la restauration assise, en s'intégrant au repas dans des salades par exemple. Il peut aussi être présenté en coffret repas pour 4 personnes dans une boîte à pizza où vous pouvez placer 4 triangles salés et 4 triangles sucrés, en livraison ou à enlever.

Utilisation:

Le produit  s'inscrit dans la tendance des produits nomades de type « Wrap's » (les aliments emballés). Le

toasteur  peut être utilisé pour tous types de galettes : crêpes salées ou sucrées, galettes de sarrazin, feuilles de brick, tortillas, pizzas en calzone, piadina (pizza fines), tartes flambées (flammekuesche), pâte feuilleté, mais aussi pour faire des sandwichs club toastés, des omelettes triangulaires, des œufs au plats, des triangles de pâtes italiennes toastées, ...

Facile à mettre en œuvre, le toasting s'effectue sans matière grasse (utilisation du spray anti-adhérent de temps en temps) et ne dégage donc pas de fumées nécessitant l'utilisation d'une extraction. Le faible encombrement du toasteur lui permet d'être installé très facilement. Prévoir au minimum un toasteur pour les préparations sucrées et un autre pour les préparations salées (si ces 2 types de produits sont vendus parallèlement).

Le processus de vente peut être établi selon 2 modes :

- Préparation devant le client :
 - Permet de faire des produits à la demande (sur mesure)
 - Animation fraîcheur

- Les périodes de « rush » sont plus difficiles à absorber lorsque l'on prépare à la demande
- Préparation à l'avance et retoastage pour la vente :
 - Permet de présenter les produits en vitrine
 - Meilleur temps de service dans les périodes de « rush »
 - Pas d'altération des qualités gustatives
 - Utiliser les périodes de creux pour réalimenter le stock en vitrine (permet de faire de l'animation fraîcheur)

La préparation des triangles en série permet de produire 100 triangles par heure avec un opérateur sur 2 toasteurs. En service, vous pouvez réchauffer 150 triangles par heure avec un opérateur sur 2 toasteurs.

Les prix de revient des recettes salées sont compris entre 50 cts et 1 euro (56 cts pour la brick Feta).
 Les prix de revient des recettes sucrées sont compris entre 30 cts et 60 cts (43 cts pour la crêpe Nutella).
 En restauration commerciale, cela permet de pratiquer un coefficient 5 (cinq) ce qui est confortable.

De nombreuses recettes peuvent être réalisées (voir ci-joint les fiches techniques)

Offres combinées (packagées):

Triangular Concept décline plusieurs offres combinées Toasteur + fourniture alimentaire commercialisées directement ou via des partenaires.

Il existe actuellement 3 offres de ce type :

- Les pizzas calzones
 - Fonds de pizza pré-tomatés Ø30cm, ingrédients pizza.
- Les pizzas al trancio (pizza à pâte levée)
 - Carrés de pizza 25x25cm pré-tomatés ou triangles pré-tomatés prêt à l'emploi, ingrédients pizza.
- Tortillas
 - Tortillas et garnitures.

Ces offres proposent un ensemble prêt à l'emploi, équipement, produits alimentaires, menus et prix de revient, PLV.

Nous consulter si vous souhaitez de plus amples renseignements.

PLV:

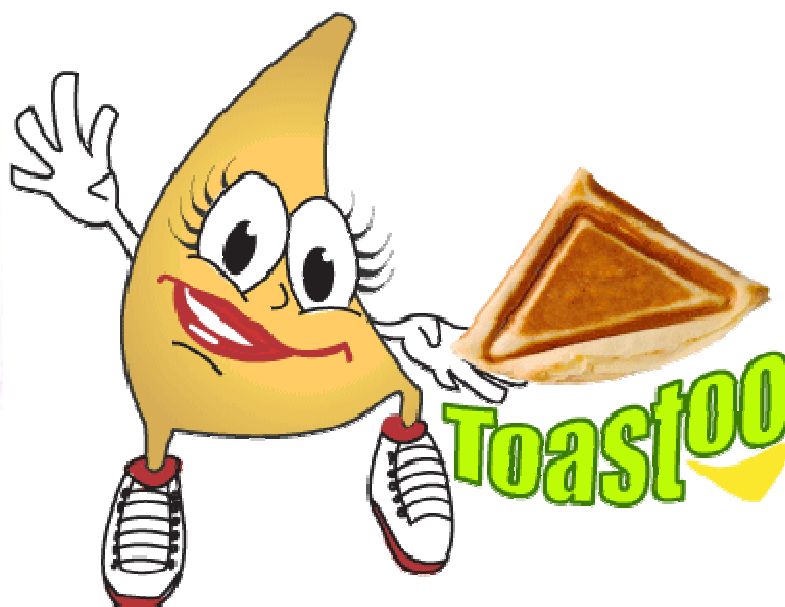
Nous commercialisons un kit PLV standard (150 € HT) comprenant :

- 1 chevalet « stop trottoir », 1 face brick, 1 face crêpe
- 1 kakemono 40 x 80
- 1 sticker adhésif « Toastoo » à coller sur une vitrine.

[Nous pouvons personnaliser cette PLV pour vos produits et vos clients si vous le souhaitez.](#)

Nous pouvons vous fournir, sans frais, des éléments de PLV (photos, logos, ...) sous format numérique.

Nous pouvons aussi réaliser des PLV sur mesure à la demande.



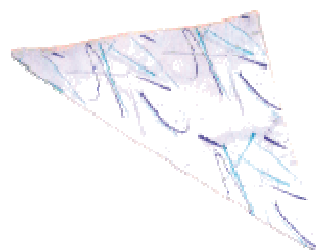
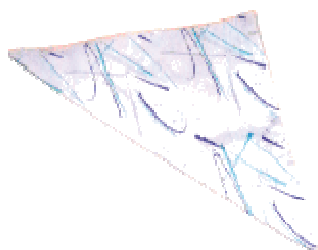
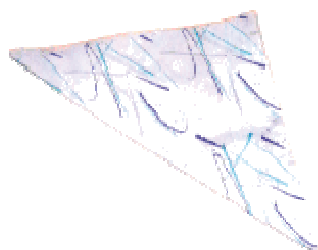
Communication:

Nous pouvons réaliser vos menus sur la base de menus standard personnalisables. A partir de 390€ HT les 2500 exemplaires en format 105x210mm recto verso sur papier brillant 300gr (1/3 de format A4).



Emballages:

Les emballages triangulaires en papier sont disponibles en blanc ou en kraft. Généralement, le kraft est utilisé pour les crêpes ou galettes salées, et le blanc pour l'offre sucrée. Les emballages peuvent être personnalisés à votre enseigne (prix selon le nombre de couleurs).



Caractéristiques techniques:



Dimensions en cm	L:31 P:34 H:31
Espace d'installation	L:45 P:50 H:75
Puissance	2200 W
Voltage	220 V
Ampérage	10 A
Poids	10 Kg

Installation sur une surface réduite 50x50 cm.
Ne nécessite pas d'extraction.

Nous fournissons un DVD d'autoformation à l'utilisation du concept.

Tarifs 2008:

Désignation	PU HT
Toasteurs	
Toasteur 220V 2200W plaques amovibles	1290 €
Toasteur 220V 2200W plaques fixes	990 €
Jeux de plaques amovibles (en remplacement)	300 €
Accessoires	
Coupe crêpes Inox / polyéthylène	150 €
Pinceau silicone à réservoir	10 €
Spatule à crêpe polyéthylène	5 €
Pince à toast	4 €
Brosse douce	3 €
Fournitures	
Spray anti-adherent (par 12) – la pièce	8 €
Emballage papier triangulaire blanc ou kraft (le 1000)	50 €
Communication - publicité	
Publicité sur le lieu de vente - PLV standard	150 €
Menus personnalisés – 2500 exemplaires format 1/3 A4	390 €
Prestations	
Assistance ou formation la journée (frais en sus)	400 €
Frais de livraison en France (par toasteur)	18 € à 25 €

Autres produits:

Nous distribuons la gammes des produits Neumärker : gaufriers, crêpières et tout l'équipement nécessaire pour la restauration.

Vous pouvez accéder au catalogue Neumärker 2008 à l'adresse suivante : http://www.triangular-concept.com/infos/Katalog_2008.pdf

Essayez la gaufre Lolly, facile à mettre en œuvre avec le mix à gaufre prêt à l'emploi (à délayer dans l'eau) et délicieux !



Voir fichier ci-joint : Flyer_LOLLY_2008.pdf



calzonissimo
PIZZA

Le concept Pizza « clés en main » de



(voir dossier et flyer ci-joints)

Plaques fixes ou amovibles ?:

Le modèle à plaques amovibles permet de changer les plaques très facilement sans outil. Il suffit de desserrer 2 molettes à l'arrière de l'appareil pour retirer les plaques et les remplacer par d'autres modèles.

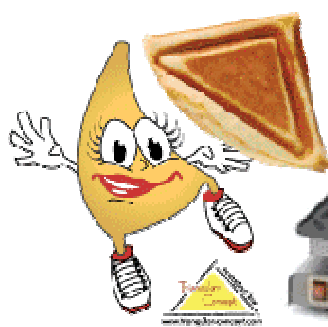
Choix du modèle à plaques fixes :

- Si vous souhaitez ne faire qu'un seul produit.
- Si vous souhaitez vendre plusieurs produits en même temps.

Choix du modèle à plaques amovibles :

- Si vous souhaitez utiliser une même base de gaufrier pour plusieurs produits (Toastoo, Gaufres, Donuts, ...) sur des créneaux horaires différents.
- Si vous souhaitez changer de plaques facilement en maintenance.

Gamme Triangular Concept
avec plaques amovibles



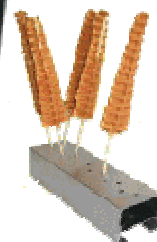
Toastoo



Croques-Monsieur



Gaufres



Attention : Si vous souhaitez faire des Toastoo's sucrés et salés en même temps, prévoyez 2 toasteurs. Vos clients n'apprécieraient pas de manger des résidus de fromage dans leur crêpe dessert !

Pour commander:

Demandez-nous une facture pro-forma pour le matériel que vous souhaitez commander. A réception de la facture pro-forma, vous devez nous la retourner signée et accompagner de votre règlement pour activer la commande.

Nous restons à votre disposition pour toutes informations supplémentaires.
Meilleures salutations,

Yann COULOMBEL
+33 6 79 68 65 18
yc@triangular-concept.com



www.triangular-concept.com
+33 (0)8 74 76 33 22