

Food Service Tracking® Chaînes

L'offre en chaînes de restauration

Décrypter la stratégie de vos concurrents à travers l'analyse réactive de leurs cartes



- ✓ Suivez l'offre, les évolutions de prix, de menus, les innovations… mises en avant sur les cartes de vos concurrents, dès leur sortie (à J+1)
- ✓ Bénéficiez d'une analyse 360° de l'ensemble des concepts des cartes
- ✓ Comparez votre stratégie de carte à celle de vos concurrents

L'analyse de l'offre de vos concurrents, réactive et clé en main

- **Délais :**
  Cartes disponibles à **J+1 après leur sortie**
  Analyse de la stratégie de carte disponible à **J+10 après la sortie des cartes**
  Actuellement disponibles : **Cartes Hiver 2014**

- **Périmètre :**
  - **Relevé des cartes réalisé 2 fois par an** (printemps /été – automne/hiver)
  - **12 chaînes de restauration assise** (1)

- **Format :** Des **fiches d'analyses structurées**, accompagnées des **scans des cartes**, avec le bon niveau d'information au bon moment, qui permettent de comprendre rapidement et de comparer les stratégies de carte de vos concurrents

- **Plan d'une fiche enseigne :**
  - Evolution de la **communication de carte** (Discours, Mises en avant, Créa)
  - Evolution de la **stratégie de prix** sur un même point de vente région
    - Les catégories ou produits dont les prix augmentent ? sont stables ? en baisse ?
    - Le suivi des prix de tous les menus et de prestations « repères » sur 4 saisons
  - **Développement de produits**
    - Quelles catégories se développent ? se rationalisent ?
    - Quelles sont les évolutions et les innovations clés ?
    - Quelles sont les mises en avant spécifique (Nouveautés, Marques, Bio…) ?
  - Evolution de **l'offre menus** (évolution de la structure, du contenu, des prix)

(1) Buffalo Grill, Hippopotamus, Courtepaille, La Boucherie, La Pataterie, Léon de Bruxelles, Ibis, Novotel, Campanile, Pizza Paï, Del Arte, Poivre Rouge – Autres chaines : sur demande

FOOD SERVICE **TRACKING**, une marque de Food Service Vision

Pour plus d'informations :
Contactez Véronique Alberola au 04 37 45 02 65 ou v.alberola@foodservicevision.fr

A propos de Food Service Vision : Cabinet de conseil et d'études, expert en consommation hors domicile, accompagne les acteurs qui souhaitent se développer sur ce marché. **Visitez notre site www.foodservicevision.fr**

FOOD SERVICE **VISION**
SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74 bd du 11 Novembre 1918 – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 67 - www.foodservicevision.fr

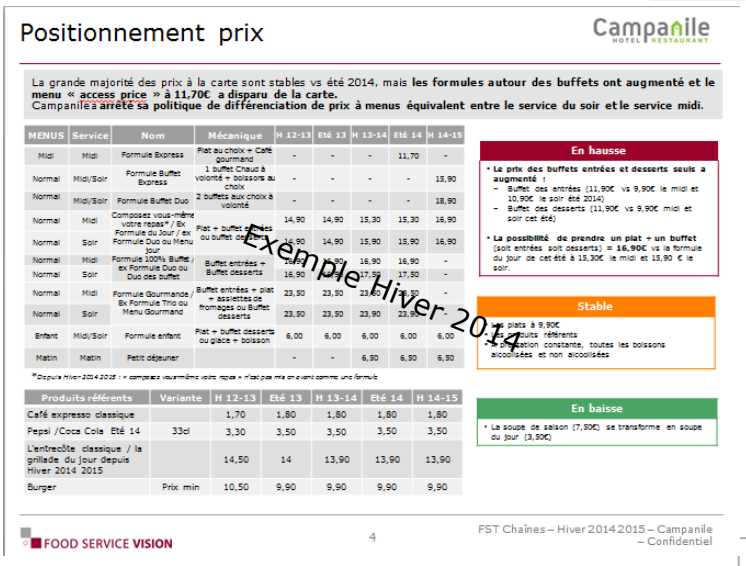


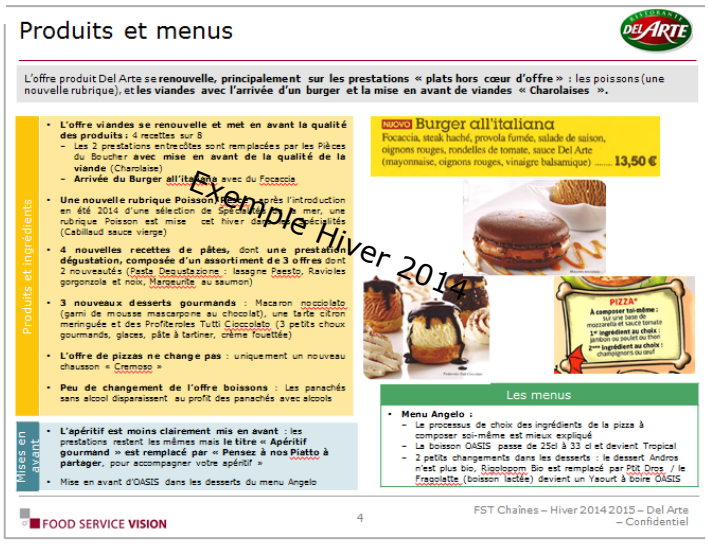
Food Service Tracking® Chaînes

L'offre en chaînes de restauration

Exemple d'informations issues de Food Service Tracking® Chaînes









Food Service Tracking® Chaînes

L'offre en chaînes de restauration

BON DE COMMANDE

Merci de compléter et de faxer cette page au 04 37 45 49 74

Food Service Tracking® Chaines : l'offre en chaînes de restauration

Tarifs 2014

Formule choisie :

	3 chaines	6 chaines	9 chaines	Pack complet (12 chaines)
Prix 1 saison : Hiver 2014*	❍ **2 900 € HT**	❍ **4 900 € HT**	❍ **5 900 € HT**	❍ **6 900 € HT***
Prix annuel 2 saisons : Hiver 2014 et Eté 2015	❍ **5 500 € HT**	❍ **9 200 € HT**	❍ **11 000 € HT**	❍ **12 900 € HT** + synthèse annuelle du marché (offerte)

* Offre d'essai : pack Hiver 2014 : - 20%

Enseignes sélectionnées :

- ❑ Buffalo Grill
- ❑ Hippopotamus
- ❑ Courtepaille
- ❑ La Boucherie
- ❑ La Pataterie
- ❑ Léon de Bruxelles
- ❑ Ibis
- ❑ Novotel
- ❑ Campanile
- ❑ Pizza Paï
- ❑ Del Arte
- ❑ Poivre Rouge
- ❑ Autres chaines : (sur demande)

_____

_____

Nom et Prénom :

Société :

Numéro de commande (PO….) si nécessaire :

Montant total :

Date :

Signature et tampon société :

Email :

Tel :

Conditions de règlement : 50% d'acompte à la signature – 50% à réception du rapport – Règlement à 30 jours date de facture

FOOD SERVICE VISION

SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74 bd du 11 Novembre 1918 – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 67 - www.foodservicevision.fr