



Productieatelier van La Guerche-de-Bretagne.



Denis Pinault, oprichter van Traiteur de Paris.

Traiteur de Paris

Chef-koks in dienst voor Chef-koks.

Traiteur de Paris investeert € 12 miljoen om zijn leidende positie op de internationale patisserie Markt te versterken

Als specialist in hoogwaardige diepvriespatisserie voor horecaprofessionals in Frankrijk en daarbuiten, lanceert de producent Traiteur de Paris, die 400 mensen tewerkstelt en een omzet heeft van € 44 miljoen, een uitgebreid investeringsprogramma in zijn productieateliers in La Guerche-de-Bretagne (Bretagne) en Fécamp (Normandië).

Traiteur de Paris is 22 jaar geleden opgericht door Denis Pinault na zijn ontmoeting met Meester Patisier Yann Le Moal. Het bedrijf draagt met zijn producten de Franse levenskunst uit over de hele wereld. Het avontuur begint met de organisatie van cocktailparty's in Parijs en de creatie van verse producten in een kleine productieruimte in het Franse departement Val-de-Marne. Al heel snel specialiseren ze zich in de productie van hoogwaardige diepvriespatisserie voor horecaprofessionals.

Het familiebedrijf, dat vandaag meer dan 400 mensen tewerkstelt, heeft 2 productieateliers in La Guerche-de-Bretagne (Bretagne) en Fécamp (Normandië). Het onderscheidt zich door zijn vermogen om de juiste balans te vinden tussen innovatie, automatisering en handmatige afwerking. Het merk biedt een catalogus van ongeveer 80 premium cocktailhapjes en desserts die via een netwerk van distributeurs in meer dan 60 landen over de hele wereld (Europa, de VS, Azië enz.) worden verkocht. 40% van de omzet wordt buiten Frankrijk verwezenlijkt.

Sterke ontwikkelingsambities

Om de ontwikkeling van zijn verkoop te ondersteunen en zijn productiecapaciteit te vergroten, investeert Traiteur de Paris € 12 miljoen over een periode van 3 jaar. Het bedrijf is van plan om de omvang van zijn productieatelier in La Guerche-de-Bretagne te verdrievoudigen en de productielijnen in Fécamp verder te automatiseren, en tegelijk de digitale transformatie van het bedrijf met succes te voltooien.



Petits fours Haute Couture



Yann Le Moal, patisseriechef en adjunct-directeur belast met productinnovatie en Denis Pinault, CEO en oprichter van Traiteur de Paris.

«Het is onze ambitie om dé referentie te worden op het gebied van Franse patisserie die wordt geserveerd in luxe hotels over de hele wereld. Om deze groei te ondersteunen, moeten we moderne tools gebruiken zonder onze handmatige manier van werken te verloochenen. Dit vakmanschap is immers wat ons beroep zo uniek maakt. Onze 400 medewerkers zijn er trots op dat hun creaties worden geproefd in meer dan 60 landen, waar de kwaliteit van hun werk wordt gewaardeerd. In de komende maanden zullen we ongeveer vijftig nieuwe werknemers tewerkstellen nadat ze zijn getraind in onze verschillende vakgebieden», zegt CEO Denis Pinault.

Kiezen voor topkwaliteit

Dankzij een R&D-team van 8 personen onder leiding van Meester Patisserie Yann Le Moal zet Traiteur de Paris innovatie en het streven naar topkwaliteit centraal in zijn strategie. De uitdaging is om de grote klassiekers van de Franse patisserie op grote schaal te produceren dankzij de techniek van invriezen, en om ze in uitstekende omstandigheden naar het andere eind van de wereld te kunnen verzenden, waarbij rekening wordt gehouden met de kwaliteitsverplichtingen van elk land.

Kerncijfers

Omzet 2017: 44 miljoen euro

Personeel: 400 werknemers

Hoofdkantoor in Rennes

Oprichting: 1996

2 productielocaties:

- La Guerche-de-Bretagne (Bretagne): 7.800 m² (na uitbreiding)

- Fécamp (Normandië): 10.000 m²

Productiecapaciteit: 400.000 petitfours per dag

www.traiteurdeparis.nl



Press Release