

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

A Rungis, Le Delas double sa surface de vente

[Rungis, le 10 avril 2006] Le Delas, grossiste en produits gastronomiques et fournisseur des meilleurs professionnels des Métiers de Bouche, passe à la vitesse supérieure. Pour se doter d'une structure à la hauteur de ses ambitions, son Pdg Antoine Boucomont vient de lancer les travaux d'agrandissement de son magasin de Rungis, permettant de faire passer sa surface de vente de 4 000 à 7 000 m². 3 000 m² supplémentaires afin que le client trouve à la même adresse la gamme la plus complète des produits alimentaires, puisque le nombre de références vendues passera, à terme, de 8 000 à 12 000, et des services sur-mesure avec une très grande amplitude horaire (le magasin est ouvert de 1h30 à 18h30). Un espace créé pour répondre aux besoins des acheteurs transversaux (traiteurs, restaurateurs, bouchers, charcutiers) et satisfaire la variété de leurs exigences.

«Cet agrandissement est stratégique pour Le Delas», explique Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas. «L'idée est partie des études commanditées par la Semmaris soulignant la nécessité de faire évoluer et d'adapter le MIN aux nouvelles exigences du marché en matière de services (achat de petites quantités, horaires) et de gain de temps». Le Delas se positionne comme l'acteur incontournable de cette évolution, avec la réalisation de ce projet de multi-cash de qualité. «Nous disposons au cœur du marché de Rungis d'une richesse d'approvisionnement extraordinaire, c'est un atout que nous comptons exploiter pleinement», ajoute Antoine Boucomont.

L'extension est conçue comme une aile rectangulaire venant s'ajouter au bâtiment principal, permettant de quasiment doubler la surface de vente, avec une qualité d'accueil et une facilité de circulation qui vont satisfaire les clients de Le Delas. Comme toujours chez Le Delas, l'offre sera construite avec un double niveau de gamme, les produits courants côtoyant les produits haut de gamme.

Sur les 3 000 m² supplémentaires, 1 500 m² seront consacrés aux produits frais et aux produits traiteurs surgelés : des produits de haute qualité faciles à mettre en œuvre (bouchées, canapés, légumes pré-cuits, plats préparés, etc...). L'extension prévoit aussi la création d'une cave à vins ainsi qu'un rayon de produits d'hygiène et de consommables.

Les autres 1 500 m² seront dédiés aux produits frais qui n'existaient pas jusqu'à présent chez Le Delas :

- Marée / Poissons frais, avec un service «à la carte» de préparation des poissons.
- Fruits & Légumes, avec une gamme complète vendue en colis complet ou à l'unité sur place.

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

- Crèmerie / Fromages, pour l'approvisionnement de la crèmerie du quotidien, des fromages affinés conservés à une température adaptée et de plateaux de fromage pré-constitués.
- Viande : trois sections seront développées :
 - Porc (frais et demi-sel), comme cela existe déjà chez Le Delas,
 - Viandes de boucherie (bœuf, veau, agneau) : vente de muscles sous vide en libre-service mais aussi atelier pour la découpe finale, réfrigérateur de maturation.
 - Volaille entière ou découpée en libre-service et un service de découpe «à la carte», adapté aux besoins spécifiques et permettant aux restaurateurs de gagner un temps précieux.

L'ouverture de l'extension du magasin est prévue pour début 2007. «En attendant, Le Delas fera tout son possible pour que les travaux gênent le moins possible l'accueil de notre clientèle», précise Antoine Boucomont.

Avec plus de 8 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. La Maison Le Delas, à Rungis, est le fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs.

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin, Léonore Branche
19 rue Réaumur, 75003 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65
Email : mocca@mocca.fr