

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Le Delas ouvre son nouveau magasin de Rungis

[Rungis, le 27 mars 2007] A partir du lundi 10 avril 2007, la nouvelle aile du magasin Le Delas, à Rungis, ouvre ses portes : 3 000m² de surface de vente supplémentaire disponibles, portant la surface totale de la Maison Le Delas à 7 000m², avec une multitude de nouveaux services et de nouveaux produits à la disposition de tous les professionnels de la restauration.

Cet agrandissement stratégique, qui représente un investissement de 8 millions d'Euros, répond aux besoins des acheteurs transversaux (restaurateurs, épiciers, traiteurs, bouchers, charcutiers, snacking...), afin de satisfaire la variété et l'évolution de leurs exigences en matière de produits gastronomiques «premium».

«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», explique Antoine Boucomont, Président directeur général de Le Delas. «Avec ce concept de multi-cash de qualité, nous souhaitons devenir l'acteur incontournable de cette évolution : 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 améliorées, dont les clients seront les premiers bénéficiaires. Comme toujours chez Le Delas, l'offre est construite avec un double niveau de gamme, les produits courants côtoyant les produits rares et de grande qualité.

Sur les 3 000 m² supplémentaires, 1 500 m² sont consacrés aux produits frais et aux produits traiteurs surgelés : des produits d'excellence faciles à mettre en œuvre (bouchées, canapés, légumes pré-cuits, plats préparés, etc...), notamment adaptés au marché du snacking. Les 1 500 m² restants sont dédiés aux produits frais qui n'existaient pas jusqu'à présent chez Le Delas :

- **Marée / Poissons frais** : un choix riche et un service «à la carte» de préparation des poissons et de découpe à façon, à la demande.
- **Fruits & Légumes** : les meilleurs produits avec une gamme complète vendue en colis ou à l'unité sur place.
- **Crèmerie / Fromage** : la crèmerie du quotidien, les fromages affinés conservés à une température adaptée et les plateaux de fromage.

.../...

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

- **Viande** : trois sections sont développées. Le Porc (frais et demi-sel), comme cela existe déjà chez Le Delas, les Viandes de boucherie (bœuf, veau, agneau), avec vente de muscles sous vide en libre – service, doublé d'un atelier de découpe à façon et d'un frigo de maturation. Enfin, une section pour la Volaille entière ou découpée en libre-service et un service de découpe à façon, adapté aux besoins spécifiques de chaque client, permettant aux restaurateurs et traiteurs de gagner un temps précieux.
- **Cave à vin** : une sélection de vins de France, d'Europe et du Nouveau Monde.
- **Produits d'hygiène et consommables.**

Cet agrandissement a entraîné plusieurs nouvelles embauches chez Le Delas : 2 poissonniers, un responsable des fruits et légumes, un responsable Beurre/œufs/Fromages ainsi qu'un boucher. S'y adjoignent plusieurs manutentionnaires afférents, issus de l'effectif actuel de Le Delas, qui a été progressivement augmenté au cours de l'année 2006. L'effectif total de Le Delas passe ainsi à 115 personnes, dont 30 conseillers-vendeurs.

Avec plus de 12 000 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. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas double actuellement la surface de son magasin et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

Plus d'informations sur le site www.ledelas.fr

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin • Marion Gerard
7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65
Email : mocca@mocca.fr