MBS - Micro Brasserie du Solliet

23 Place de Charvin - 38000 Grenoble

Tél. : 09 50 22 xx xx - Fax 09 50 22 xx xx

Mèl : accueil@mbs.com

Site web : <http://www.mbs.com>

Newsletter 4e trimestre

Notre société évolue !

La vente exclusive de bière limite la fréquentation de nos points de ventes.

La société a décidé d’innover dans deux domaines

Depuis le 1 septembre, notre bar, qui teste nos innovations, propose de la restauration rapide, domaine dans lequel nous souhaitons nous diversifier depuis plusieurs années.

Nous avons conçu 6 recettes avec un maître cuisinier. Les plats sont servis en barquettes individuelles (lasagne, pâtes Genovese, tartiflette, rizotto girolles, gratin de légumes, parmentier de canard). Ils sont fabriqués par un artisan/traiteur local et ils respectent la charte du Slow Food, afin de rester en accord avec nos valeurs.

Ils sont présentés dans une armoire vitrée et réfrigérée et sont commercialisés sous notre enseigne. Les premiers essais sont très concluants.

À compter du 1er octobre, nous allons installer de nouvelles machines et fabriquer de la limonade naturelle et aromatisé. Pour créer cette ligne d’articles nous avons sollicité l’aide de Jacques Pellerin (meilleur ouvrier de France), qui a conçu une gamme de produits originaux qui nous permettra de nous démarquer de la concurrence. Les parfums suivants seront proposés : agrume, cola, gingembre, pèche de vigne, pétale de rose, Genièvre.

La mise en place de ces deux nouveautés nous permettra de proposer une gamme complète et cohérente de produits pour les bars. Conscient de l’originalité de notre offre et de la qualité de de nos produits, nous souhaitons nous développer dans d’autres villes.

Nous travaillons à la mise au point d’un contrat de franchise qui portera sur la création de bars spécialisés dans la distribution exclusive de nos produits, dans le respect de la charte Slow Food.

Nous proposerons notre contrat de franchises dès le début de l’année et pour cela nous allons recruter un commercial cet automne. Sa mission sera de démarcher des bars pour leurs proposer notre nouveau concept. Dans un premier temps, nous commencerons par l’espace rhônalpin.

Nous vous donnons rendez-vous au mois de janvier.