



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, 26 mars 2021.

Transgourmet lance Smart Cuisine : un nouveau concept de recettes gourmandes, prêtes à l'emploi, associées à des matériels de cuisson.



Avec Smart Cuisine, Transgourmet apporte une nouvelle solution pour faciliter la vie des établissements de restauration qui ont peu de ressources pour cuisiner mais veulent pour leurs clients des recettes de qualité, avec une régularité et une vraie identité, sources de plaisir et faciles à préparer.

Un concept gourmand clé en main

Nombreux établissements (hôtels, restauration d'entreprise, restauration rapide, restauration de transports) ont l'envie de faire plaisir à leurs clients en leur proposant des plats gourmands et variés mais ont parfois des moyens techniques et humains limités. C'est à ces établissements que Smart Cuisine s'adresse en priorité ! Le concept : des produits de qualité, avec du goût et une identité, frais ou surgelés, en mono-portion, facilement restituables en limitant le nombre de gestes et dont la préparation ne nécessite pas de connaissance technique poussée. « *Smart Cuisine pourra par exemple répondre aux besoins des hôtels, pour les différents instants de consommation, et notamment le room-service quand leurs clients arrivent tardivement et que le réceptionniste qui est polyvalent doit pouvoir proposer une offre de plats qualitatifs* », explique Stéphane Landry, Directeur Marketing Transgourmet France.

Des recettes qui font la différence

Smart Cuisine propose une soixantaine de produits et recettes pour toutes les composantes d'un service, d'un menu : entrée, plat-garniture, dessert. Le concept s'adapte à cinq tendances majeures de consommation : traditionnelle, ethnique, veggie/vegan, healthy et trendy. Pour constituer cette nouvelle offre, Transgourmet a travaillé en coopération avec des fabricants et partenaires pour élaborer de nouvelles recettes. Parmi celles-ci, on retrouve par exemple les nouilles sautées thaï, un dahl aux lentilles, un velouté Bubarry ou encore un axoa de veau écrasé de pomme de terre. « *L'idée est d'apporter une expérience singulière au consommateur* », ajoute Stéphane Landry, en précisant aussi que « *l'offre va s'étoffer rapidement dans les prochains mois et qu'elle évoluera au fil des saisons* ».

En complément, le concept inclut systématiquement la mise à disposition d'une fiche de production pour chaque recette. Très prochainement, cette démarche s'accompagnera d'une offre adaptée à la remise en œuvre avec un matériel de cuisson à la pointe de la technologie programmé pour l'ensemble des recettes. L'offre est actuellement présentée partout en France par les équipes culinaires et commerciales de Transgourmet, mobilisées pour faire découvrir cette nouvelle solution.

Avec le concept Smart Cuisine, Transgourmet accélère ainsi son rôle de fournisseur de solutions globales.

Contact Presse :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr

