

Contexte :

Implantée à 300m d'un campus universitaire, et à 200m d'un lotissement en construction, la boulangerie sandwicherie emploie 5 personnes et connaît depuis quelques mois une forte croissance de son chiffre d'affaires.

Existant depuis un peu plus de 3 ans, cette boulangerie a voulu élargir son domaine d'activité.

A la suite d'une forte demande de la part de ses clients, la boulangerie a décidé de mettre en place une formule Sandwich pour le midi. 3 mois plus tard, ce sont maintenant 5 formules qui sont proposées à sa clientèle qui se fait de plus en plus importante.

Sa formule phare est la formule étudiante proposée à 4€50.

La boulangerie a de très bons retours concernant la qualité de ses produits. Cependant, depuis quelques semaines, elle est victime de son succès. De 12h à 14h les clients affluent et la queue devant la boutique se fait de plus en plus importante au fil des jours.

Parallèlement à cela, lors de son installation, la boulangerie n'ayant pas les moyens d'investir dans du matériel neuf, a acheté des machines d'occasions. Certains appareils sont donc maintenant en fin de vie et menacent de tomber en panne.

Réel	FORCES :	FAIBLESSES :	Pondération : 1 -Faible 3 -Moyen 5 -Important
	<ul style="list-style-type: none"> - Emplacement géographique → 300m de la FAC 5 - Forte consommation de ce mode de restauration en France 3 - Qualité des produits 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Manque de personnel 5 - Taille des locaux insuffisante 3 	
Potentiel	OPPORTUNITES :	MENACES :	
	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'un lotissement (Augmentation de la clientèle) 1 - Implantation de nouveaux fournisseurs (Backup) 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Baisse des revenus étudiant (APL, Bourses...) 1 - Indisponibilité de l'équipement 5 - Concurrence 5 	

Rédacteur :	Relecteur :	Approbateur :
Thomas PEDROS	Julie POTTIER	

Détails :

Emplacement géographique :

La boulangerie étant à proximité de l'université, cela lui permet d'avoir une clientèle étudiante conséquente et régulière.

Forte consommation de ce mode de restauration en France :

De nombreuses études démontrent le fait que les Français consomment de plus en plus de « sandwichs pain » pour le repas du midi.

Qualité des produits :

La boulangerie proposant des sandwichs fait à base de produits frais et de qualité, les clients reviennent plus facilement commander.

Implantation de nouveaux fournisseurs :

Permettrait de démarcher des nouveaux fournisseurs afin d'obtenir des prix plus attractifs et ainsi d'augmenter la marge des produits.

Cela permettrait également d'avoir un « back up » afin d'éviter toute rupture de matières premières et d'avoir des fournisseurs de « secours ».

Manque de personnel :

Avec seulement 5 personnes (3 préparateurs et 2 vendeurs), la boulangerie n'arrive pas à avoir une cadence suffisante pour servir rapidement ses clients et craint que certains ne reviennent pas à cause de cette attente jugée trop longue.

Taille des locaux insuffisante :

Le midi lorsque la queue est la plus importante, de nombreux clients sont obligés d'attendre à l'extérieur de la boulangerie, ce qui pose problème en cas de pluie. Le risque est de voir des clients se décourager d'attendre, et renoncer à venir dans la boulangerie. Cela pose aussi un problème pour la sécurité des clients qui se retrouvent à attendre à quelques mètres de la route.

Baisse des Aides (APL, Bourse...) :

La clientèle principale étant les étudiants du campus universitaire, s'il devait y avoir une baisse des aides de l'État (Bourses, APL etc.) cela pourrait freiner une bonne partie de cette clientèle qui se tournerait alors vers les restaurants universitaires qui proposent des repas pour moins de 4€.

<u>Rédacteur :</u>	<u>Relecteur :</u>	<u>Approbateur :</u>
Thomas PEDROS	Julie POTTIER	

Indisponibilité de l'équipement :

L'équipement étant en fin de vie, si un des appareils venait à tomber en panne, cela pourrait fortement nuire à la boulangerie qui perdrait alors une bonne partie de son chiffre d'affaires sur une semaine (le temps de réparer la machine ou d'en trouver une de remplacement).

Concurrence :

Pour le moment, la boulangerie est la seule dans le secteur à proposer ce type de formule. Cependant, si une boulangerie concurrente ou un restaurant de type kebab ouvre à proximité, cela pourrait faire diminuer la fréquentation de la clientèle et donc, le chiffre d'affaires.

<u>Rédacteur :</u> Thomas PEDROS	<u>Relecteur :</u> Julie POTTIER	<u>Approbateur :</u>
--	--	-----------------------------