

resourcing^{n°1}

VALORISER ET RECOMMANDER DES PARTENAIRES DE QUALITÉ

www.resourcing.ch

[1^{er}] numéro GENÈVE



PORTRAITS

Diego COLOMBARI et Yann NUNEZ

Directeur commercial et directeur général "Le Petit Primeur"

(pages 42 et 43)



Diego COLOMBARI et Yann NUNEZ

Directeur commercial
et directeur général
"Le Petit Primeur"

UNE ÉQUIPE DE **PROFESSIONNELS** POUR DES PRODUITS DE **QUALITÉ**

Déjà une belle histoire pour cette entreprise de goût... Créée en 2003, cette jeune entreprise a su conquérir l'hôtellerie de luxe et la gastronomie grâce à la qualité des choix proposés et à la fraîcheur des produits. La vente en gros s'est développée tout en préservant le service personnalisé et la fraîcheur des produits.

Le Petit Primeur fournit deux catégories de clients sur les cantons de Genève et de Vaud :

- d'une part, les primeurs présents sur de nombreux marchés dans notre région pour la qualité de la marchandise ;
- et, d'autre part, une clientèle haut de gamme, exigeante sur les produits dont font partie de nombreux hôtels et restaurants.



QUALITÉ ET SERVICE

Cette entreprise se fournit chez les maraîchers de notre Région, elle met un point d'honneur à vous apporter un service de qualité.

De part son adhésion au label « Genève Région Terre Avenir », la production locale est mise en avant et les producteurs sont devenus des partenaires.

De plus les importations du monde entier sont réceptionnées cinq jours par semaine.

Les arrivages ayant cours toutes les nuits, il n'y a aucun stock en dépôt.

La fraîcheur est un des paramètres, mais le choix des calibres, des couleurs, des variétés et de la maturité en sont d'autres.

Chez Le Petit Primeur, la personne qui vous livre est celle qui prépare votre livraison.

Toute l'équipe s'efforce de satisfaire vos demandes et met tout en œuvre pour débusquer les produits rares.

Cette recherche est facilitée et renforcée du fait de son implantation géographique sur les plus importants marchés de gros, Paris, Rouen, Lyon, Nice, Perpignan, Marseille et Genève.





Les prix proposés sont respectés et il n'y a pas de minimum de commande.

Les frais de livraison et de dépannage sont gratuits.

Pour répondre à une demande toujours grandissante, Le Petit Primeur propose des produits de 4^e gamme (fruits et légumes lavés, épluchés, coupés, suivant votre demande).



Ces produits sont confectionnés dans ses locaux et font l'objet de toute l'attention nécessaire lors de leur production.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Les dépôts, entièrement rénovés et mis aux dernières normes début 2008, sont conçus pour recevoir vos produits dans des conditions optimales.

Les températures des différents dépôts sont gérées individuellement de façon à ce que chaque type de produit soit entreposé dans une ambiance idéale.

Les normes d'hygiène et de sécurité sont respectées dans le cadre de la mise en place de la méthode HACCP.

Des analyses des produits et des surfaces sont effectuées très régulièrement.

La traçabilité des produits se fait à l'aide d'une gestion informatique très fiable.

Chaque article est systématiquement référencé sous forme de lot.

Avec le Petit Primeur, vous faites un choix de qualité ! ■



Rue Blagnac 27 - 1227 Carouge
Tél. : +41 22 300 49 50
Tél. : +41 22 300 49 51
petitprimeur@bluewin.ch
www.lepetitprimeur.ch

Faites le choix de la qualité !



FRAÎCHEUR - QUALITÉ - SERVICE - HYGIÈNE - SÉCURITÉ



PRODUITS FRAIS / FRUITS ET LÉGUMES

Rue Blavignac 27 - 1227 Carouge
Tél : +41 22 300 49 50 / +41 22 300 49 51
www.lepetitprimeur.ch