



CHOCOLAT VIENNOIS



## RÉFLEXION AUTOUR DE LA MAÎTRISE DU COÛT DE REVIENT

Le coût des matières premières pour cette tarte s'est avéré élevé, ce qui nous a conduits à réfléchir à différentes solutions pour réduire le prix de revient.

Nous avons d'abord ajusté certaines quantités, notamment le gruë et remplacé certaine matières premières utilisée par d'autres comme pour la chantilly par exemple.

Cependant, ces modifications ne suffisaient pas à atteindre un coût acceptable.

Nous avons alors envisagé une réduction de la taille du produit afin d'alléger encore davantage le coût global.

Par ailleurs, dans le cadre de ce test autour de la tarte chocolat viennois, le gérant a accepté de diminuer légèrement sa marge.

Cette démarche lui permet d'évaluer si sa clientèle est prête à payer un certain prix pour des produits plus élaborés, tout en maintenant un positionnement cohérent et attractif.

Conclusion : En attente (arrive prochainement en fonction des retours et des ventes).