



Une friterie proposant 48 sauces opte pour Devos & Lemmens

Kévin, le gérant de la friterie « Au Puits », à Jauche, considère son offre de sauces comme le fer de lance de sa stratégie. Il y a un an et demi, il est passé à Devos & Lemmens pour sa gamme de base. « Je vois la notoriété de la marque et l'approche de l'entreprise comme une plus-value pour mon établissement et mes clients », commente-t-il.

Les frituristes sont souvent conservateurs dans leur choix de matières grasses et de sauces. Kévin n'échappe pas à la règle. Pourtant, il y a un an et demi, il a troqué sa gamme de base pour les sauces de Devos & Lemmens. « Je n'étais pas satisfait de la qualité et du service de mon ancienne marque », précise-t-il. « Pour moi, ce sont les sauces qui permettent de faire la différence. Il me fallait donc une base solide. »

En optant pour Devos & Lemmens, Kévin s'est démarqué de ses collègues du quartier. « Je voulais simplement utiliser une marque appréciée dans ma friterie. J'admets que j'avais peur de mécontenter certains clients. Mais au final, cette inquiétude était totalement injustifiée. »

Qualité

Si Kévin a choisi la gamme de base de Devos & Lemmens, c'est avant tout pour sa qualité. Cette marque populaire a en effet développé une mayonnaise spéciale pour les friteries. Elle

répond au doux nom de « Chef René » et a un goût intense, mais aussi une texture idéale, en plus d'être très stable. « Ce dernier point est très important pour moi », précise Kévin. « Dans une mitraille, par exemple, beaucoup de marques de sauces se transforment en huile dégoulinante. Chef René garde sa consistance. J'utilise aussi cette mayonnaise comme base pour mes sauces maison, par exemple la sauce "Giant" et la tartare. Là aussi, il est essentiel d'avoir une base stable. »

Prix

« En fait, je n'ai pas vraiment regardé au prix pour le choix de ma nouvelle marque », avoue-t-il étrangement. « Je n'ai pas envie de racler les fonds de pot de produits blancs. Si vous choisissez comme moi de faire des sauces votre point fort, vous ne pouvez pas être près de vos sous. Vu ma vaste gamme, je connais évidemment beaucoup de producteurs et de prix. Devos & Lemmens se situe dans la moyenne. Si l'on tient compte du fait qu'ils permettent

d'épargner des points avec l'application MyB'eats, comme c'est le cas avec d'autres grandes marques, Devos & Lemmens revient même moins cher que la moyenne. L'application est très facile à utiliser et me fait à la fois économiser de l'argent et du temps. »

Service

Le service offert par Devos & Lemmens a bien plus pesé que le prix dans la décision de Kévin. « Je veux un fournisseur qui m'aide à gérer mon entreprise et à définir mon approche. Le personnel de Devos & Lemmens est disponible et serviable, soit tout l'inverse de mon ancien fournisseur, que je n'ai rencontré qu'après un an et demi de collaboration au mieux. » Le volet matériel du service plaît également à Kévin. « Les pompes à sauce sont pratiques, jolies et classe. Il y a des beach flags devant la porte et je reçois des serviettes et des cornets de la marque. L'ensemble donne un look élégant et professionnel à ma friterie. »

À conseiller

Quand on lui demande s'il conseillerait Devos & Lemmens à ses collègues, Kévin répond de manière stratégique. « Je ne les recommanderais pas à un collègue qui travaille dans les environs immédiats », rigole-t-il. « Cela m'arrange bien d'être le seul de la région à battre ce pavillon. Mais je les recommande chaudement aux collègues un peu plus éloignés. Je suis très satisfait de mes résultats et de ma décision d'opter pour Devos & Lemmens. Je n'ai aucun regret ! »

Friterie Au Puits, 14, Rue Albert Drossart, 1350 Jauche



Devos & Lemmens a la cote dans les friteries wallonnes

Ces dernières années, en Flandre, de nombreuses friteries de qualité ont adopté Devos & Lemmens. Et les nouveaux adhérents sont toujours les bienvenus, évidemment. Mais depuis un peu plus d'un an, Devos & Lemmens est également aux petits oignons avec les frituristes wallons.

« En Wallonie, Devos & Lemmens est de loin le numéro un sur le marché des particuliers », indique Palma Profeta, Business Developer de la marque. « Presque tout le monde "nous" a à la maison. Mais nous avons été longtemps absents des snacks. Nous misons aujourd'hui beaucoup sur la Wallonie avec les grossistes. Cela fait déjà plus d'un an que nous sommes très actifs et les résultats sont encourageants. Beaucoup de frituristes voient les avantages de proposer une marque renommée. »

Son collègue Melih Can Dogramacioglu confirme ce succès. « Je constate une hausse d'intérêt pour notre marque. Les frituristes apprécient les avantages de notre excellent service. Nous nous tenons bien sûr toujours à leur disposition. Mais nous soutenons également nos friteries en proposant un outil de recherche pratique sur notre site web qui permet aux consommateurs de trouver rapidement une friterie D&L. En plus de cela, nous offrons du matériel de promotion et organisons des actions comme la "Friterie D&L du mois" pour donner un coup de pouce supplémentaire. Nous sommes en permanence à la recherche de nouvelles manières de faire la différence pour nos friteries. »



Exploitant Kevin



Envie d'en savoir plus sur l'approche unique de Devos & Lemmens ?

Vous souhaitez prendre contact sans engagement pour discuter de notre offre ? Contactez le représentant D&L de votre région :

Anvers :

Catherine Dumont : 0472 92 26 85

Flandre orientale et occidentale :

Kim Kusé : 0487 61 33 75 ou Filip Saelens : 0477 76 75 72

Limbourg et Brabant flamand :

Pascal Bruelemans : 0479 79 02 92

Wallonie :

Melihcan Dogramacioglu : 0478 76 00 84

<https://dl.be>

