

Bienvenue chez Delitrateur!

WWW.DELITRAITEUR.COM

OPEN
7:00 > 22:00
7/7

DELI

TRAITEUR



*we make ready to eat
enjoyable and responsible*

Bienvenue chez **VOUS!**





« C'est avec beaucoup de fierté que nous regardons tout le chemin parcouru par notre enseigne depuis ses débuts. Une enseigne dont la mission est d'offrir aux personnes actives un choix large de solutions-repas et produits haut-de-gamme adaptés aux envies et goûts de chacun. »



Notre promesse ? Make **ready-to-eat** enjoyable and responsible

Plus que jamais, nous nous adaptons à nos clients, à leur mode de vie et à leur situation familiale. Notre ADN s'inscrit résolument dans la **proximité, la commodité et le service**. Implantés à Bruxelles, en Wallonie et en Flandres, nos magasins vivent au rythme de nos clients en étant ouverts **7 jours sur 7, de 7h00 à 22h00**. En venant chez Delitrateur, ils ont la garantie d'être bien accueillis à tout moment de la journée.

Notre réussite, nous la devons aussi à nos partenaires franchisés, qui, chaque jour, transmettent notre savoir-faire à leurs clients.

La passion de nos équipes? Dénicher et développer des produits uniques pour faciliter la vie de chacun de nos clients. En effet, aucun produit n'est par hasard chez Delitrateur. **Notre promesse «Make ready-to-eat enjoyable and responsible»** nous anime au quotidien.

Notre impact sociétal? C'est cette volonté de **promouvoir l'entrepreneuriat belge**. Nous aidons des petits artisans locaux à se lancer en les distribuant dans nos magasins. Chaque rencontre est une belle histoire qui s'inscrit dans la durée. Nous œuvrons également à innover et trouver des solutions pour nous permettre de respecter nos **engagements sociétaux**. Nous travaillons par exemple à réduire notre empreinte carbone en portant particulièrement attention à la question des emballages.

Nos ambitions pour demain? Continuer à **cultiver la différence et l'innovation** dans nos points de vente, **perfectionner notre accueil client** et étendre notre réseau de magasins en Flandre.

Alexandre Terlinden,
CEO Delitrateur

Accompagnement des franchisés

Devenir franchisé chez Delitrateur, c'est faire partie en tant qu'indépendant d'un concept fort - alliant artisanat, durabilité et innovation. Une approche professionnelle à l'esprit familial et humain unique.

Le franchisé bénéficie d'une formation initiale qui porte sur le cœur de l'activité et d'un accompagnement sur-mesure, notamment avec la présence permanente de l'équipe formation dans le magasin 1 mois avant et 1 mois après ouverture.

Une collaboration sincère, ouverte et constructive sont les piliers fondateurs d'une nouvelle aventure professionnelle passionnante et pleine de défis.

Emmanuel Delehouzee,
Operations Director Belux

La mission Delitrateur?

Inspirer et faciliter
votre plaisir
gourmand par un
éventail de produits
uniques, innovants,
sains et locaux.



1990

30 ans d'histoire et d'évolution



1990

Naissance de Delitrateur, filiale du Groupe Louis delhaize.

2004

Choix stratégique d'adapter le concept pour mettre l'**accent sur la solution-repas haut de gamme** sous une **marque exclusive, Delitrateur**.
Création d'une usine de plats préparés.

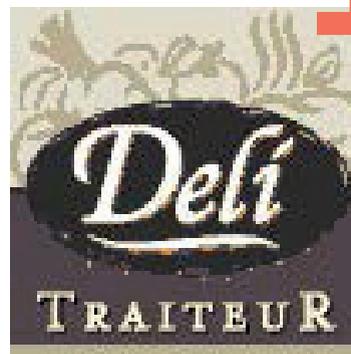


Ouverture de 14 points de vente sous le nom de Louis Delhaize Traiteur Shopping, principalement dans le Brabant wallon, Brabant flamand et Bruxelles.

1990
>1992

Le concept est remanié.

L'enseigne deviendra Deli Traiteur avec un nouveau logo.



1999

2004
>2011

Delitrateur continue son **expansion** en Belgique avec l'ouverture de **15 nouveaux points de vente**.

Delitrateur s'étend
au Grand-Duché
du Luxembourg
avec l'ouverture d'un
premier point de
vente à Strassen.

2011

2020

Delitrateur se pare
d'un **nouveau logo**
coloré et élégant.



2019

Delitrateur s'installe dans les
gares de Bruxelles Centrale et
Liège Guillemins en déclinant
son concept en un format plus
compact pour des achats plus
rapides. **Les Eat & Go sont nés.**



Delitrateur compte
42 points de vente
dont 9 sont situés
à Bruxelles, 18 en
Wallonie, 13 en
Flandres et 2 au
Grand-Duché du
Luxembourg.

2023

Les chiffres-clés de Delitrateur



Base de données clients: + de
200.000



25%
de références
changent
chaque année

magasins
en **Belgique**

40



magasins au
**Grand-Duché
du Luxembourg**

2

3



magasins en propre
(Nivelles, Ekeren
et Strassen)



400+

collaborateurs
en magasins



65%

de produits frais



100

millions d'€
de CA annuel,
en croissance continue



38+

franchisés



2000

produits qu'on ne
trouve pas ailleurs



4500

références
en assortiment

Des services professionnels qui vous soutiennent au quotidien



Commercial



Marketing
produits



Finance



Ressources
humaines



Informatique



Logistique



Communication



Formation



Technique

Delitrateur, c'est bien plus qu'une solution de prêt-à-manger pour chaque moment de la journée. C'est aussi...



Un choix large et varié

Pour toutes les envies, tous les goûts tout en étant la référence des plats préparés haut de gamme – plus de 200 variétés différentes!



Une innovation continue

Innover constamment en vous proposant des produits uniques, anticiper les attentes de nos clients, c'est notre leitmotiv.



Une expérience unique

Découvrez le bar à jus de fruits frais de saison, le bar à fruits secs, le bar à soupe, les capsules Nespresso en exclusivité chez Delitrateur.



Un engagement sociétal

Nous soutenons l'entreprenariat local, les artisans, les petits producteurs, tout en nous engageant pour plus d'éco-responsabilité et de durabilité.

Des conseils de pros

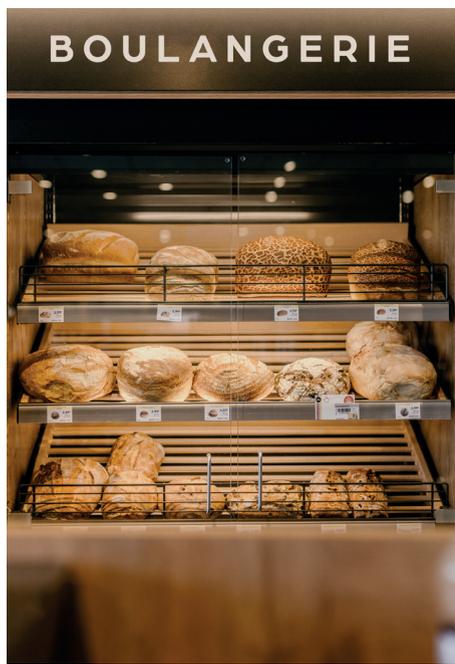
Nos équipes sont formées pour vous conseiller et partager leurs connaissances des produits.



Découvrez le concept Delitrateur sur www.delitrateur.com

Une expérience unique

Faire ses courses chez Deli, c'est rentrer dans un univers unique et chaleureux. Chaque espace est dédié au plaisir gourmand et à la découverte culinaire...



BOULANGERIE

**Un espace
boulangerie,**
pour des pains et viennoiseries
cuits chaque jour sur place.



**Un bar
à soupe**
qui varie en fonction
des saisons.



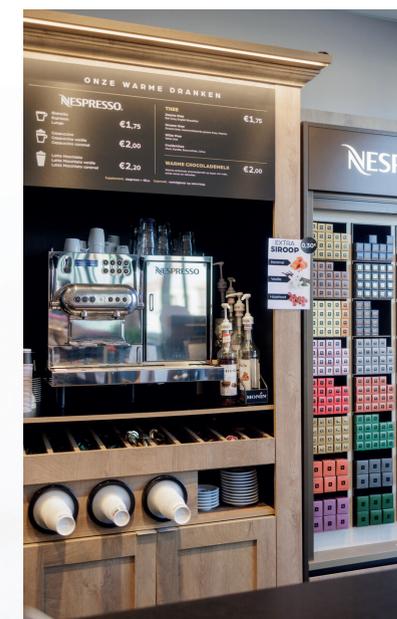
**Un bar à
fruits secs**
composé d'amandes grillées,
de pistaches coques, de noix
de cajou, etc.



**Un espace
«plats
préparés»**
disposés dans
3 frigos thématiques.



**Un comptoir
Nespresso,**
une **exclusivité** Delitrateur!





Un espace épicerie

avec des **produits exclusifs** mais aussi des **produits de tous les jours** en cas de dépannage.

Un bar à jus

de fruits frais de saison, pressés minute!



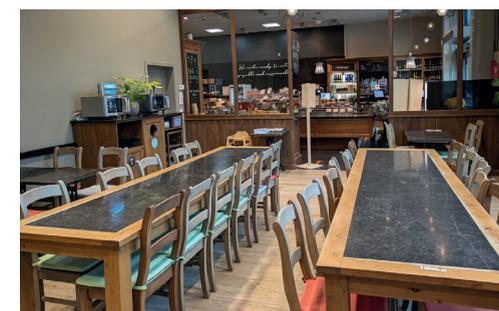
Un espace lunch

avec des **salades** de saison, des **sandwiches**, **wraps**, **bagnats**, etc.



Un meuble chaud,

un **large choix** de sucré et salé (poulet rôti, pasteis, gaufres, pastillas, etc.).



Une zone de restauration,

ouverte toute la journée.



Saviez-vous
que 50% de nos
produits sont
exclusifs et issus
de producteurs
locaux ?



Un choix large et varié

Pour toutes les envies, tous les goûts...

Plus de **300 possibilités de prêt-à-manger** haut de gamme.

Plus de 200 plats préparés issus de toutes les cuisines du monde.

Préparés chaque jour sur place: salades composées, sandwiches, wraps, etc.

Pains, viennoiseries, etc. **cuits chaque jour sur place.**

Des **fruits et légumes** sélectionnés avec soin.

Des **produits uniques** pour faire plaisir ou se faire plaisir...

01

NOTRE COLLABORATION AVEC DES FOURNISSEURS PRIVILÉGIÉS

Petite ou moyenne entreprise de préférence belge qui développe des produits en adéquation avec l'ADN Delitrateur et avec la capacité de développer de nouveaux produits.



47

partenariats privilégiés

dont

23

fournisseurs belges

Ils représentent 40% du chiffre d'affaires

02

NOTRE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dons des invendus à des associations locales

61.000

paniers sauvés par l'appli Anti-Gaspi Too Good To Go avec 34 magasins



Too Good To Go



Nos engagements sociaux

L'entreprenariat local, les artisans, les petits producteurs sont au cœur de nos préoccupations.

Comment? En commercialisant leurs produits à échelle nationale.

03

NOTRE TRAVAIL SUR LA DIMINUTION DE PLASTIQUE DANS NOS EMBALLAGES

Papier transparent écologique pour nos emballages sandwiches, wraps, etc.

0% plastique, 100% compostable.
Barquettes en carton recyclables pour nos plats préparés.

Nous proposons des sachets en papier kraft ou des sacs réutilisables.

04

NOTRE SOUTIEN À L'ASSOCIATION OCTOPUS 34

L'association procure des prothèses sportives à des enfants amputés, leur permettant de pratiquer du sport.



15.800€

de dons à l'association



«Nous construisons une **relation sur le long terme**, aidons les entrepreneurs à **se lancer, se développer et grandir**. Grâce à eux, nous nous **améliorons chaque jour**»

Une innovation continue

au service de l'expérience de nos clients

Plus de **50 nouvelles recettes** différentes par an.

Notre Département Produits recherche constamment **l'innovation culinaire.**

25% de nouveautés et exclusivités par an



16



Découvrez le concept
Delitrateur sur
www.delitrateur.com



Un esprit de **service**

Cultiver l'esprit de service est au cœur de notre ADN



Magasins **ouverts 7 jours/ 7, de 7h00 à 22h00.**

Un accueil **convivial.**

Des équipes formées pour **conseiller** les clients et **partager** leurs connaissances des produits.

Un **parking facile et gratuit** pendant la durée des achats.

Un **programme de fidélité avantageux** - pas moins de 200.000 utilisateurs!





La formation de nos talents

Les formations sur le terrain et dans notre académie de formation sont variées, régulières et suivies d'un vrai plan d'accompagnement.



Formations présentielles au sein de notre **académie**.

Sur la cuisine, l'hygiène, la boulangerie, le service à la clientèle, ou encore nos ERP* de caisse.

Formation sous forme d'audits autour de la cuisine, la gestion HACCP** et l'hygiène.

Formation pratique, sur la production, la gestion du point de vente, son animation et son organisation.

Coaching personnalisé multi-thèmes, en fonction des besoins des magasins et de leurs équipes pour faire évoluer nos talents.

Une **plateforme de formation digitale** a été développée avec:

- plus de 370 utilisateurs
- 15 trajets de formation personnalisables
- 120 modules

Des formateurs experts et toujours disponibles pour faire **évoluer nos talents**.

*Système de gestion de caisse. ** Méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.





WWW.DELITRAITEUR.COM

Delitrateur SA
Chaussée de Namur,
59-61 1400 Nivelles
info@delitrateur.be
067/705 300

