

Welkom bij Delitraiteur!

WWW.DELITRAITEUR.COM

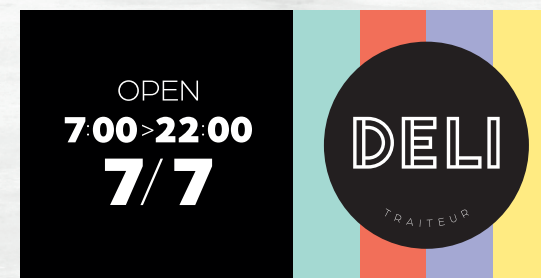
OPEN
7:00 > 22:00
7/7

DELI

TRAITEUR



Welkom **thuis!**





“Met veel trots kijken we terug op de weg die onze onderneming sinds de start heeft afgelegd. Het is onze missie ‘actieve’ personen een ruime keuze te bieden aan maaltijdoplossingen en hoogwaardige producten, aangepast aan ieders wensen en smaak.”



Onze belofte? Make ready-to-eat enjoyable and responsible

“Met veel trots kijken we terug op de weg die onze onderneming sinds de start heeft afgelegd. Het is onze missie ‘actieve’ personen een ruime keuze te bieden aan maaltijdoplossingen en hoogwaardige producten, aangepast aan ieders wensen en smaak.”

Meer dan ooit willen we ons aanpassen aan onze klanten, aan hun levensstijl en aan hun gezinssituatie. **Nabijheid, klantvriendelijkheid en service** zitten stevig verankerd in ons DNA. Onze winkels in Vlaanderen, Brussel en Wallonië zijn **7 dagen op 7 open van 7 tot 22 uur**, en leven dus op het ritme van onze klanten. Wanneer ze Delitraitteur bezoeken, zijn ze er zeker van dat ze op elk moment van de dag hartelijk ontvangen worden.

Ons succes danken we ook aan onze partners-franchisenemers, die elke dag opnieuw onze knowhow doorgeven aan hun klanten.

De passie van onze teams? **Unieke producten op de kop tikken en ontwikkelen** om het leven van al onze klanten makkelijker te maken. Geen enkel product komt per toeval terecht bij Delitraitteur. Altijd worden we gedreven door onze belofte **“Make ready-to-eat enjoyable and responsible”**.

Onze maatschappelijke impact vloeit voort uit onze wil om **Belgisch ondernemerschap te promoten**. We helpen kleine, lokale ambachtelijke producenten opstarten door hun producten te verdelen in onze winkels. Elke ontmoeting is een mooi verhaal dat we bekijken op lange termijn. We doen er ook alles aan om te innoveren en oplossingen te vinden die het ons mogelijk maken om ons **maatschappelijk engagement** na te leven. Zo verkleinen we bijvoorbeeld onze ecologische voetafdruk door bijzondere aandacht te besteden aan onze verpakkingen.

Onze ambities voor morgen? Blijven **innoveren en het verschil maken** in onze verkooppunten, ons **klantenonthaal perfectioneren** en ons netwerk van winkels in Vlaanderen uitbreiden.

Alexandre Terlinden,
CEO Delitraitteur

Begeleiding van de franchisenemers

Wie franchisenemer wordt bij Delitraiteur maakt als zelfstandige deel uit van een sterk uniek concept dat vakmanschap koppelt aan duurzaamheid en innovatie. Een professionele aanpak in een familiale en menselijke sfeer.

De franchisenemer krijgt van bij de start een opleiding over de kernactiviteiten en een begeleiding op maat. Gedurende 1 maand voor en 1 maand na de opening is het opleidingsteam permanent aanwezig om de nieuwe franchisenemer optimaal te coachen in zijn winkel.

Een oprechte, open en constructieve samenwerking vormt de stevige pijler van een nieuw professioneel avontuur vol boeiende uitdagingen.

Emmanuel Delehouzee,
Operations Director Belux

De missie van Delitraiteur?

Onze klanten
culinair inspireren
en verwennen met
een waaier van
unieke, innoverende,
gezonde en lokale
producten.



1990

30 jaar geschiedenis en evolutie



1990

Oprichting van Delitrateur als filiaal van de Groep Louis Delhaize.

2004

Aanpassing van het concept als strategische keuze, met het **accent op hoogwaardige maaltijdplossingen** onder een **exclusief merk: Delitrateur**.

Oprichting van een fabriek voor kant-en-klare gerechten.



Opening van 14 verkooppunten onder de naam Louis Delhaize Traiteur Shopping, hoofdzakelijk in Waals-Brabant, Vlaams-Brabant en Brussel.

1990
>1992

Het concept wordt herzien.

De onderneming wordt Deli Traiteur, met een nieuw logo.

1999



2004
>2011

Delitrateur zet zijn **expansie** in België verder, met de opening van **15 nieuwe verkooppunten**.

Delitraiteur breidt uit naar het groothertogdom Luxemburg met de opening van een eerste verkooppunt in Strassen.

2011

2020

Delitraiteur krijgt een **nieuw logo**, kleurrijk en elegant.



2019

Delitraiteur vestigt zich in de stations van Brussel-Centraal en Luik Guillemins. Zo wordt het concept aangevuld met een compacter formaat voor snellere aankopen.

Het is de start van Eat & Go.



Delitraiteur telt **42 verkooppunten**, waarvan 9 in Brussel, 18 in Wallonië, 13 in Vlaanderen en 2 in het groothertogdom Luxemburg.

2023

De kerncijfers van Delitrateur



Database klanten: meer dan
200.000



25%
van de referenties
verandert
elk jaar

winkels
in België

40



2

winkels in het
groothertogdom
Luxemburg

3



winkels in eigen beheer
(Nijvel, Ekeren en
Strassen)



400+

medewerkers
in de winkels



65%

verse producten



100

miljoen €
jaarlijkse omzet,
permanent stijgend



38+

franchisenemers



2000

producten die elders
niet te vinden zijn



4500

referenties
in het assortiment

Professionele diensten die je dagelijks ondersteunen



Commercieel



Marketing
producten



Finance



Human
resources



Informatica



Logistiek



Communicatie



Opleiding



Technisch

Delitraitteur is veel meer dan een oplossing voor een lekkere hap op elk moment van de dag. We bieden ook...



Een ruime en gevarieerde keuze

Bij ons vind je altijd iets naar je smaak. Bovendien zijn we dé referentie als het gaat om kant-en-klare gerechten van topkwaliteit, met meer dan 200 verschillende alternatieven!



Voortdurende innovatie

We vernieuwen constant. Unieke producten aanbieden en inspelen op de verwachtingen van onze klanten, dat is wat ons drijft.



Een unieke ervaring

Ontdek de juicebar met vers fruitsap van het seizoen, de notenbar, de soepbar, de Nespresso-automaat (exclusief bij Deli!), ...



Maatschappelijk engagement

We ondersteunen lokale ondernemers, vaklui en kleine producenten. Tegelijk streven we naar een milieuvriendelijke en duurzame manier van werken.

Advies van professionals

Onze teams worden opgeleid om je advies te geven en onze productkennis te delen.



Ontdek het Delitraitteur-concept op www.delitraitteur.com

Een unieke ervaring

Boodschappen doen bij Delitraiteur, dat is binnentreden in een unieke en warme wereld.

De ruimte staat helemaal in het teken van eetplezier en culinaire ontdekkingen.



Een afdeling bakkerij
 Het brood en de koffiekoeken worden **elke dag ter plaatse gebakken.**



Een soepbar
 Verse soep in functie van de seizoenen.



Een notenbar
 Gegrilde amandelen, ongepelde pistachenoten, cashewnoten, enz.

Een afdeling kant-en-klare gerechten
 Verdeeld over 3 koeltogen, volgens thema.



Een Nespresso-toonbank
 Exclusief bij Delitrateur!





Een afdeling kruideniers-waren

Niet alleen exclusieve producten, maar ook dagelijkse artikelen die je dringend nodig hebt.



Een juice bar

Vers geperst, seizoensgebonden fruitsap!



Een lunch-afdeling

Heerlijke **slaatjes** van het seizoen, **sandwiches**, **wraps**, **bagnats**, enz.




Een warmhoud-meubel

Met een **ruime keuze** aan zoet en hartig (gebraden kip, pasteis, wafels, pastilla's, enz.).



Een eetruimte

De hele dag open!



Wist je
dat 50% van onze
producten exclusief
zijn en afkomstig
van lokale
producenten?



Een ruime keuze met veel afwisseling

Naar ieders smaak...

Meer dan **300 producten om meteen te consumeren**, altijd van topkwaliteit.

Meer dan **200 kant-en-klare gerechten**, afkomstig uit alle keukens van de wereld.

Elke dag ter plaatse klaargemaakt: gemengde slaatjes, sandwiches, wraps, enz.

Brood, koffiekoeken, enz. worden **elke dag ter plaatse gebakken**.

Fruit en groenten, met zorg geselecteerd.

Unieke producten om jezelf of iemand anders een plezier te doen...

01

ONZE SAMENWERKING MET BEVOORRECHTE PARTNERS

Kleine of middelgrote ondernemingen, bij voorkeur Belgisch, die producten ontwikkelen in lijn met het DNA van Delitrateur en die de capaciteit hebben om te vernieuwen.



47

bevoorrechte partnerships

waarvan

23

Belgische leveranciers

Zij vertegenwoordigen 40% van de omzet

02

ONZE STRIJD TEGEN VOEDSELVERSPIL- LING

61.000

maandjes **gered** via de app tegen **verspilling** Too Good To Go, in **34 winkels**



Onverkochte voeding wordt **geschonken** aan lokale verenigingen

03

ONZE INSPANNINGEN VOOR MINDER PLASTIC IN ONZE VERPAKKINGEN

Ecologisch doorschijnend papier voor onze verpakkingen van sandwiches, wraps, enz.

0% plastic, 100% composteerbaar. Bakjes van recycleerbaar karton voor onze kant-en-klare gerechten.

We bieden zakjes van kraftpapier of herbruikbare zakken aan.

04

ONZE STEUN AAN DE VZW OCTOPUS 34

Deze vereniging bezorgt sportprothesen aan kinderen met geamputeerde ledematen, zodat ze opnieuw kunnen sporten.



15.800€

geschonken aan de vzw



Ons maatschappelijk engagement

Lokale ondernemers, vaklui en kleine producten liggen ons nauw aan het hart.

We steunen hen door hun producten te verkopen op nationaal niveau.

“We bouwen aan een lange termijn relatie en helpen ondernemers om **op te starten, zich te ontwikkelen en te groeien**. Dankzij hen kunnen we ook elke dag onszelf verbeteren”

Permanent innoveren

om de ervaring van onze klanten te verbeteren

Meer dan **50 nieuwe recepten** per jaar.

Onze Productafdeling is voortdurend op zoek naar **culinaire vernieuwingen**.

25% nieuwe en exclusieve producten per jaar.



Ontdek het
Delitrateur-concept op
www.delitrateur.com



Focus op Klantenservice

het aanbieden van de perfecte service
maakt deel uit van ons DNA.



Winkels **open 7 dagen op 7, van 7 tot 22 uur.**

Een **hartelijke** ontvangst.

Opgeleide teams om de klanten te **adviseren**
en hun productkennis te **delen**.

Een **vlot toegankelijke en gratis** parking
tijdens de winkeltijd...

Een **voordelig getrouwheidsprogramma**
niet minder dan 200.000 gebruikers!





De opleiding van onze talenten

De opleidingen op het terrein en in onze opleidingsacademie zijn bijzonder afwisselend. Ze worden regelmatig georganiseerd en echt begeleidingsplan wordt uitgetekend en opgevolgd



Fysieke opleidingen in onze academie.

Opleidingen over: keuken, hygiëne, bakkerij, klantenservice en ERP*.

Opleidingen onder de vorm van audits rond keuken, HACCP** en hygiëne.

Praktische opleidingen over productie en beheer, animatie en de organisatie in het verkooppunt.

Gepersonaliseerde coaching over diverse thema's, naargelang de behoeften van de winkels en hun teams om de talenten van het team van de franchisenemer te laten groeien.

Er is een **digitaal opleidingsplatform** ontwikkeld met:

- Meer dan 370 gebruikers
- 15 personaliseerbare opleidingstrajecten
- 120 modules

Gespecialiseerde en altijd beschikbare **lesgevers** om de talenten van het team van de franchisenemer **te laten groeien**.

*Systeem van kassabeheer. **Methode voor het verzekeren van de voedselveiligheid.





WWW.DELITRAITEUR.COM

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

