



Communiqué de presse

Paris, le 8 octobre 2008

Le groupe Transgourmet confie la réalisation de ses guides à Textuel

En juillet dernier, TransGourmet*, acteur de référence en France de la distribution livrée de produits alimentaires et d'hygiène pour les professionnels de la restauration hors foyer et de la boulangerie pâtisserie, fusionnait trois de ses enseignes du secteur du Food Services (Prodiest, Aldis, Comptoir des Artisans) sous la marque Transgourmet.

Dans ce contexte, Textuel (BDDP Unlimited) s'est vue confier la conception et la réalisation des « Guides Experts TransGourmet », qui constituent un vecteur majeur de l'image d'expertise de l'enseigne et un outil de vente clé pour ses 800 commerciaux.

Ces publications à forte valeur ajoutée éditoriale ont pour vocation d'accompagner les professionnels dans leurs choix en leur livrant une information exhaustive sur tous les univers alimentaires, autour de l'offre de produits de TransGourmet (sans mention de prix), de l'origine des produits à l'assiette.

Une dizaine de Guides Experts, pouvant aller jusqu'à 100 pages, sont à paraître. Les deux premiers viennent de voir le jour (Boucherie et Boulangerie Pâtisserie surgelée). La parution de la seconde vague de guides (Vins & alcools, Légumes et garnitures, Produits de laboratoire Boulangerie Pâtisserie) est prévue pour janvier 2009 ; ils seront révélés lors du Sirha (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation), manifestation où TransGourmet sera présent du 24 au 28 janvier 2009.

Contact presse :

perrine.collin@bddpunlimited.com

Tél : 01 53 21 28 02

**Le groupe transGourmet, détenu par Coop et Rewe, acteurs majeurs de la grande distribution en Europe, est présent dans l'activité de livraison de produits alimentaires et non alimentaires pour la restauration collective et commerciale, et la boulangerie pâtisserie. TransGourmet France dispose d'un outil logistique multitempérature, implanté nationalement. Il compte 3800 collaborateurs et a réalisé en 2007 un chiffre d'affaires de 1,2 milliards d'euros.*