



**Économisez
jusqu'à 15 000 \$**
par année en emballant vos
aliments sous vide.

Défis actuels dans le secteur de la restauration.

- ✓ Augmentation du coût des aliments
- ✓ Gaspillage alimentaire
- ✓ Coûts de la main-d'œuvre
- ✓ Gestion des stocks
- ✓ Les clients exigent plus de qualité

Avec les emballeuses sous vide
Sipromac, vous surmontez
facilement tous ces défis.

Et vous obtenez encore plus.

- **Prolonger la durée de conservation** des aliments de 2 à 5 fois.
- **Assurer la sécurité alimentaire** en bloquant les contaminants.
- **Éliminer le gaspillage alimentaire** en pré-portionnant les aliments.
- **Gagner de l'espace dans le réfrigérateur** en réduisant la taille des emballages.
- **Gagner du temps** en optimisant la gestion des stocks.
- **Réduire les coûts alimentaires.**
Fini le gaspillage !



Client:
Westshore Pizza

Fondateur :
Bob Vasaturo

Emplacement:
Floride, États-Unis

Nombre d'employés:
57

« Avant, nous n'utilisions pas d'emballage sous vide et il restait de l'air dans nos paquets. La viande ne restait pas fraîche longtemps et nous devions donc la jeter. »



En 2021, Bob a décidé d'ajouter une emballeuse sous vide à sa cuisine pour améliorer la fraîcheur de ses aliments et éviter de jeter de la nourriture. Après plus d'un an d'utilisation, il affirme que c'est un indispensable dans le secteur de la restauration.

**5 à 8 %
d'économies sur le coût
des aliments chaque année**

Cela semble élevé, mais avec l'élimination du gaspillage alimentaire et le prix des aliments, cela fait une grande différence à la fin de l'année.

**15 000 \$
économisés chaque
année**

"Il est difficile de mettre un chiffre exact, mais je peux dire que j'économise près de 15 000\$ de nourriture par an avec ma machine sous vide. Ce n'est pas rien !", déclare Bob.

**L'achat est
rentabilisé en
5 à 9 mois**

Une emballeuse sous vide commerciale Sipromac coûte ≈ 5 500 \$ et elle vous durera plus de 25 ans. Avec les économies sur les coûts alimentaires, la machine peut être amortie en moins de 9 mois.

**Économies de
main-d'œuvre**

"Nous avons l'habitude de couper un quart de bâton de salami et de dinde à la fois. Maintenant, nous pouvons tout couper en une fois, cela nous fait gagner beaucoup de temps. Je peux sauver au moins un employé sur la préparation des aliments"

Qualité des aliments

"L'emballeuse sous vide a éliminé notre problème de brûlure de congélation et notre produit dure 3 à 4 fois plus longtemps. Il est si frais quand on l'ouvre, c'est comme si nous venions de le trancher."



Types d'économies réalisées avec une emballeuse sous vide

Économies sur les aliments avant consommation :

Cette catégorie comprend les aliments avant qu'ils n'arrivent dans l'assiette du client. Les économies peuvent être réalisées en reconditionnant les aliments en vrac, en scellant les articles ayant une durée de conservation plus courte comme la viande et le poisson, et en optimisant la préparation des aliments. Le scellage sous vide permet de sauver de la nourriture en prolongeant la durée de conservation de 2 à 5 fois.

Économies sur les aliments après consommation :

Cette catégorie comprend les aliments après qu'ils aient atteint l'assiette du client. Dans ce cas-ci, l'emballage sous vide permet d'économiser de l'argent grâce à la standardisation et au contrôle des portions. Cela évite que trop de nourriture soit mise en assiette et finisse non consommée. Ce sont des économies qui vont directement dans les poches.

Si vous souhaitez offrir la plus haute qualité à vos clients, l'emballeuse sous vide Sipromac sera votre meilleur choix.

Revenu (CAD)	500 000 \$	1 000 000 \$	2 000 000 \$	3 000 000 \$
Coût des aliments (35%)	-175 000	-350 000	-700 000	-1 050 000
Économies d'aliments pré-consommation grâce à l'emballage sous vide (2% des coûts alimentaires)*	3 500	7 000	14 000	21 000
Économies d'aliments post-consommation grâce à l'emballage sous vide (2 % des coûts alimentaires)**	3 500	7 000	14 000	21 000
Bénéfice brut	332 000 \$	664 000 \$	1 328 000 \$	1 992 000 \$
Croissance de la marge brute	7 000 \$	14 000 \$	28 000 \$	42 000 \$
Coût - Emballeuse Sipromac	5 500 \$	5 500 \$	5 500 \$	5 500 \$
Retour sur investissement (# de mois)	9	5	2	2



En pré-portionnant les aliments et en les emballant sous vide, vous évitez de gaspiller et vous bénéficiez d'une meilleure gestion de vos stocks.



Écoutons Enzo, responsable de la cuisine, nous en dire plus sur sa machine Sipromac. →



PRÉSERVE ABSOLUMENT TOUT

