

«Une nouvelle solution de réduction des coûts évènementiels ! »

En ces temps de récessions, les entreprises redoublent de vigilance quant à leurs dépenses, et recherchent avant tout, un retour sur investissement conséquent ainsi qu'une maîtrise de leurs dépenses.

Fort de ses 8 ans d'expérience dans l'organisation d'événements, Idéal Gourmet, ainsi que ses dérivées (Idéal Séminaire, Idéal Croisière, Idéal Cabaret et Idéal Traiteur), répondent aux besoins des entreprises en matière de réductions de leurs dépenses dans l'évènementiel.

Solution conçue dans le but d'optimiser les dépenses et ainsi réduire les achats évènementiels pour les entreprises partenaires, Idéal Gourmet innove par sa parfaite maîtrise des coûts, ses offres riches et diversifiées, mais également par la transparence avec ses partenaires, atout incontournable de sa réussite.

Idéal Gourmet en 3 mots !



Concrètement, quelles solutions Idéal Gourmet apportent elles aux achats des entreprises?

La maîtrise et l'expertise d'Idéal Gourmet – Idéal Séminaire en matière de gestion des prix et des coûts évènementiels permet d'offrir aux entreprises un service générant des économies substantielles.

« IDEAL GOURMET C'EST 11,33% D'ECONOMIES EN MOYENNE »

Sur les prix :

- Les prix des menus Idéal Gourmet sont négociés en amont, ce qui permet de générer une économie moyenne de 7 % par rapport au prix public.
- Le volume d'affaire qu'apporte Idéal Gourmet aux restaurants, hôtels et lieux de séminaire permet de bénéficier des meilleurs tarifs du marché
- L'expertise sectorielle dont bénéficie Idéal Gourmet – Idéal Séminaire permet de négocier en amont les « à cotés » qui auraient été facturés au prix fort (ex : négociation en amont des tarifs des options comme les boissons supplémentaires, heures supplémentaires, arrivées anticipées à l'hôtel, conditions annulation...)

Sur les coûts :

- Des économies liés aux coûts et frais de gestion sur des prestations restaurants et hôtels.
 - Coûts liés au référencement fournisseur, car Idéal Gourmet est le **fournisseur unique** pour près de 1000 restaurants et 10 000 hôtels et lieux de séminaires
 - Coûts liés au temps passé à rechercher le lieu et à organiser l'événement
 - Coûts inhérents aux paiements des acomptes exigés des fournisseurs (Idéal Gourmet – Idéal Séminaire n'exige pas d'acompte à ces clients sous contrat)
 - Coûts liés au paiement comptant des fournisseurs (contrairement aux autres prestataires du secteur événementiel, Idéal Gourmet – Idéal Séminaire accorde des délais de paiement aux entreprises sous contrat)

😊 **Idéal Gourmet – Idéal Séminaire ne coûte rien !**

Le surcroît d'activité généré par les clients individuels et groupes permet à Idéal Gourmet – Idéal Séminaire d'obtenir un commissionnement contractuel. Ainsi, Idéal Gourmet – Idéal Séminaire garantit des tarifs avantageux tout en touchant un commissionnement par ses partenaires.

Pour plus d'information :

Depuis 2004, Ideal Gourmet & Ideal Seminaire accompagnent les Entreprises dans leur recherches et organisation de séminaires, journée d'étude, réunion, repas d'entreprise, évènement professionnel, soirée d'entreprise. Bénéficiez des conseils d'un Chef de Projet expérimenté et profitez de nos excellents tarifs négociés dans près de 3000 lieux partout en France : Châteaux, Hôtels, Diners croisières, cabarets, Restaurants et tables gastronomiques, team building.... Ce service est sans coût pour l'entreprise car nous sommes retro-commissionnés par nos établissements partenaires.

Fabien MARTRE

Directeur Associé
Ideal Gourmet - Ideal Seminaire
Ld 01 45 72 40 26
E-mail : fabien@idealgourmet.fr
www.idealgourmet.fr | www.idealseminaire.fr
www.idealcroisiere.fr | www.idealcabaret.fr



www.idealgourmet.fr

Tel : +33 (0)1 45 72 07 14 / Fax : +33 (0)1 45 72 22 15 Siège social : idéal gourmet 132 avenue de Villiers 75017 PARIS SAS au capital de 100 000 € - RCS Paris 8 451 809 453 00025- NAF 526B- NII FR 354 518094 53

Annexe n° 1

Palette d'outils d'Idéal Gourmet et Idéal Séminaire permettant de réaliser des économies.

