

COMMERCE

Losne : le magasin Colruyt ouvre bientôt et propose de nombreuses nouveautés

Le nouveau magasin de l'enseigne Colruyt ouvre ses portes mercredi prochain à Losne. Il s'agit d'un des deux magasins de nouvelle génération sur le territoire français. Explications.

Vu 72 fois | Le 14/10/2017 à 05:00 | mis à jour à 21:50 | Réagir

EDITION



■ Le personnel du magasin est à pied d'œuvre pour tout préparer avant l'ouverture, qui aura lieu mercredi, après l'inauguration officielle.
Photo G. V.

[préc.](#) [suiv.](#)



1 / 15

Espace optimisé, consommation énergétique maîtrisée, contact privilégié avec les clients, le nouveau supermarché de l'enseigne belge Colruyt a voulu se démarquer avec un magasin de dernière génération dans la commune de Losne.

L'ancien bâtiment a été entièrement détruit au début du mois de mars. Huit mois après, un tout nouveau bâtiment prend place au même endroit et dans une toute autre configuration.

Un espace dédié aux produits frais

La façade, plus moderne, alliant bois et couleurs vives, s'ouvre sur un parking de plus de soixante places. La surface de vente reste sensiblement la même : 680 m². Cependant, l'espace est désormais bien plus optimisé afin d'offrir le maximum de références à la clientèle, « mais aussi des produits de services pour dépanner nos clients. Nous avons fait des choix sur certaines références car nos clients plébiscitent certaines marques », indique Nicolas Ohlmann, directeur marketing chez Colruyt.

Un espace "marché frais", voit également le jour. Une sorte de magasin dans le magasin. « Ce concept de marché frais consiste en un espace réfrigéré à environ 10 °C avec, à l'intérieur, des meubles, réfrigérés et éclairés aussi, à 4 °C. Cela permet une consommation moins importante que dans une température ambiante. Le but recherché est une meilleure conservation des produits avec un froid sec et plus tempéré pour les fruits et légumes notamment », explique Nicolas Ohlmann.

Autre grosse nouveauté de l'enseigne losnaise, l'apparition d'un rayon boucherie. Trois bouchers et une vendeuse s'occuperont de ce nouvel espace. Un laboratoire et une chambre froide le composent, en plus de l'étal de présentation. « La boucherie fonctionnera avec 70 % de libre-service. Les 30 % restants seront en boucherie traditionnelle où le boucher préparera la viande à la demande pour les clients. Nous avons également mis en place des QR codes sur les catalogues de ce rayon qui renvoient vers des vidéos, et permettent d'expliquer comment sont élaborés les produits proposés et comment bien les cuisiner », souligne le directeur marketing de Colruyt.

Au total, ce supermarché, le 77e de l'enseigne en France, va employer treize personnes contre sept précédemment. De plus, des contrats à durée déterminée (CDD) vont être proposés en plus pour la période d'ouverture. Pour l'instant, les responsables tablent sur un chiffre d'affaires de 40 000 à 50 000 € par semaine. Le coût total des travaux s'élève à 1 970 000 €. « Il s'agit d'un magasin test. C'est le deuxième du genre de l'Hexagone. Mais si ce modèle fonctionne et est validé, il sera multiplié », conclut-il.

+WEB Découvrez le nouveau magasin en images sur notre site internet bienpublic.com

“ La boucherie fonctionnera avec 70 % de libre-service. Les 30 % restants seront en boucherie traditionnelle.

Nicolas Ohlmann, directeur marketing de l'enseigne

Grégory Vallée

A LIRE AUSSI

- [Un nouveau système pour le froid allié à la récupération de la chaleur](#)

VOUS AVEZ AIMÉ
CET ARTICLE ?
PARTAGEZ-LE !



ENVOYER À UN AMI



IMPRIMER

Tags : EDITION LA PLAINE - LA SAÔNE - LOSNE - BRAZEY-EN-PLAINE SAINT-JEAN-DE-LOSNE ET RÉGION - ECONOMIE - COMMERCE ET SERVICES - CONSOMMATION - A PROPOS - IMPORT PRINT