

A la découverte de **TIPIAK**

Rencontre privilégiée avec **Fabienne ZAWADZKI**



**Directrice Produits
chez Tipiak Plats
Cuisinés Surgelés**

Innovation, Qualité,
Achats



2 chiffres clés

300 recettes

63 % des salariés ont
suivi au moins une
formation en 2016



Pirate !

Une pâte croustillante au sarrasin et au blé renferme une garniture savoureuse élaborée avec un mélange subtil de Noix de Saint-Jacques cuisinées dans une sauce onctueuse au beurre persillé.

Authenticité, praticité, culinarité

Objectif : comment lancer un nouveau produit répondant aux attentes des consommateurs ?

Tipiak, spécialiste reconnu des plats cuisinés surgelés, en qualité et en innovation, renforce année après année son avance sur chacun de ses marchés stratégiques : Coquilles Saint-Jacques, Brandades de morue, Crêpes, Galettes, Sauces, Plats cuisinés.

Une journée avec 4 temps forts :

1

MARKETING

Présentation de la démarche d'étude marketing auprès de nos consommateurs

2

VISITE

à la découverte des gestes et des pratiques au sein d'une de nos unités

3

ÉTUDE

Participation à un test quantitatif

4

DÉJEUNER

Déjeuner au restaurant le Song à Nantes pour échanger sur les expériences et projets de chacun