



**WITTWER**



**PITTET**



**PELLET**



**VISHAJ**

**Devenez indépendant.**

Devenez un partenaire de Denner. Plus d'infos sur  
[www.denner.ch/denner-partenaire](http://www.denner.ch/denner-partenaire)

**DENNER  
PARTENAIRE**

## ***Contenu***

- P. 3 Préambule
- P. 5 De la vision au modèle à succès
- P. 6 Vos atouts
- P. 7 Nos prestations – vos avantages
- P. 8 Portrait d'un détaillant
- P. 10 Fonctionnement
- P. 12 Une journée dans la vie de...
- P. 16 Nos détaillants indépendants
- P. 18 Questions et réponses

***Les magasins de nos partenaires portent le nom Denner Partenaire. Ils pourraient tout aussi bien s'appeler Keller, Dimou ou Amedeo – pour ne nommer que quelques détaillants qui exploitent avec beaucoup de cœur et de passion des entreprises familiales.***

***Mais un magasin Denner Partenaire est bien plus qu'un simple magasin. C'est votre magasin.***

# DENNER EXPRESS



Öffnungszeiten  
Montag-Freitag 08.00-22.00  
Samstag 08.00-22.00



# ***De la vision au modèle à succès***

## ***La mission: sauvegarder les magasins de village***

En fondant le premier satellite Denner à Endingen (AG) le 5 mai 1977, Karl Schwenk a posé la première pierre de son modèle à succès pour contrer la disparition des petits magasins. Depuis plus de 40 ans, le concept Denner Partenaire – modernisation du modèle primaire des satellites Denner – permet d’assurer l’approvisionnement des régions rurales et la survie de centaines de détaillants indépendants. C’est ainsi que les exploitations familiales des partenaires de Denner permettent de conserver un morceau de culture suisse malgré la concurrence croissante: le magasin de village.

## ***Notre vision: un réseau de magasins modernes, adaptés aux besoins des clients***

En 2017, les premiers satellites Denner ont été transformés selon le concept Denner Partenaire. Et les résultats dépassent nos attentes. Ceci est la conséquence de nos efforts communs et la preuve que le concept Denner Partenaire est futuriste.

## ***Denner: le partenaire qui vous soutient***

Nos détaillants profitent de l’étroite collaboration avec Denner, qui ne limite pas leur indépendance.

Avec Denner, nos détaillants bénéficient d’un partenaire solide qui les soutient par son savoir-faire et ses infrastructures. Grâce au nouveau concept de magasin moderne, un encadrement professionnel constant et un soutien au niveau de l’élaboration d’assortiments régionaux, nous désirons vous aider à réaliser votre rêve d’un propre magasin et assurer votre succès.

En tant que marque bien ancrée dans le commerce de détail, nous sommes conscients de nos responsabilités envers nos détaillants et notre clientèle, et mettons tout en œuvre pour réaliser les objectifs ensemble.

# Vos atouts

- ✓ L'expérience de la branche dans le domaine des denrées alimentaires
- ✓ Un esprit d'entreprise et le sens de la gestion
- ✓ Très centré sur les clients
- ✓ Aimer les contacts humains et les denrées alimentaires
- ✓ Un engagement supérieur à la moyenne
- ✓ Une expérience de dirigeant
- ✓ Une réputation irréprochable
- ✓ Un âge idéal entre 25 et 50 ans
- ✓ Un capital propre de CHF 50'000 ou plus

# ***Nos prestations – vos avantages***

- ✓ Un partenaire fort, bien ancré dans le commerce de détail et une marque réputée
- ✓ Un assortiment compétitif de grande qualité à prix discount
- ✓ Une collaboration d'égal à égal
- ✓ Des conseils compétents pour bâtir une existence sûre
- ✓ Un système de franchise simple et pratique
- ✓ La possibilité d'élaborer un propre assortiment régional
- ✓ La liberté entrepreneuriale dans le cadre du système de franchise
- ✓ Une formation professionnelle auprès d'un détaillant expérimenté de Denner
- ✓ Une forte présence publicitaire dans la presse et à la télévision au niveau national
- ✓ La participation à des formations internes
- ✓ Le soutien des mesures de promotion locales
- ✓ Un modèle de financement intéressant
- ✓ La possibilité d'avoir plusieurs magasins franchisés



# «Je vis mon rêve»

## **Mon nom est Stavros Dimou. Grâce à Denner, je suis aujourd'hui mon propre chef. Voilà mon histoire...**

J'ai grandi en Grèce, ma patrie. Mes parents possédaient une exploitation agricole dans laquelle toute la famille aidait. Déjà petit, je voulais devenir mon propre chef. Et comme le veut parfois la vie, j'ai rencontré ma future femme qui vivait en Suisse. Après ma formation scolaire et le service militaire obligatoire, j'ai décidé d'émigrer en Suisse à 22 ans.

## **«J'ai réalisé mon rêve d'indépendance!»**

J'ai rapidement appris la langue, puis trouvé un travail comme vendeur. Un peu plus tard, j'ai été engagé par Denner. Une chance, car j'ai appris les processus de Denner d'abord en qualité d'opérateur informatique depuis 1999, puis comme coordinateur d'exploitation dans la logistique de Denner. Cela m'aide aujourd'hui encore énormément.

J'aimais beaucoup mon travail, mais mon rêve d'indépendance ne m'a jamais quitté. De plus, un collègue de travail a un jour repris un Denner Express à Zurich et ouvert son magasin en novembre 2011. Peu avant,

un local commercial s'est libéré dans mon quartier et j'ai commencé à négocier pour obtenir mon propre magasin.

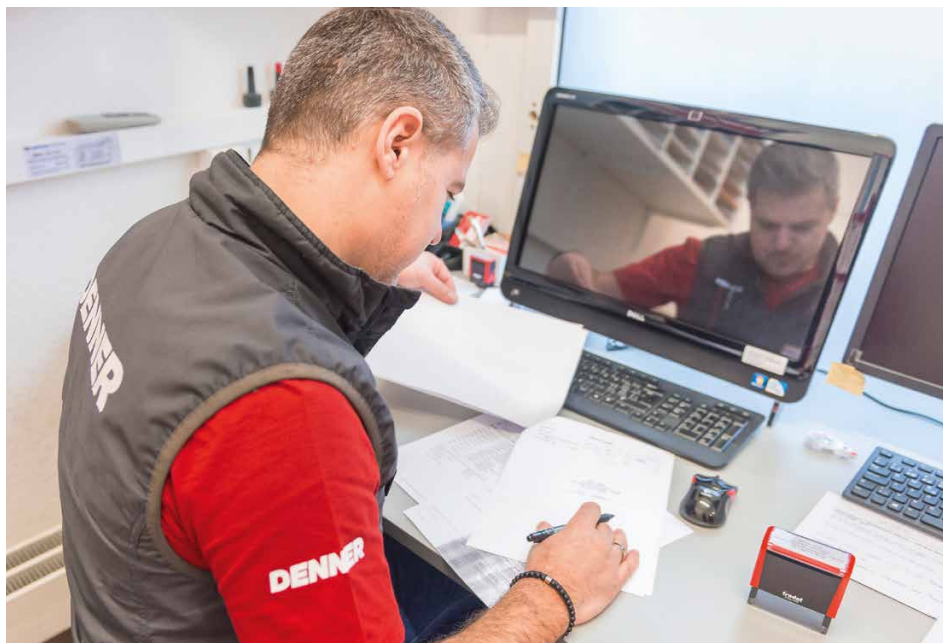
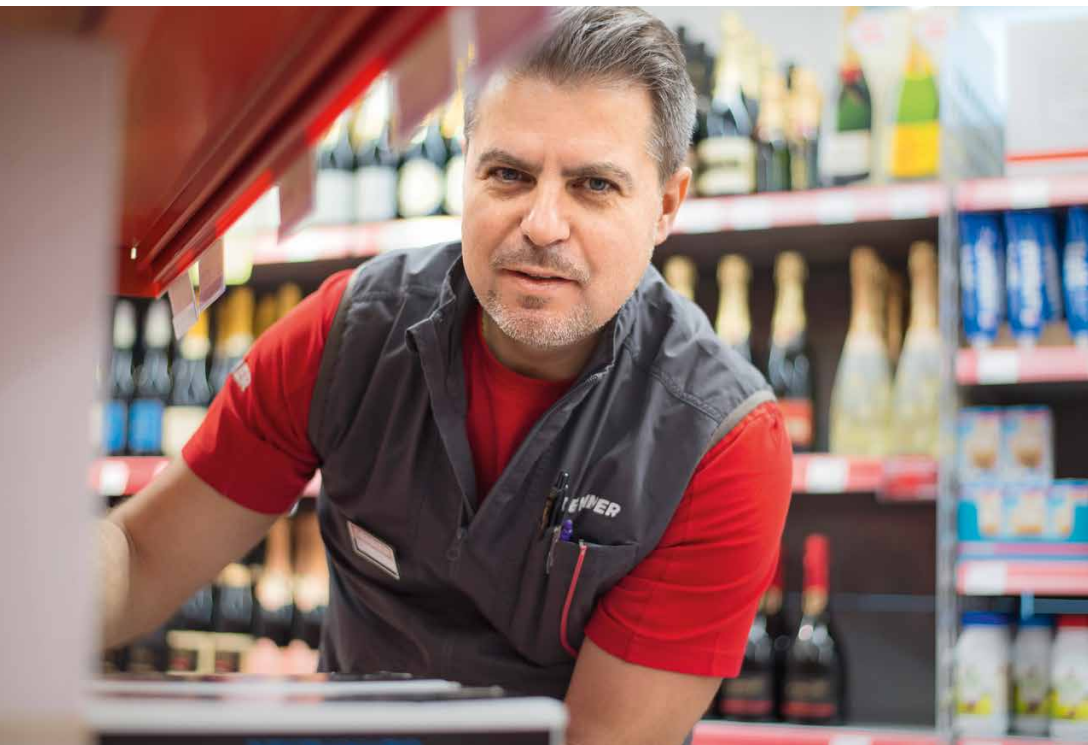
Le soutien de Denner fut incroyable. On m'a montré ouvertement les risques et les chances. Je ressentais la confiance que m'accordait Denner et, le 2 mai 2012, le grand jour est arrivé: l'ouverture de mon Denner Express à Opfikon. Un moment inoubliable. Un magasin de 380 m<sup>2</sup>, bien situé, avec un assortiment adapté aux clients du quartier.

Mon collègue de travail m'a beaucoup appris sur la gestion d'un magasin et m'a aussi aidé à ouvrir le mien. Peu après, il a repris un deuxième point de vente et plus tard même un troisième. Je le sentais depuis longtemps, et là tout est devenu clair: c'est aussi ce que je veux!

Savez-vous que je gère même un deuxième magasin entre-temps? Deux fois plus grand et un nouveau défi pour moi. J'invite cordialement tous ceux qui rêvent de devenir indépendants à venir jeter un coup d'œil chez moi. Je n'ai jamais regretté mon choix et j'apprécie énormément d'avoir à mes côtés Denner, une entreprise couronnée de succès.

**Stavros Dimou** est marié et vit avec sa famille à Zurich-Opfikon. Pendant ses loisirs, il aime aller dans la nature avec sa famille.





# Et voilà comment ça fonctionne...



1

## **Prise de contact**

Postulez en ligne au moyen du formulaire. A cet effet, envoyez-nous une lettre de motivation et votre CV.

4

## **Concrétisation du site**

Ensemble, nous examinons un site et parlons des questions importantes.

5

## **Décision de la faisabilité**

Les derniers points sont éclaircis et les données économiques analysées. Des fonds propres de CHF 50'000 au minimum sont nécessaires. Le contrat est signé et l'ouverture planifiée.

6

## **Planification de la transition**

Nous planifions ensemble la transition. Denner vous donne les détails du programme jusqu'à l'ouverture. Nous garantissons ainsi que tous les facteurs soient réunis pour une ouverture réussie.

2

## **Premier entretien**

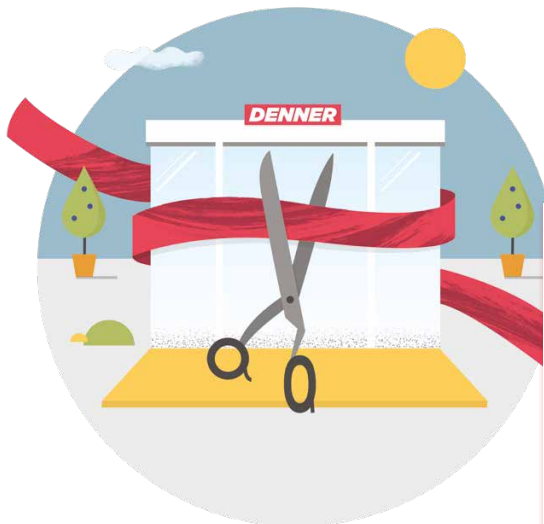
Lors du premier entretien, nous vous présentons le concept Denner Partenaire et répondons à vos premières questions.



3

## **Emplacement**

Denner examine les emplacements se libérant et la reprise d'autres sites.



7

## **En avant!**

Votre Denner Partenaire ouvre ses portes et les affaires commencent! Vous serez soutenu par un chef de vente dès le premier jour. Ensemble, nous conduirons votre magasin au succès!





# Une journée dans la vie de...

## Valentin Keller, détaillant Denner Partenaire d'Endingen en Argovie

**En 1977, mon père a ouvert le premier satellite Denner de Suisse et il est toujours aux mains de la famille. Aujourd'hui, je dirige le magasin avec ma femme sous le nom de Denner Partenaire. Beaucoup de choses ont changé, mais une chose reste: le client vient toujours en premier.**

### **Le commencement d'une nouvelle journée**

J'ouvre ponctuellement la porte de notre magasin à 6h30, exactement comme mon père l'a fait pendant plus de 40 ans. Aujourd'hui, nous ouvrons beaucoup plus tôt qu'à l'époque. Je suis fier de poursuivre la tradition familiale avec ma femme et d'ajouter un nouveau chapitre à l'histoire de notre famille. C'est ainsi que nous avons rouvert le magasin rénové le 5 mai 2017 – exactement 40 ans après l'ouverture du premier satellite Denner de Suisse.

Les produits boulangers tout frais sont à la disposition dès le matin. Je réceptionne la livraison des fruits et des légumes frais et je contrôle leur qualité. Le rayon des fruits et des légumes est ma passion. Après la transformation en Denner Partenaire, nous avons davantage d'aliments frais et avons un bel étalage coloré de fruits et de légumes vers l'entrée. Notre magasin me plaît ainsi encore davantage!

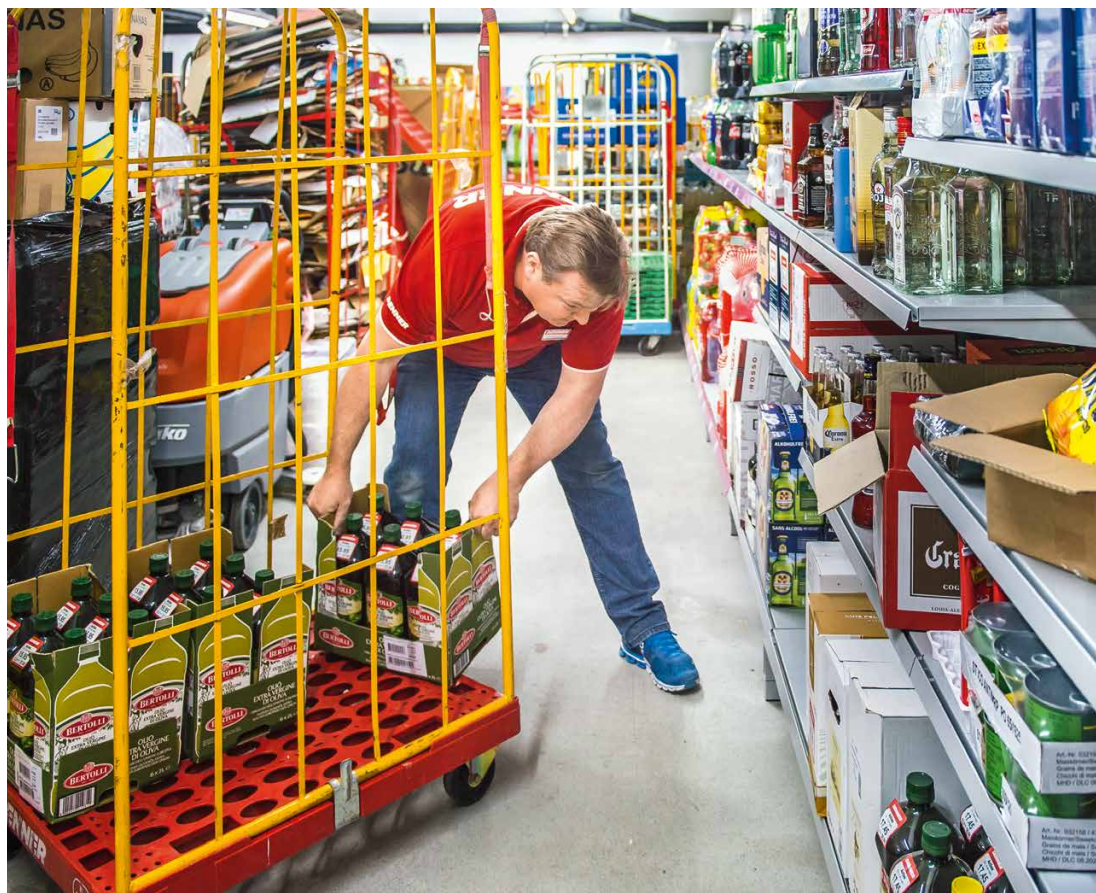


**«Je suis fier de diriger le magasin de mon père.»**

Ensuite, je soutiens mes collaborateurs pour remplir les rayons vides, remplacer les prix ou bien présenter les marchandises. Nous trouvons toujours le temps de parler un peu avec nos clients de longue date. Après une pause-café bien méritée, je vais dans le stock. Les produits durs sont livrés deux fois par semaine et il faut arranger toutes ces marchandises. Vers 11h30, ma femme rentre à la maison pour cuisiner pour nos trois enfants. Nous formons une équipe bien rodée. Je reste au magasin entre midi et deux, car à ce moment les affaires marchent bien!

### **Les contrôles de l'après-midi**

Après la pause de midi, je commande les produits durs, qui sont des articles de longue



conservation. C'est moins critique que la commande des produits frais que je ferai plus tard. Malgré cela, je dois bien réfléchir à ce dont nous avons besoin. Finalement, notre surface de stockage n'est pas illimitée.

Aujourd'hui, nous recevons la livraison des surgelés. Pour ceux-ci, nous disposons d'une propre chambre froide pour les entreposer jusqu'à ce qu'il y ait de la place dans le magasin. Pour faire des réserves, je commande maintenant la prochaine livraison de produits frais. A cette occasion, je contrôle la situation et retire les fruits et légumes trop mûrs de la vente. Je ne vais pas simplement

**«Lorsque le client est content, nous le sommes aussi.»**

---

les jeter, car ils seront recyclés dans une installation de biogaz.

Dans le commerce de détail, nous avons toujours une longueur d'avance. Notre système d'information des succursales nous fournit toutes les informations nécessaires sur les promotions nationales, les actions hebdomadaires et d'autres nouveautés



**Valentin Keller** est marié et vit avec sa femme et ses trois enfants à Endingen.

concernant la vente. Plusieurs fois par jour, je contrôle dans mon bureau ce que je dois faire et s'il y a des tâches urgentes.

### ***La fin de journée arrive***

Peu avant la fermeture du magasin, je commande les produits frais. Ce n'est pas

***«Je prends volontiers le temps pour parler avec mes clients.»***

toujours facile, car beaucoup de facteurs entrent en jeu, dont la demande variable en produits frais. Y a-t-il bientôt un jour férié? Quelle est la météo? L'expérience m'aide à prendre la bonne décision et à ne commander ni trop ni pas assez.

Vers 18h30, le dernier client quitte le magasin satisfait et nous faisons le décompte des caisses. C'est un bon sentiment quand on voit le soir le fruit de son travail avec les bénéficiaires. J'effectue encore différents travaux de bureau, puis je me réjouis de rentrer chez moi!



## Nos détaillants indépendants



**PITTET**

**LUC PITTET**

Denner me soutient dans les opérations de base. Comme ça, je peux me concentrer sur la sélection des vins pour mes clients.



**WITTWER**

**KARL WITTWER**

Avec Denner, on reste un entrepreneur indépendant, on a toutes les libertés et un partenaire fort qui nous soutient.



**BENENATI**

**DOMENICO BENENATI**

J'apprécie grandement de pouvoir prendre mes propres décisions dans le cadre du programme Denner Partenaire.



**DIMOU**

**STAVROS DIMOU**

Il faut du courage pour devenir indépendant. Grâce au programme des partenaires, Denner m'a donné confiance pour oser franchir le pas vers l'indépendance.



## **VISHAJ**

### **BLERIM ET SONJA VISHAJ**

Le programme nous a permis de fonder une entreprise familiale. A présent, nous travaillons main dans la main comme entrepreneurs.



## **SALIHI**

### **ARSIM SALIHI**

Offrir les meilleurs prix à mes clients sept jours par semaine - c'est possible uniquement grâce à Denner.



## **PELLET**

### **PATRICIA PELLET**

Connaître par coeur mes clients et mon commerce, grâce au programme Denner Partenaire, c'est possible.



## **URBAN**

### **AMEDEO URBAN**

En tant qu'indépendant, je suis libre de choisir les produits locaux que je veux offrir à mes clients.

# Questions et réponses

**Dans quelle mesure puis-je déterminer moi-même mon assortiment?**

Vous reprenez environ 90 % de l'assortiment Denner, largement promu, et pouvez le compléter par des produits régionaux.

**Quel est mon revenu en tant qu'indépendant?**

Cela dépend de la situation et de la dimension du magasin.

Dans un entretien personnel, nous vous montrerons vos possibilités financières basées sur notre modèle de financement.

**Combien de temps dois-je m'engager comme détaillant?**

Vous signez un contrat à durée indéterminée avec un délai de résiliation de 12 mois.

**Où y a-t-il un magasin libre?**

Contactez-nous afin que nous puissions vous informer personnellement sur les sites potentiels.

**J'ai un propre magasin. Est-il possible de le transformer en Denner Partenaire?**

Oui, cela est possible pour autant que l'endroit réponde aux critères du modèle Denner Partenaire.

# ***Où puis-je trouver des informations supplémentaires sur le concept Denner Partenaire?***

***Vous trouvez des films explicatifs, des informations supplémentaires, ainsi qu'un formulaire d'inscription pour votre propre magasin Denner Partenaire sur [www.denner.ch/denner-partenaire](http://www.denner.ch/denner-partenaire)***

## ***Votre interlocutrice***

Barbara Włodarczak, RH Spécialiste  
***[barbara.wlodarczak@denner.ch](mailto:barbara.wlodarczak@denner.ch)***

Visitez notre site Internet:  
***[www.denner.ch/denner-partenaire](http://www.denner.ch/denner-partenaire)***

***DENNER***  
***PARTENAIRE***