



Adapter vos prix de vente

Pourquoi travailler votre politique tarifaire ?

La politique de prix reste un acte compliqué à maîtriser : vous connaissez vos prix d'achat et vos prix de revient, mais comment fixer celui de la revente ?

Comment le penser pour augmenter chiffre d'affaires et marge ?

Pour les dirigeants

Durée: une journée en entreprise (confidentialité assurée).

Coût: 1500 € ht + frais de déplacements (outil de calcul fourni pour utilisation ultérieure)

i Conseillé pour profiter pleinement du bénéfice important de la politique de prix: **une journée inter-entreprise** avec d'autres dirigeants pour préparation sur des chiffres fictifs

Lieux: Paris, Lille, Montpellier, Marseille, Valence TGV, Annecy, Grenoble, Biarritz... (cf fiche calendrier jointe)

Coût: 600 € ht (frais de déplacement inclus) 800 € ht avec prise en charge formation

Contact

Philippe Cheval: 06 09 23 66 48
pcheval@equilibre-gpc.com
Equilibre 04 75 45 78 56
abrun@equilibre-gpc.com

Les points abordés

- La différence entre le prix et la valeur
- Le rapport qualité-prix et la relation prix-qualité
- La distinction entre les produits d'achat courant et les produits de spécialité, très différenciés
- Le travail précis sur des prix de vente différents en fonction de la demande du client
- La définition de votre nouveau tarif

Avec quels outils ?

- ✗ Analyse de votre clientèle
- ✗ Analyse de vos ventes par produit
- ✗ Un outil de calcul pour définir vos nouveaux tarifs

Pour quels résultats ?

Une nouvelle grille de prix, adaptée à vos clients, et qui valorise vos produits, mise au point rapidement et simplement.

- Augmentation de votre chiffre d'affaires
- Augmentation de votre marge

CALCULATEUR EN SIMULTANE (exemple simplifié)

Designation PRODUITS	Q vendues	Cv d'achat	Tv	Decision Cdt
Trés chocolats	395.00	1 239.48 €	3.04 €	-
Poivre caramélisé	480.00	1 459.20 €	3.04 €	-
Garrochne	900.00	2 746.00 €	3.04 €	-
Royal	1 944.00	3 297.12 €	3.04 €	1 000.00
Tartarlette citron	1 068.00	2 331.18 €	2.37 €	-
Tartarlette citron mangouste	868.00	2 193.36 €	2.48 €	500.00
Tartarlette pavane	900.00	2 279.20 €	2.57 €	-
Tartarlette poivre	860.00	1 830.20 €	2.47 €	-
Tartarlette noix	708.00	1 877.56 €	2.37 €	-
Sylvaris	564.00	1 714.56 €	3.04 €	-
Prince des lies	324.00	884.96 €	3.04 €	-
Délice rouge	364.00	946.44 €	2.60 €	-
Délice myrtille	612.00	1 511.64 €	2.47 €	-
Tartarlette framboise	336.00	1 872.00 €	2.60 €	-
Suite des références	876.00	2 065.00 €	2.36 €	-

Les 3 clés du sell-out

Ateliers	Objectif visé		
	Augmenter le nombre de clients	Augmenter la fréquence de visites	Augmenter le panier moyen
Adapter vos prix de vente			🔑
Organiser la relation client	🔑	🔑	
Faire des propositions en boutique		🔑	🔑