

# CHAPMAN'S®



## FICHE D'INFORMATION AU POINT DE VENTE

MARQUE # **1** AU CANADA  
POUR LES PRODUITS  
DE BAR LAITIERS

**MARQUE EMBLÉMATIQUE.** Avec près de 50 ans d'activité, crème glacée Chapman's est le manufacturier indépendant le plus important au pays et la marque #1 pour les produits de Bar Laitiers. Bien connus et appréciés par de nombreux Canadiens d'un océan à l'autre, les produits de Chapman feront en sorte que vos clients en redemanderont.

**VARIÉTÉ.** Des saveurs familières aux saveurs innovatrices et aux saveurs excentriques, notre sélection de contenant de 11,4L comprend la crème glacée Chapman's Original emblématique, la crème glacée Premium riche et crémeuse, le yogourt glacé appétissant, les saveurs rafraîchissant du sorbet, ainsi que les produits sans sucre ajouté et sans lactose. On a quelque chose pour tout le monde.

**VALEUR.** Nous visons toujours d'offrir la meilleure valeur à nos clients. C'est réalisé par l'innovation continue, la recherche et le développement, les progrès technologiques et les économies d'échelle. En tant que l'un des plus grands consommateurs de matière grasse au Canada, nous vous transmettons nos économies.

**NORMES.** Chapman's est certifié BRC depuis 2011 et a toujours obtenu la note la plus élevée possible à chaque vérification de ré-certification. Nous subissons également d'autres vérifications de clients, des audits au tiers et réglementaires, ou nous recevons également d'excellents résultats.

**SOUTIEN.** En tant que partenaire de confiance, Chapman's offre une grande variété de matériaux de point de vente à tous les nouveaux et existants clients écopant. Des étiquettes de saveurs aux panneaux de menus en passant par les grands cônes de coroplaste, nous avons plus d'une douzaine d'article de PDV à choisir.



« FAIT PAR DES CANADIENS, POUR TOUS LES CANADIENS! »

# 49 | SAVEURS ÉTONNANTES



## Crème glacée Premium ▼



## Crème glacée Original ▼



## Sans Sucre Ajouté et Sans Lactose ▼



## Sorbet ▼



## Yogourt Glacé ▼



Devant : Nom de la saveur

**Vanille française**

Crème glacée à la vanille française riche et crémeuse

Derrière : Description de la saveur

**LANIÈRES D'AROME**  
 2 po (haut) X 5 po (larg.)  
 Papier couché  
 10 pt avec clips en plastique



**GRANDS  
CÔNES DE  
SIGNALISATION**  
92 po (haut.) X  
41 po (larg.)  
Coroplaste  
de 4 mm



**PETITS  
CÔNES DE  
SIGNALISATION**  
42 po (haut.) X  
26 po (larg.)  
Coroplaste  
de 4 mm



**AFFICHE, 24 po (haut.) X 18 po (larg.)**  
Carte à 4 points



**BANNIÈRE EN VINYLE**  
24 po (haut.) X 48 po (larg.)  
Vinyle de 13 oz ourlé de 4 œillets suspendus

## MATÉRIAUX AU POINT DE VENTE

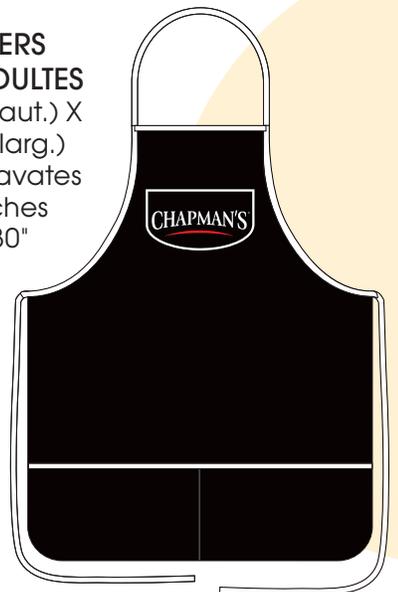


**TABLEAUX  
DE MENU**  
Avec finition  
tableau noir  
31 po (haut.) X  
18 po (larg.)  
.080" styrène,  
avec pattes  
velcro au dos



**VISIÈRES POUR ADULTES**  
Coton épais brossé

**TABLIERS  
POUR ADULTES**  
27 po (haut.) X  
24 po (larg.)  
avec cravates  
blanches  
de 30"



**PANNEAUX  
DE CADRE**  
37,5 po (haut.) X  
23,75 po (larg.)  
Coroplaste  
de 4 mm

**CADRES EN METAL\***  
\*commande  
séparément  
d'enseignes  
à cadres en A

**PARASOLS DE PATIO**  
Arc de 72 po, 6,5 pi de haut



POS est disponible auprès de votre fournisseur de crème glacée Chapman's

# CONSEILS UTILS

Communiquez avec vos clients par les médias sociaux : annoncez vos nouvelles saveurs, vos dates d'ouverture et vos offres spéciales. N'hésitez pas à partager les publications de Chapman's présentant nos produits de Bar Laitiers sur les réseaux sociaux.

Demandez à vos clients de partager leurs expériences de crème glacée sur leurs médias sociaux. Le bouche à oreille est le marketing le plus rentable. #ChapmansIceCream

Nos saveurs les plus vendues sont : vanille, chocolat hollandais, gomme balloune, barbe à papa et pâte à biscuits. Toujours placer les saveurs les plus populaires plus près de la caisse pour améliorer l'efficacité.

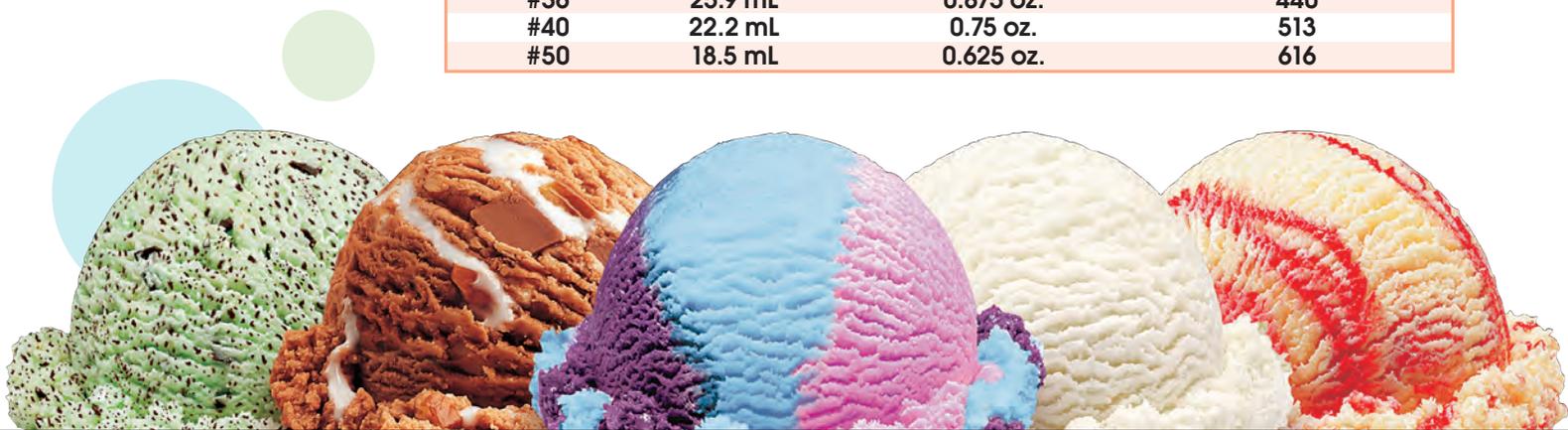
Les produits avec des ondulations ou des fruits ont tendance à être plus faciles à ramasser. La meilleure pratique serait de les garder dans les parties les plus froides de vos congélateurs (les coins).

Les produits qui contiennent du chocolat et/ou des inclusions plus dures ont tendance à être un peu plus difficiles à ramasser. Avoir ces saveurs au milieu de vos congélateur aidera avec la facilité à ramasser.

Votre équipement de crème glacée est essentiel à la qualité de votre produit et sa performance est directement liée à votre résultat net. Hivernez votre équipement de crème glacée pour éviter les problèmes potentiellement coûteux.

## LA PRODUCTION DE LA CRÈME GLACÉE EN VRAC

Taille du plat	ML (environ)	Oz de liquides (environ)	Portions par contenant
#4	236.6 mL	8 oz.	48
#5	177.4 mL	6 oz.	64
#6	140.5 mL	4.75 oz.	81
#8	110.9 mL	3.75 oz.	102
#10	96.1 mL	3.25 oz.	118
#12	85 mL	2.875 oz.	134
#14	70.2 mL	2.375 oz.	162
#16	59 mL	2 oz.	193
#20	55.5 mL	1.875 oz.	205
#24	44.4 mL	1.5 oz.	256
#30	33.3 mL	1.125 oz.	342
#36	25.9 mL	0.875 oz.	440
#40	22.2 mL	0.75 oz.	513
#50	18.5 mL	0.625 oz.	616



## CHAPMAN'S ICE CREAM

TÉL: (519) 986-3131 SANS FRAIS: 1-800-265-9110 [visitez www.chapmans.ca](http://www.chapmans.ca)

P.O. Box 379, 100 CHAPMAN'S CRES., MARKDALE, ON CANADA N0C 1H0

