



## LE PETIT CUISINIER

Teilnehmerin in Düsseldorf: Frau Susanne HOHNER (Vertrieb Deutschland)

**Adresse:**

ZA Peupleraie- Bd Branly  
F - 62110 Henin Beaumont  
Tel.: +33 3 20 96 94 13  
Fax: +33 3 21 08 56 01  
E-Mail: [shohner@lepetitcuisinier.com](mailto:shohner@lepetitcuisinier.com)  
Webseite: [www.lepetitcuisinier.com](http://www.lepetitcuisinier.com)

**Unternehmenskennzahlen:**

Anzahl der Mitarbeiter: 120  
Umsatz: 20 Mio. €

### Kurzprofil

Le Petit Cuisinier verfügt über eine 20-jährige Erfahrung in der Herstellung von vakuumverpackten Fertiggerichten – sowohl frisch als auch tiefgekühlt – für das Gaststättengewerbe und den Groß- und Einzelhandel.

Das Unternehmen gehört zudem zu den größten Herstellern von Saucen, sowie zu den wichtigsten Verarbeitern von Wildfleisch in Frankreich.

5 % der Mitarbeiter von Le Petit Cuisinier sind im F&E-Bereich tätig; zudem existiert seit einiger Zeit eine Zusammenarbeit mit dem vom Guide Michelin ausgezeichneten Sternekoch Marc Meurin, der mit an neuen Kreationen arbeitet.

Seit 2007 nimmt Le Petit Cuisinier am Programm „Ernährung, Gesundheit, Langlebigkeit“ teil (französisches Programm zur Förderung regionaler Kompetenzzentren), um heutige und zukünftige Bedürfnisse der Verbraucher in puncto Ernährung besser zu verstehen.

Strenge Qualitätskontrollen, tägliche Verkostungen und die sorgfältige Auswahl der verarbeiteten Rohstoffe garantieren dem Verbraucher absolute Lebensmittelsicherheit.

Die fertigen Produkte von le Petit Cuisinier bieten dem Verbraucher aber noch weitere Vorteile: Gut kalkulierbare Kosten, Zeitgewinn, einfache Materialwirtschaft für den Gastwirt sowie große Vielfalt an Gerichten.

## Produkte

Die Ausrichtung der Küche ist international. Erhältlich sind diverse Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten.

Le Petit Cuisinier bietet Wareneinheiten von 200 g bis 2 kg in Beutel- und Schalenverpackung an.



Paella



Rindsroulade mit  
Champignonfüllung



Kalbsfleischfrikassee



Nudel-Schinken-Gratin



Gratin dauphinois



Boeuf bourguignon

Lachsfilet mit roten  
Pfefferkörnern



## Vertrieb

Das Unternehmen setzt seine Waren über Großhändler vorwiegend an Hotelketten und die Gastronomie ab sowie an Supermarktketten. Zu den wichtigsten Referenzen von Le Petit Cuisinier zählen Flunch, Holder (Paul), Lunch Garden, Café Rouge, Campanile (France), Disneyland (France), Alinéa (France) und Renmans.

Der Export hat sich zu einem wichtigen Standbein des Unternehmens entwickelt: So beliefert Le Petit Cuisinier Kunden in England, Italien, Belgien und Polen.

