



DEPUIS 1960

COZIGOU

Conseils > Bien vendre l'eau minérale

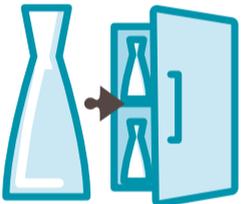
CONSEILS DE NOS EXPERTS DANONE

1

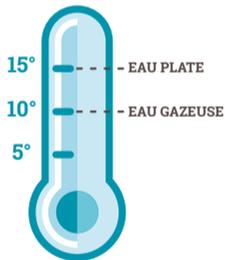
AVANT LE SERVICE



Ne pas mettre de carafes d'eau sur les tables.



Ne pas laisser les carafes en évidence dans votre restaurant.



Stocker vos bouteilles d'eau minérale aux températures optimales.

2

PENDANT LA COMMANDE

Proposez systématiquement une eau minérale lors de la prise de commande :

« Avec ceci, vous prendrez une Evian ou une Badoit ? »



Conseillez vos clients sur les différentes caractéristiques des eaux minérales :

« Evian si vous préférez une eau plate, Badoit Verte si vous recherchez une eau finement pétillante, Badoit Rouge si vous aimez l'intense pétillance... »



3

APRÈS LE SERVICE



Servez un premier verre à tous les convives lorsque vous revenez avec la bouteille.



Remplissez les verres vides des clients tout au long du repas comme vous le feriez pour le vin.



Proposez une deuxième bouteille dès que la première est terminée.



Eau minérale naturelle plate.

Source : Evian les Bains, au cœur des Alpes Françaises



Eau minérale naturelle finement pétillante.

Source : Saint Galmier, à quelques km de Saint Etienne. (France)



Eau minérale naturelle intensément pétillante.

Source : Saint Galmier, à quelques km de Saint Etienne. (France)

> **LES FORMATS**
du 33 cl au 100 cl

