



Communiqué de presse
Paris, le 30 avril 2008
Visuels disponibles sur demande

KFC innove sur tous les fronts

Trois nouvelles recettes à la carte, une opération de communication originale à destination des femmes, une station de travail innovante pour les cuisiniers

Les 59 restaurants KFC de France proposent depuis le 22 avril 2008 trois délicieuses recettes : deux salades originales aux noms évocateurs (Caesar Brazer et Sweet Honey) et un savoureux sandwich, le Brazer Twister. C'est pour répondre à l'engouement des clients que KFC a élargi sa gamme de sandwiches et développé une nouvelle station de travail pour aider les cuisiniers à maximiser la productivité. Avec ces nouveautés légères et savoureuses, KFC souhaite séduire les femmes. L'enseigne lance une opération décalée et dans l'air du temps intitulée « Je suis comme ça » déclinée sur le web et par un book de présentation.

Trois nouvelles recettes originales

La salade Caesar Brazer : un tendre filet de poulet cuit au four



Très équilibrée, elle est composée d'un savoureux filet de poulet cuit au four, de fromage italien au lait cru, de croûtons. Le tout est accompagné d'une sauce César sur un lit de salades mélangées. Cette nouvelle salade séduira ceux qui préfèrent manger léger. Elle est disponible au prix de 5,50 euros à la carte.

La salade Sweet Honey : une touche de caramel pour fondre de plaisir

Complètement inattendue, cette nouvelle salade surprendra par son alliance sucrée / salée. Elle est composée de tendres aiguillettes de poulet marinées et panées, de cerneaux de noix, de palets de chèvre et de tomates cerises. Le tout est accompagné par une exquise sauce au caramel sur un lit de salades mélangées. Elle est disponible au prix de 5,50 euros à la carte.



Le nouveau Brazer Twister : plus qu'un sandwich

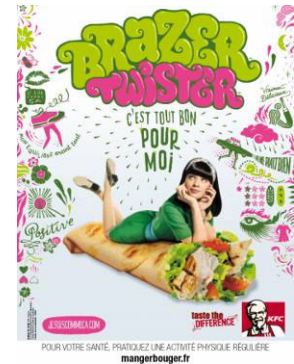


Le « Brazer Twister » allie plaisir et équilibre. Ce savoureux sandwich est composé d'un filet de poulet mariné et cuit au four, de crudités fraîches et croquantes (salades, tomates) accompagnées de l'onctueuse sauce poivrée spéciale KFC, le tout enveloppé dans une galette de blé toastée, à la fois chaude, moelleuse et croustillante.

Avec son nouveau sandwich, le Brazer Twister, KFC souhaite séduire les femmes. Dans cette optique, l'enseigne lance une opération originale et innovante.

Place aux femmes !

Les femmes aussi peuvent maintenant se faire plaisir sans culpabiliser en mangeant un sandwich. Pour accompagner son lancement, KFC met en place une opération destinée à séduire les femmes depuis le 22 avril 2008. Elle est composée d'un volet web avec le développement d'un site dédié www.jesuiscommeça.com. Il permet de télécharger un widget, d'imprimer des posters... Un book de présentation a aussi été réalisé. KFC a confié la conception de ces outils à l'agence Born to Run.



Face à l'engouement de ses clients pour les sandwiches, KFC a élargi sa gamme qui compte désormais 8 sandwiches.

Une station de travail innovante pour une meilleure productivité de la gamme de sandwiches

Pour répondre à la demande croissante de sandwiches, KFC a dû augmenter sa productivité sans compromis sur la qualité. L'enseigne en France a donc conçu et développé une nouvelle station de travail appelée la « Middle Station ». Il s'agit d'une table de préparation permettant de servir aux clients des produits à base de pain et de tortillas qui doivent être prêts rapidement et servis chauds.

La « Middle Station » : une initiative française testée et approuvée à l'international

Après des tests menés aux Etats-Unis à l'initiative de KFC France, la Middle Station a fait l'unanimité. Aujourd'hui, la station de travail est déployée dans les 59 restaurants KFC en France. Elle permet d'optimiser la productivité des sandwiches et d'améliorer l'organisation du travail des employés. Le principe est simple : travailler sur une seule et même ligne sur une table de 3 mètres environ. Le produit se déplace tout au long de la fabrication sans que l'employé ait à le suivre. De un à trois employés (en fonction du volume de ventes) travaillent autour de la « Middle Station » et chacun est affecté à une tâche. Il est possible de multiplier ces tâches et de rajouter une personne tout en restant sur cette même ligne. Ce principe permet notamment de limiter les déplacements et donc d'optimiser le temps.

Des bénéfices et des résultats probants

Grâce à la « Middle Station », **la capacité de production des sandwiches a été multipliée par 5**. Un restaurant KFC équipé peut produire dorénavant 350 sandwiches par heure contre 60 auparavant. Par ailleurs, les sandwiches sont fabriqués et assemblés par série de quatre, ce qui permet de fabriquer plusieurs produits dans un laps de temps réduit et ainsi augmenter la capacité de production. La « Middle Station » a donc révolutionné le modèle de production et a permis de répondre à la demande croissante des clients pour ce type de produits. Au niveau des employés, elle permet une meilleure organisation de leur travail.

A propos de KFC et du groupe Yum! Brands Inc.

Réputé depuis plus de 50 ans pour ses fameuses recettes de poulet, KFC compte 14 000 restaurants dans 80 pays. Chaque jour, près de 10 millions de personnes dégustent des produits servis dans les restaurants KFC. En France, KFC emploie 2 600 personnes dans 59 restaurants. KFC apporte une offre complémentaire et originale de restauration rapide aux consommateurs français. KFC est une filiale du groupe Yum! Brands (Pizza Hut, Taco Bell, Long John Silver's, A&W All American Food). Basé à Louisville, Kentucky, Yum! Brands Inc. est le leader mondial de la restauration thématique, avec près de 35 000 restaurants dans plus de 100 pays. Depuis 2003, le groupe Yum! Brands a ouvert en moyenne trois restaurants chaque jour, ce qui en fait l'entreprise la plus dynamique sur ce secteur.

Contacts Presse

Agence Fleishman-Hillard
Laëtitia Fitoussi / Caroline Lamar
Tél : 01 47 42 91 16 / 01 47 42 19 50
fitoussl@fleishmaneuropa.com
caroline.lamar@fleishmaneuropa.com

KFC France
Lise Botrel
Tél : 01 41 19 36 47
lise.botrel@yum.com