



Modernisation Mayrand Anjou

Montréal, jeudi le 11 novembre 2021 – **Mayrand annonce la modernisation de sa succursale, Mayrand Entrepôt d'Alimentation à Anjou, localisée au 9701, boulevard Louis-H.-La Fontaine, le long de l'A25 Nord, sortie 9.**

Mayrand Entrepôt d'Alimentation, compagnie 100% québécoise, offre un concept inédit dans le commerce alimentaire, complémentaire à ses services de distribution en service alimentaire Mayrand Plus. Ses magasins permettent aux professionnels et aux particuliers d'avoir accès 7 jours sur 7 aux produits alimentaires, emballages et articles de cuisine de qualité restauration, en bénéficiant de conseils d'experts passionnés. Et toujours, sans carte de membre !

Mayrand a rénové son magasin amiral historique situé sur l'est de l'Île de Montréal à Anjou. Les lignes directrice d'une modernisation stratégique :

- Mayrand Anjou rejoint le **nouveau concept Mayrand magasin**. Inscrit dans la nouvelle stratégie de marque Mayrand initiée depuis 2018, Anjou offre une identité magasin aligné avec celle des nouvelles succursales, Brossard (juillet 2020), Laval (octobre 2020) et Saint Jérôme (avril 2021).
- L'**expérience d'achat** est **simplifiée**. La nouvelle signalétique offre un parcours d'achat plus rapide et plus fluide. Les clients professionnels apprécient cette efficacité.
- Les **espaces** sont **optimisés par catégorie**. L'agencement a permis d'accroître la disponibilité des produits, dans leur format de vente à caisse et à l'unité. La mise en marché est accélérée et la productivité de la gestion est augmentée. Cela permet d'offrir un plus grand choix d'emballages divers et écologiques en accès direct, une diversité plus grande d'articles d'entretien et de nettoyage, un espace bars mixés, une zone bars laitiers, une visibilité accrue sur les ingrédients de cuisine d'inspiration Asie et Amérique Latine.
- L'**innovation de l'offre des articles de cuisine** est augmentée, qui se rapproche du client dès son entrée. L'exposition des articles dédiés aux chefs en cuisine et aux traiteurs pour le dressage des mets permet à chaque métier.
- Un investissement tout particulier a été fait sur les secteurs **des produits frais** : la poissonnerie, la boucherie et les fruits et légumes. Les équipes expertes sont accessibles, sur place, au cœur de chaque département.
- La disposition de l'**offre locale** est plus visible, dans chaque département avec plus de 1200 produits du Québec. Dans un même temps, l'offre Mayrand CHEF, faite aussi avec des producteurs québécois, s'accroît.
- L'**accès direct aux prix bas** se traduit par la sélection des 22 produits Bas Prix Tous Les Jours à l'entrée. C'est essentiel pour les chefs autant que les familles dans un contexte inflationniste.
- **Les services de e-commerce** sont accrus. En plus de la livraison du grand Montréal, une cueillette préparée dans chaque magasin Mayrand, est opérée de bout en bout sous la responsabilité d'un expert dédié sur place.

Ces éléments majeurs dans l'évolution de la bannière sont possibles grâce à la bonne réponse des clients québécois dans les 4 succursales. Ce sont les performances qui permettent de réinvestir et d'accroître une offre d'emploi avec des heures assurées pour garantir le revenu des employés en magasin.

Lors de sa rencontre avec l'ensemble des employés du magasin d'Anjou pour les remercier, Mario Bélanger, Président et Chef de la direction du groupe Mayrand, a souligné : « *Prendre soin de notre business, c'est prendre soin de notre monde ! Ensemble, nous sommes en train de faire quelque chose de magique. Nous recevons de très bons commentaires à notre service à la clientèle, et c'est bon parce que vous l'avez fait. L'expérience de magasinage de nos clients est au cœur de cette rénovation. Maintenant, c'est vous qui le faites vivre sur le plancher. Vos yeux parlent beaucoup avec les masques, partagez votre sourire !* ».

À Anjou, 150 employés œuvrent chaque semaine. Le magasin de 80 000 pi² apporte une offre de 15 000 produits alimentaires et matériel de cuisine. Ouvert 7 jours sur 7, du lundi au samedi à partir de 7h du matin et le dimanche à partir de 9h, il dispose d'un vaste parking couvert. Soutenu par un site 100% mobile, accessible depuis tous les écrans, son assortiment est disponible au même prix qu'en magasin, pour commander 24h/24.