

DEMARLE, INVENTEUR DU FLEXIPAN®

À l'origine, une invention géniale...



Tout commence dans les années 60, quand Guy Demarle invente les premiers supports anti-adhérents qui révolutionnent instantanément les méthodes de travail des professionnels des métiers de bouche, puis, depuis plus de 15 ans, des particuliers.

En 1989, plus particulièrement, est élaboré le concept inédit du FLEXIPAN®, un matériau révolutionnaire, tricot de verre enduit de silicone alimentaire, dont Demarle a fait des moules de formes variées et originales. Le FLEXIPAN® permet en effet la réalisation de préparations sucrées et salées sans aucun problème de démoulage grâce à son anti-adhérence parfaite et à sa souplesse. Bref, en cuisine, c'est comme s'il y avait «l'avant FLEXIPAN®» et «l'après FLEXIPAN®» !



**Guy Demarle est devenu le véritable porte-parole du Loisir Culinaire
auprès du Grand Public grâce à l'Atelier Culinaire !**



En 1995, Patrice Jacquelin, Président de la société, décide de conquérir le marché Grand Public en France par le biais d'Ateliers Culinaires au cours desquels une Conseillère réalise des recettes simples, rapides, dont le résultat impressionne et démontre ainsi les qualités exceptionnelles des moules FLEXIPAN®, ainsi que tous les produits de la gamme.

La gamme s'est depuis élargie et complétée d'ustensiles de professionnels permettant à tous et à toutes de cuisiner comme un Chef !

Hors de ses frontières, Guy Demarle est également présent au Benelux, en Italie et aux États-Unis.



LA VENTE DIRECTE AVEC GUY DEMARLE

Être Conseiller(ère) Guy Demarle c'est...

... choisir un métier d'avenir accessible à tous, où liberté et éthique sont les facteurs de la réussite.

... proposer des produits de qualité, un conseil et un suivi personnalisés.

Il y a aujourd'hui plus de 4 500 Conseiller(ères) en Europe, dont près de 4 000 en France. Pour le devenir, pas besoin de CV impressionnant, ni même de qualités de cordon bleu exceptionnelles !

Côté plaisir, c'est faire découvrir un matériel unique et de très grande qualité qui transforme la cuisine de tous les jours ! C'est faire partager de manière conviviale la satisfaction de faire facilement, aussi bien que les professionnels.



L'ATELIER CULINAIRE, MODE D'EMPLOI



1 - La/le Conseiller(ère) contacte un(e) hôte(sse) qui en a manifesté le désir afin d'organiser un Atelier.

2 - Elles/ils se rencontrent, passent un moment ensemble pour préparer l'Atelier, décider des recettes à réaliser et des personnes à inviter.

3 - Ces recettes sont toujours simples, rapides, les ingrédients bon marché... et les résultats sont toujours impressionnants.

4 - L'hôte(sse) lance alors ses invitations.

5 - Le jour J, tout le monde met la main à la pâte et c'est l'occasion rêvée pour échanger, se donner des petits trucs et apprendre.

6 - La/le Conseiller(ère) présente la société, son métier, les recettes et les outils de professionnels utilisés (moules, couteaux, accessoires...). Elle/il explique ses tours de main et livre ses trucs et astuces.

7 - Et puis c'est le moment de déguster !

8 - À l'issue de l'Atelier, la/le Conseiller(ère) présente le catalogue Guy Demarle et propose aux participants de passer commande.

9 - La fin de l'Atelier est un moment privilégié entre la/le Conseiller(ère) et les participants pour déterminer qui sera la/le prochain(e) hôte(sse) ou la/le futur(e) Conseiller(ère).

10 - En fonction des commandes et des rendez-vous pris, l'hôte(sse) reçoit un ou plusieurs cadeaux. Sympa !



L'ATELIER CULINAIRE, UN MOMENT PRIVILÉGIÉ, UNE AUTRE FAÇON DE CONSOMMER



Découvrir des produits de professionnels, cuisiner en s'amusant et déguster entre amis : c'est cela un Atelier Culinaire chez Guy Demarle !

Toujours plus de consommateurs, avides de conseils, de recettes, d'astuces et de matériel performant assistent aux Ateliers Culinaires animés par nos Conseillers(ères) au domicile de leurs hôtes(sses). C'est tout à la fois la personnalité de la/le Conseiller(ère), l'accueil de celui ou celle qui reçoit et l'ambiance créée par le groupe qui font le succès de ces rencontres conviviales. Témoignage...

CONSEILLER(ÈRE) GUY DEMARLE... UN TRAVAIL À LA CARTE, UNE RÉMUNÉRATION MOTIVANTE

Être Conseiller(ère) Guy Demarle, c'est à la fois être soutenu(e) par une structure solide et choisir un métier «à la carte» : à temps choisi ou à temps plein, en complément de revenus ou en revenu principal. Chacun choisit selon ses besoins, ses disponibilités et ses ambitions.

UN TRAVAIL À LA CARTE...

C'est vous qui choisissez votre rythme de travail et gérez votre emploi du temps en fonction de vos besoins et de vos disponibilités.

Être Conseiller(ère) Guy Demarle peut donc être tout à fait compatible avec un autre emploi, une vie de famille ou des activités diverses (associatives, sportives, artistiques...).

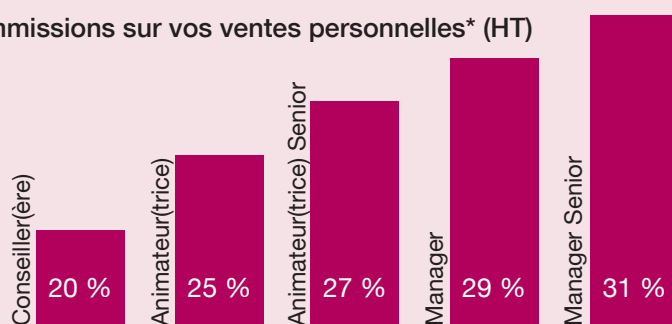
Vous avez un statut de Vendeur(euse) à Domicile Indépendante (pour la France).



UN PLAN DE REVENUS PROGRESSIF ET ORIGINAL

1 - Gagnez des commissions sur les ventes personnelles allant progressivement de 20 à 31 %

Vos commissions sur vos ventes personnelles* (HT)



2 - Augmentez vos commissions grâce au Parrainage

Vos bonus d'animation de 2 à 11 % (sur les ventes* de votre groupe personnel)

Votre titre	Bonus d'animation sur les ventes* de vos filleul(e)s			
	Titre de vos filleul(e)s :			
	Conseillers(ères)	Animateurs(trices) et leur groupe	Animateurs(trices) Senior et leur groupe	Managers et leur groupe
Conseiller(ère)				
Animateur(trice)	+ 5 %			
Animateur(trice) Senior	+ 7 %	+ 2 %		
Manager	+ 9 %	+ 4 %	+ 2 %	
Manager Senior	+ 11 %	+ 6 %	+ 4 %	+ 2 %

3 - Augmentez vos commissions avec Cook'in

Commissions sur vos ventes Cook'in

Vous vendez	Vos commissions
de 1 à 5 Cook'in	120 € / appareil
de 6 à 20 Cook'in	130 € / appareil
de 21 à 40 Cook'in	140 € / appareil
+ de 41 Cook'in	150 € / appareil



DEVENEZ CONSEILLER(ÈRE) GUY DEMARLE : UN ESSAI SANS RISQUE !



Pour réaliser vos premiers Ateliers Culinaires, Guy Demarle vous propose de faire l'acquisition d'un **Kit de Démarrage**. Avec cet équipement, vous avez largement de quoi bien démarrer votre activité.

De plus, Guy Demarle vous offre la possibilité de **gagner** ce Kit de Démarrage dans les 40 premiers jours de votre activité. Dans ce cas, votre règlement vous est retourné, votre Kit de Démarrage devient donc gratuit !

DES OUTILS POUR RÉUSSIR

Des formations gratuites et motivantes

Tou(te)s les Conseiller(ères), quels que soient leur statut ou leur ancienneté chez Guy Demarle, bénéficient de formations gratuites (vente, produits...). Dès son démarrage, chaque Conseiller(ère) reçoit des supports de formation et un guide qui lui permettent de bien démarrer son activité.

Des avantages complémentaires

* Les Exclusivités Hôtesses : Guy Demarle vous permet régulièrement de vous procurer à des prix préférentiels des produits pour vos cadeaux hôtes(ses).

* Les aides à la vente : En fonction de vos ventes, vous alimentez un compteur qui vous permet de bénéficier d'aides à la vente gratuites.

* Des animations : Tout au long de l'année, Guy Demarle vous permet de gagner des produits et autres cadeaux lors de concours et d'animations.

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS SUR LE MÉTIER DE CONSEILLER(ÈRE) OU SUR L'ATELIER CULINAIRE ?

Contactez votre Conseiller(ère) :

Ou contactez-nous au :
0810 820 220* pour la France
078 153 004* pour la Belgique

ou par mail :
conseilleres@demarle.fr

**(prix d'un appel local)*



ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DE LA VENTE DIRECTE
BEROEPSVERENIGING VAN DE DIRECTE VERKOOP

**Guy
Demarle**

Guy Demarle est membre de la Fédération de la Vente Directe (FVD) en France et de l'Association Professionnelle de la Vente Directe (APVD) en Belgique. Notre adhésion garantit votre protection ainsi que celle de vos clients.

Guy Demarle Grand Public SAS - Parc d'Activités des Ansereuilles - 59136 Wavrin - France
Demarle Sprl - 11 Rond Point Robert-Schumann - 1040 Bruxelles - Belgique
www.guydemarle.com