

# OFFRIR INTERNATIONAL

3eme TRIMESTRE 2014

## FORMATION CHEZ JEAN DUBOST

TRAINING AT JEAN DUBOST



**T**oujours soucieuse d'améliorer les échanges avec ses clients, la coutellerie Jean Dubost a édité un guide de formation à l'usage des magasins. Rappelant tout d'abord l'histoire de la manufacture et les marques qu'elle produit, ce guide décrit ensuite les différentes phases de fabrication, montrant l'anatomie d'un couteau et d'un couvert. Qualité de l'acier, conseils d'entretien, et éco-responsabilité ainsi que des questions-réponses sont évoqués. Un lexique arts de la table est proposé en fin de dossier. Un dossier merchandising intitulé « Ensemble, valorisons vos linéaires » est aussi mis à disposition des magasins. Vitrites pédagogiques, mobiliers et supports, packagings... Jean Dubost y donne des solutions de merchandising et de communication innovante avec des conseils, une expertise et des services. Sans oublier le nouveau site web du fabricant,

**E**ver keen to improve its relationship with customers, the knife-maker Jean Dubost has put together a user's training guide for stores. The guide first of all recalls the history of the manufacturer and the brands that it produces, going on to describe the different stages of the manufacturing process and showing the anatomy of a knife and place settings. The guide also discusses steel quality, maintenance advice and environmental responsibility as well as including Questions & Answers. A fine dining glossary is also given at the end of the guide. A merchandising dossier entitled 'Together, let's increase the value of your shelf space' is also being provided to stores and includes information on educational displays, merchandising fixtures and supports and packaging. Jean Dubost has in the guide provided innovative merchandising and communication solutions by way of advice, expertise and services, not forgetting of course the manufacturer's new website.