



ANKKA

Le salad bar : un nouveau concept de restauration rapide

www.ankka.fr

Au cours d'un voyage d'études à New York, 3 amis restaurateurs découvrent les nouveaux concepts de restauration rapide américaine. Parmi la grande diversité des offres, un thème fait l'unanimité : le salad bar.

Début 2009, Alain Duquesne, l'un des fondateurs de la Franchise Archea, séduit par le projet, rejoint ANKKA pour finaliser le concept en franchise et piloter le développement national. En juin 2009, le restaurant pilote ouvre ses portes dans le 8^{ème} arrondissement de Paris, rue de la Boétie. Le concept est parfaitement en phase avec les attentes du marché français : Manger vite mais bien, Manger bon et sain. Le succès est immédiat !

ANKKA : un nom choisi sur mesure

ANKKA est le nom d'une petite ville au sud de la Finlande, tout à fait en adéquation avec le positionnement « Fraîcheur » du restaurant ! Un nom court et mémorable qui a été choisi pour sa présence typographique et sa force phonétique. ANKKA est un univers de fraîcheur dans un environnement urbain, une oasis de verdure dans le gris de la ville...

Le concept : Une nouvelle façon de déjeuner...

Les fruits et les légumes sont en vogue, la campagne de publicité « mangerbouger.fr » a fait son apparition il y a quelques années et semble vouloir s'installer dans la durée. Dans les écoles, des budgets importants sont investis pour sensibiliser les jeunes à consommer des aliments sains et variés. Le déjeuner « bon et léger » a, depuis longtemps, séduit les femmes urbaines. Toutes les études récentes montrent que cette tendance se généralise aux hommes. Le goût devient enfin synonyme d'équilibre !

ANKKA, c'est bien plus qu'une salade, le client compose son déjeuner sur mesure au gré de ses envies et selon la saison : un très grand choix de salades et des ingrédients frais, des produits sélectionnés exclusifs. La restauration rapide est nomade : on peut ainsi consommer sur place, au bureau ou à domicile. Les emballages sont adaptés à la vente à emporter. Qu'ils soient chauds ou froids, solides ou liquides, les conditionnements permettent un transport sans risque et sans altérer les saveurs des produits.

Tous les restaurants ont une activité qui se concentre à l'heure de déjeuner. Pour lisser ces moments de rush, ANKKA propose à ses clients fidèles de pré-commander leurs repas, ce qui lui permet de bénéficier d'avantages indéniables : plus d'attente pour le client, une anticipation de la préparation et une fidélisation des clients rapide, saine et de qualité.

Une réponse aux attentes des consommateurs

ANKKA mise sur la proximité, elle a donc pour but de s'implanter dans les centres-villes, dans les centres commerciaux, au cœur des quartiers de bureaux. Rapide et pratique, la restauration rapide séduit les Français qui accordent de moins en moins de temps à leurs repas (en moyenne 33 minutes pour le déjeuner). La « journée continue » est de plus en plus pratiquée par les cadres, ils recherchent des solutions plus agréables et plus saines que l'incontournable sandwich. En effet, le client, surtout urbain très attentif à sa forme, recherche de plus en plus une alternative au hamburger en mangeant sain et bien. Enfin, la restauration rapide offre le repas complet le moins cher de toute la restauration commerciale : un rapport qualité/prix incontestable.

Un restaurant type ANKKA

Plusieurs critères sont sélectionnés pour les restaurants ANKKA : un emplacement zone de bureaux avec un environnement commercial, une surface de 60 à 90 m², un agencement de qualité avec une décoration étudiée et un outil de travail optimisé. L'investissement moyen est de 100 K€ hors DAB. Enfin, ANKKA choisit une équipe légère composée d'un manager, d'un préparateur et de serveurs à temps partiel pour le service. L'expérience et le savoir-faire des équipes d'ANKKA est au service de la réussite de ses franchisés. Pour la communication et le graphisme, ANKKA a fait appel à l'agence spécialisée dans les communications réseaux et franchises SYMBOL (symbol-com.fr) et pour sa signalétique, elle s'est adressée à la société CHRONO PUB.

Zoom sur la société CHRONO PUB

Depuis 1989, CHRONO PUB conseille, crée, développe, fournit et installe toute la gamme des produits de communication visuelle (signalétiques extérieure et intérieure), qui jalonnent les lieux et bâtiments, en zone industrielle, centre commercial ou centre ville. CHRONO PUB est LE partenaire-exécutant auprès des architectes, bureaux d'études, agences de publicité pour la mise en valeur de l'image institutionnelle ou des produits. CHRONO PUB se distingue par sa capacité à concevoir des projets souvent complexes, à assurer le suivi qualité de la fabrication et de l'installation. De plus, depuis 2003 CHRONO PUB est certifiée*** par le BUREAU VERITAS CERTIFICATION selon le référentiel « QUALI'F ENSEIGNE SIGNALÉTIQUE ». Pour plus de renseignements : 01.40.92.87.88 ou www.chronopub.com

