

# Présentation de l'Enseigne:



# Présentation de l'Enseigne:



## Sommaire

- Concept commercial
- Aspects économiques
- Éléments de la Franchise

# Présentation de l'Enseigne:



## Concept Commercial

- Une formule simple et conviviale avec des produits de qualité:
  - salade composée à volonté
  - choix entre 3 plats: fondue savoyarde, fondue bourguignonne, pierrade (80% des ventes en été)
  - accompagnement de pommes de terre maison (à volonté) selon une recette originale
- Prix: 15 € (avec café et ¼ de vin le midi)

# Présentation de l'Enseigne:



## Concept Commercial

- Une offre claire pour les clients (ils savent pourquoi ils viennent et combien ils vont payer)
- Un excellent rapport qualité / prix
- Un concept patiemment mis au point:
  - ouverture du restaurant pilote il y a 20 ans
  - achat par Mr Odoux en 2002 et affinage de la formule jusqu'aux performances actuelles

# Présentation de l'Enseigne:



## Concept Commercial

- Un cadre rococo, chaud et cosy pour l'hiver (30 à 50 places)
- Une belle terrasse pour l'été (20 à 50 places)
- Une convivialité permanente
- Une satisfaction totale de la clientèle

# Présentation de l'Enseigne:



## Concept Commercial

### ➤ Critères d'implantation:

- Grandes villes et principaux sites touristiques
- Localisation:
  - axes de passage piétons
  - proximité des cinémas, théâtres, ...
  - rues « gourmandes »
  - pas en zones industrielles ou commerciales

# Présentation de l'Enseigne:



## Aspects économiques

- Un modèle simple et rentable:
  - un petit local (50 à 80m<sup>2</sup>) avec terrasse indispensable
  - investissement: 55000€ (hors droit au bail)
  - aucunes pertes de marchandises
  - une organisation optimisée:
    - pas besoin de cuisinier professionnel
    - CA par personne: 100000 € hors taxes  
(norme métier: 60000 € environ)

# Présentation de l'Enseigne:



## Aspects économiques

- Un modèle simple et rentable :
  - CA cible: 300000 € hors taxes
    - ticket moyen: 15 € à midi, 21 € le soir
    - nombre moyen de clients par jour: 50
  - Marge brute: 70% minimum
  - Excédent brut d'exploitation: 25% minimum

Chiffres et % ci-dessus = unité en vitesse de croisière

# Présentation de l'Enseigne:



## Les éléments de la Franchise

### ➤ Le réseau:

- Unité pilote à Paris
- Ouverture du 1<sup>er</sup> franchisé à Paris en Juin 2007 avec un CA supérieur à l'unité pilote
- Ouverture du 2<sup>ème</sup> franchisé à Paris en Septembre 2008
- Deux ouvertures en province en 2009: Bordeaux (Juin) et Aix en Provence (Septembre) qui ont bien débuté
- Des projets sur plusieurs villes

# Présentation de l'Enseigne:



## Les éléments de la Franchise

- Le rôle du franchiseur :
  - Sélection des fournisseurs
  - Communication
  - Suivi et Animation du réseau
  - Accompagnement à l'ouverture:
    - recherche/validation du local et aide à la négociation
    - assistance à l'établissement du prévisionnel
    - formation
    - aménagement du local
    - présence physique les 1<sup>ers</sup> jours

# Présentation de l'Enseigne:



## Les éléments de la Franchise

- Profil du franchisé:
  - Pas besoin d'être restaurateur
  - Motivé et dynamique
  - Prêt à appliquer le concept et à promouvoir l'image
  - Commerçant (l'exploitant accueille et sert les clients lui-même: il empoche aussi les pourboires)
  
- Apport personnel avant emprunt: 75 à 125000 € (selon montant droit au bail)

# Présentation de l'Enseigne:



## Les éléments de la Franchise

- Les conditions d'accès:
  - Droit d'entrée: 10000 € hors taxes
  - Formation: 2000 € hors taxes
  - Redevances:
    - 4% du CA hors taxes
    - 1% du CA hors taxes pour la publicité

# Présentation de l'Enseigne:



## Les éléments de la Franchise

- Contrat:
  - Durée: 6 ans
  - Clauses classiques:
    - intuitu personae
    - agrément
    - droit de préemption
    - non ré affiliation

**Alors, vous aussi, faites-vous plaisir !**

**Soyez .....**

