

Dossier de presse



*Mecca Pasta lance **La Pâte Mobile** en franchise,
Un concept inédit de restauration mobile
autour de la thématique des pâtes.*

MECCA PASTA
43B Avenue du Président Roosevelt
78200 Mantes En Yvelines
Tél. : 01 30 33 16 55
06 10 44 93 85
email : eddaikhane@yahoo.fr

Sommaire

Mecca Pasta : Un concept novateur de vente à emporter.....3

La Pâte Mobile, un concept inédit de restauration mobile.....4

La Pâte Mobile, un concept dans l'air du temps.....6

Mecca Pasta, franchiseur, mais avant tout partenaire.....7

La Pâte Mobile, un véhicule tout équipé !.....9

Mecca Pasta : un concept novateur de vente à emporter

Notre Concept consiste en la vente en restauration rapide de véritables pâtes, accompagnées de délicieuses sauces élaborées par Mecca Pasta.

Mecca Pasta vous propose :

- ⇒ des plats délicieux et sains*
- ⇒ Servis en restauration rapide*
- ⇒ A des prix adaptés à tous*
- ⇒ Un concept rentable et flexible*



La Pâte Mobile : un concept inédit de restauration mobile

Conscient des nouvelles habitudes de consommation et de l'intérêt pour la restauration à thème, Mecca Pasta fait preuve de créativité et lance un concept unique de franchise sur le marché de la vente à emporter : **La Pâte Mobile**, la restauration mobile autour de la thématique des pâtes.

1. La Pâte Mobile, un concept de restauration

Mecca Pasta a conçu un camion de restauration clé en main dédié à la vente à emporter ou à la consommation sur place autour de la thématique des pâtes. La Pâte Mobile de Mecca Pasta est un véhicule attractif, entièrement équipé et adapté à la restauration rapide.

2. La Pâte Mobile, un concept de franchise accessible à tous

Dans un marché en pleine expansion, La Pâte Mobile de Mecca Pasta se différencie en innovant autour d'un concept de proximité, urbain répondant aux attentes de tous les types de publics.

*La Pâte Mobile est un concept **original** et **novateur** de restauration rapide et mobile de haute qualité à prix attractif.*

3. L'originalité Mecca Pasta

*Un plat chaud et consistant à partir de pâtes accompagnées de leurs sauces « maison » servies dans un **cornet isotherme** particulièrement maniable, raffiné et ludique.*

Mecca Pasta a construit à partir de ce plat de base une offre produit riche et variée permettant de composer un menu (entrée, plat, dessert, boisson) séduisant, équilibré, attractif et de qualité.

4. La Clientèle

*La Pâte Mobile de Mecca Pasta est un concept **multicible urbain** de vente à emporter qui a pour vocation de servir rapidement un menu de qualité à **tous types de cibles** pouvant consommer durant toute la journée : des lycéens / étudiants, des*

actifs de bureaux (hommes et femmes), des familles, pour qui la restauration rapide ne se traduit pas exclusivement par sandwich ou hamburger.

5. Quelques chiffres

Une surface de vente d'environ 8 m² pour un véhicule

CA estimé : 140 000 €

Ticket moyen : 6 - 7 €

Objectif de Mecca Pasta : 10 franchisés d'ici fin 2007

Une centaine à l'horizon 2010

La Pâte Mobile : un concept dans l'air du temps

1. La restauration mobile : une tradition réinventée

Nouvelle opportunité de développement en matière de restauration, la restauration mobile semble promise à un bel avenir. Elle n'est pourtant pas un concept si nouveau: les camions à pizzas qui jalonnent depuis bien longtemps centre-ville, marchés et villages, n'en sont-ils pas après tout les précurseurs ? C'est bien sur ce constat que Mecca Pasta s'est appuyé pour concevoir La Pâte Mobile, son nouveau concept de restauration.

Réceptif à l'évolution des modes de consommation, Mecca Pasta a tout naturellement compris combien cette formule de restauration pouvait parfaitement s'adapter à la thématique des pâtes et la tendance actuelle.

2. La Pâte Mobile, au carrefour de deux tendances à la hausse : la restauration à emporter et la mobilité du consommateur

L'irrésistible évolution de la restauration rapide, la mobilité des consommateurs, la montée en puissance de l'offre « snacking » sont autant d'éléments qui confirment la pertinence de La Pâte Mobile de Mecca Pasta. En proposant son nouveau concept de pâtes à emporter La Pâte Mobile offre une alternative attractive sur un marché réceptif à la variété.

Avec ce concept de restauration mobile, Mecca Pasta, non seulement va à la rencontre des consommateurs habituels de pâtes mais compte bien conquérir de nouveaux amateurs. Autonome, parfaitement équipé, attractif, La Pâte Mobile de Mecca Pasta se propose d'aller vers le consommateur, là où il se trouve, et de le suivre où qu'il aille!

On ne manquera pas de se laisser séduire par ce camion sympathique, coloré, accueillant en centre-ville, sur les marchés, lors des festivals, sur les salons, lors des manifestations sportives, en bord de mer, à proximité des campings, etc. et bien d'autres lieux encore, tant sa souplesse et sa conception ont été étudiées pour qu'il puisse se faufiler partout où le consommateur se déplace.

Mecca Pasta, Franchiseur mais avant tout partenaire

La création d'entreprise... un bonheur pour certains, des difficultés insurmontables pour d'autres. Et pourtant beaucoup de Français s'imaginent indépendants, travaillant à leur compte. Ce choix, Mecca Pasta le rend possible en lançant la franchise La Pâte Mobile.

L'objectif de Mecca Pasta : promouvoir la cuisine autour de la thématique des pâtes dans un modèle de restauration correspondant aux attentes du consommateur, la restauration rapide.

Pour atteindre cet objectif, Mecca Pasta se positionne avant tout comme un partenaire du futur franchisé. Pour cela Mecca Pasta vous propose :

1. Un approvisionnement de qualité

Mecca Pasta met son expérience au service de des franchisés pour l'approvisionnement de produits de qualité.

2. Un service de formation

Mecca Pasta assure un service de formation au futur franchisé (Huit jours de formation initiale).

3. Un accompagnement dans le développement

Mecca Pasta envisage les relations franchiseur / franchisés comme des relations de confiance où l'objectif de réussite est commun. Ces relations s'inscrivent dans la durée et se traduisent par un accompagnement du franchisé. Soutien à la communication, aide au développement, promotion du concept seront réalisés au niveau national.

Le contrat de franchise La Pâte Mobile : quelques conditions...

Droit d'entrée dans la franchise avec la formation : 10 000 € HT

Investissement (Achat du camion selon options) : ± 60 000 HT

Redevance non indexée sur le CA : 500 € HT / mois

Apport personnel minimum : 20 à 30 % de l'investissement total

CA prévisionnel : fonction de la zone

Zone de chalandise minimum : 50 000 habitants

La Pâte Mobile, un véhicule tout équipé

1. Caractéristiques techniques du véhicule

Mécanique Renault Master ou Fiat

PTC : 3+500

Dimensions extérieurs : L : 4.20 - l : 2 m

Hauteur intérieure : 2.10m

2. Aménagement du véhicule

L'intérieur de La Pâte Mobile est conçu comme une véritable cuisine ambulante. Fonctionnel dans sa conception, l'espace bien que réduit accueille tous les équipements nécessaires à la réalisation des pâtes et à leur commercialisation.

Ainsi, un emplacement est prévu à l'intérieur pour recevoir un congélateur d'un volume de 400 litres pour le stockage des produits surgelés. Pour les produits frais, une vitrine réfrigérée ventilée d'une longueur de 1m50 permet l'exposition des boissons et des pâtisseries. Cette vitrine est également équipée d'une réserve basse réfrigérée non visible du client pour le stockage des produits.

Le camion La Pâte Mobile comprend également :

- ⇒ un lavabo encastré dans un plan de travail avec le branchement et l'évacuation direct sur secteur ou sur un jerrican d'eau propre et un jerrican d'eau usée,
- ⇒ un distributeur de savon et de papier conformément à la réglementation sur l'hygiène.

Enfin, le camion comprend le petit matériel nécessaire à l'activité : distributeurs de serviettes, poubelles intérieure et extérieure, produits nettoyants et désinfectants professionnels

3. Voir et promouvoir le véhicule

Au dispositif lumineux d'ambiance (néons / spots d'éclairage et mise en valeur), s'ajoute des panneaux rétro éclairés présentant les produits comme dans les fast-foods.

Sur le toit du véhicule, une enseigne lumineuse figurant le logo Mecca Pasta (caisson

*double face lumineux (800 x 560 mm) est fixée sur un axe rotatif.
Enfin, un chevalet de promotion (hauteur d'environ 75 cm) est à disposer devant le camion pour attirer le chaland.*