

GREEN SUR MESURE

REAL FOOD RESTAURANT



**PLAQUETTE
DE PRÉSENTATION**



GREEN SUR MESURE REAL FOOD RESTAURANT

SALADBAR AND MORE



A l'âge de 36 ans, Fabrice quitte *Kea&Partners** et le monde du conseil en stratégie pour concrétiser un rêve de gosse : devenir chef d'entreprise !

Il rejoint en septembre 2010 une jeune franchise de saladbars qui s'annonce prometteuse, mais dont il constate très vite les écueils : avec Amaury le Clere – un autre franchisé de la même enseigne issu du groupe de restauration *elior* avec lequel il s'associe – il s'attaque d'abord au sujet brûlant des approvisionnements. L'objectif est d'améliorer rapidement la rentabilité des franchisés. C'est ainsi que la centrale d'achats et de référencement *OneDeal4all* voit le jour en octobre 2011 : elle permet aux franchisés de gagner 20 points de marge pratiquement du jour au lendemain !

Au sein de leurs saladbars respectifs, les deux associés s'attaquent ensuite aux fondamentaux du concept auquel ils avaient adhéré si peu de temps auparavant. Le but : évoluer vers une offre de restauration rapide sur mesure healthy, **variée** et **performante toute l'année**. L'avènement de ces évolutions les amène nécessairement à se séparer de leur franchiseur : le concept *Green sur mesure* est né, conforté par la puissance de feu de la centrale d'achats et de référencement des deux entrepreneurs – désormais connue sous le nom de *Comptoir des Restaurateurs* – qui compte 300 utilisateurs. Fabrice se concentre sur Green, Amaury sur Comptoir : l'aventure peut commencer, il ne tient qu'à vous d'écrire la vôtre à nos côtés.



« *Green sur mesure* » est un concept moderne, branché et dynamique de restauration rapide qui propose plus de 60 ingrédients pour créer vous même vos propres salades, pokés et pâtes chaudes. Chez Green, le « sur mesure » s'étend également aux desserts.

Cette enseigne a été fondée en 2013 par Fabrice Rimblot et Amaury le Clere, anciens franchisés d'une enseigne de saladbars.

Le premier « *Green sur mesure* » a ouvert ses portes à Clichy (92). Aujourd'hui 21 restaurants et 1 food truck ont vu le jour dans toute la France.

La restauration rapide est aujourd'hui ancrée dans les habitudes de vie des Français qui consomment de plus en plus de repas hors de leur domicile. Le secteur est en plein essor.

Depuis 2017 ce secteur d'activité ne cesse de croître et de se consolider.

L'essor de la restauration rapide doit composer avec une autre grande tendance : **le « mieux manger »**.

Les consommateurs sont en quête de produits plus sains, locaux et sont de plus en plus amateurs de produits « sans » (sans gluten, sans lactose, sans OGM, sans sel, sans sucres ajoutés).

En somme : la tendance est à l'assiette équilibrée, aussi bonne pour la santé de l'Homme que pour celle de la planète.

C'est dans le début des années 2000, aux États-Unis, que le concept du saladbar fait son apparition.

Paradoxalement, c'est au pays où l'alimentation reste un sujet controversé qu'est née la notion du manger sain, vite et pas cher sur le créneau de la restauration hors domicile.

Très vite, ce type de concept envahit les grandes villes américaines ... et s'exporte en Europe !

La France n'échappe pas à la règle, et les saladbars poussent bientôt comme des champignons sur l'ensemble du territoire national.

Si la réussite est parfois au rendez-vous à Paris et dans certaines villes de province, le bilan est plus contrasté à l'échelle nationale, comme souvent avec les concepts mono produit. Problème de saisonnalité, problème de lassitude des clients, choix d'emplacements restreint au regard de la cible "premium" des saladbars, autant d'écueils qui entraîneront de nombreux échecs.

Fort de ce constat, des exploitants d'un concept de saladbar mettent au point une offre de restauration rapide sur mesure "4 saisons". Leur parti pris : étendre l'idée du déjeuner sur mesure au-delà de la salade, en conservant néanmoins la notion de produits frais et d'alimentation équilibrée.

Le concept Green sur mesure était né !

Green sur mesure propose des salades, des pokés, et des pâtes chaudes, le tout sur mesure, ainsi que des tartes salées goûteuses, complétés de jolis desserts à façon et de boissons detox, de véritables repas complets et équilibrés réalisés selon les envies du client et à déguster sur place, à emporter ou livrés.

Ce concept de restauration rapide quatre saisons mise sur un secteur porteur et très plébiscité par les Français et répond aux besoins des actifs et étudiants situés en zone tertiaire ou mixtes centre-ville/ quartier d'affaires/ centres commerciaux, soucieux d'adopter une alimentation saine et variée.

L'enseigne *Green sur mesure* réunit tous les ingrédients du succès pour les entrepreneurs qui souhaitent se lancer dans la restauration : un concept porteur, accessible, un accompagnement clé en main et sans expérience métier ni formation pré-requises, ainsi qu'un système de fidélité en cash back inédit.

Deux formats de restaurants possibles qui permettent de s'adapter à chaque profil d'entrepreneur :

- Emplacement **Green Business** (quartier bureaux/affaires) avec une ouverture uniquement le midi du lundi au vendredi.
- Emplacement **Green City** (centre ville / quartier d'affaires / centre commercial) permettant d'exploiter le concept 6 jours/7 ou 7 jours/7, midi et soir.

UN MARCHÉ VASTE, VARIÉ, INNOVANT ET DYNAMIQUE



Ce concept novateur et fédérateur s'appuie sur des tendances sociétales fortes : adopter des comportements alimentaires plus sains et écoresponsables. L'enseigne s'inscrit ainsi dans un contexte en pleine mutation, caractérisé par des clients toujours plus exigeants en matière d'engagement, de transparence et de bien-manger.

Green sur mesure c'est la représentation urbaine du "manger sain" : déjeuner rapidement n'empêche pas de manger sain.

Des repas sur mesure, copieux et de haute qualité.



Une atmosphère de fraîcheur et d'équilibre : la **"Green attitude"** ;

Un concept à emporter, à déguster sur place, ou à commander en ligne ;

Des prix attractifs pour une qualité irréprochable : 12 € le panier moyen ;

Green sur mesure c'est aussi la volonté de défendre un engagement éco-responsable en limitant l'usage du plastique dans ses restaurants et en prônant une politique anti-gaspillage auprès de ses clients, soucieux de préserver la planète.

L'AVÈNEMENT D'UN LEADER DE LA RESTAURATION RAPIDE SUR MESURE HEALTHY

Pour concilier cet engagement du "manger sain" et l'impératif économique du franchisé, *Green sur mesure* s'appuie sur 4 valeurs fondatrices :

- QUALITÉ
- ADAPTABILITÉ
- PROXIMITÉ
- INNOVATION





DES PRODUITS FRAIS ET UNE NOURRITURE SAINES

Green sur mesure propose une grande diversité d'ingrédients offrant un nombre de combinaisons possibles quasiment illimité. *Green sur mesure* accorde une grande importance à la fraîcheur et à la qualité de ses produits, et dispose d'une centrale d'achats qui permet au franchisé de maîtriser ses coûts d'achat sans compromettre la qualité des produits utilisés en privilégiant les filières locales pour les fruits et légumes.

Salades et pâtes chaudes sur mesure, pokés, tartes salées : les clients peuvent laisser libre cours à leur imagination et leurs envies en composant leur repas à partir de plus de 50 ingrédients frais, de nombreuses bases, sauces artisanales et desserts, pouvant ainsi déguster chaque jour un repas équilibré différent, chaud ou froid.

— www.greensurmesure.fr



LA FRANCHISE GREEN SUR MESURE EN QUELQUES MOTS CLÉS



Restauration rapide



Saladbar



Plan de charge
adapté



Emplacement zone
de forte affluence



Coûts maîtrisés



Moderne



Branché



Dynamique



Healthy



Composition
sur mesure



Chic



Décontracté



Site de commande
performant



Accompagnement
global

PRÉSENTATION

FORMATION ET EMPLOYÉS

L'important chez *Green sur mesure* c'est un beau sourire, un bel accueil de notre clientèle ainsi que de la bonne humeur.

"*Green sur mesure*" est unique en son genre et ne demande pas de qualification précise, on se forme sur le terrain.

- 2 semaines de formation opérationnelle préouverture dans la succursale, pilotage de l'exploitation, caisse, vente à distance, réseaux sociaux, et 3 à 5 jours d'accompagnement à l'ouverture suivis de visites régulières (4 minimum la première année).

Dans chaque restaurant, le franchisé fait 40 heures par semaine.

Pour les employés :

- 1 préparateur à 25 heures / semaine
- Un préparateur à 15 heures / semaine
- 1 préparateur à 30 heures / semaine (*en rythme de croisière*)





LA FRANCHISE

Restauration rapide
Moderne, branché, chic et dynamique.





Le seuil mensuel de rentabilité théorique se situe à **240k€** de CA.

Un restaurant réalise **280k€** en moyenne de chiffre d'affaires la première année. Avec une moyenne de croissance de annuel de **30%**.

Historiquement, le salaire mensuel net moyen du dirigeant est d'environ **2 000€** en zone de bureaux.

Le panier moyen global est d'environ **12€**.

Le système de fidélité en cash back inédit est un argument commercial majeur.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le panier moyen des clients acquis sur Internet dépasse **12€** ; cette catégorie de clients est en croissance.



FONCTIONNEMENT

L'implantation d'un nouveau restaurant prend environ **3 mois**.

Un séminaire d'échanges et de remise à niveau à lieu chaque année pendant **2 jours**.

De courtes réunions thématiques par Zoom ont lieu régulièrement après le service, parfois à la demande des franchisés.

Un restaurant fonctionne avec **3 à 4 personnes minimum**.

La formation initiale se déroule dans la succursale et prend **2 semaines**.

Dans les zones à forte population, nous recommandons vivement **7 employés au minimum**.





DES CLIENTS MASSIVEMENT SATISFAITS

4,8 / 5

Note moyenne de notre service sur les centaines d'avis que nous avons pu récolter. Ces avis sont authentiques et certifiés.

**1 nouveau
client sur 3**

Est parrainé par un client existant.

L'ÉQUIPE DE LA FRANCHISE VOUS APPORTE VOS CLIENTS SUR UN PLATEAU

Chez *Green sur mesure*, nous adoptons une stratégie marketing de communication continue, avec une perspective de développement à l'année.

3,5% de redevance pour les zones de bureau,
5% pour les implantations en zone mixte

(ouverture 6J/7 minimum midi et soir) à reverser au franchiseur.

Green sur mesure s'engage à tout mettre en oeuvre afin d'apporter au franchisé des prospects qualifiés, tous les jours, en continu.



NOUS RETROUVERONS DANS CETTE STRATÉGIE DE COMMUNICATION LOCALE :

- 1 - Identité visuelle
- 2 - Site internet du restaurant, couplé au site institutionnel de la franchise
- 3 - Accompagnement sur le community management
- 4 - Mise à disposition d'une bibliothèque évolutive de posts permettant au franchisé de densifier et personnaliser sa communication sur les réseaux sociaux
- 5 - Réseaux sociaux, page Google
- 6 - Mise en place de campagnes de distribution de flyers, impressions
- 7 - Référencement de notre site internet au plan national

Le franchisé profitera de l'identité visuelle des restaurants *Green sur mesure* : décorations, packaging, mobilier ...

Sera donné au franchisé périodiquement du contenu respectant l'image et l'identité du groupe, afin de booster les ventes, sur le même modèle que les boutiques du réseau *Green sur mesure*.

Toute initiative de communication / marketing sera accompagnée par *Green sur mesure* : affichage magasins, offres promotionnelles ...

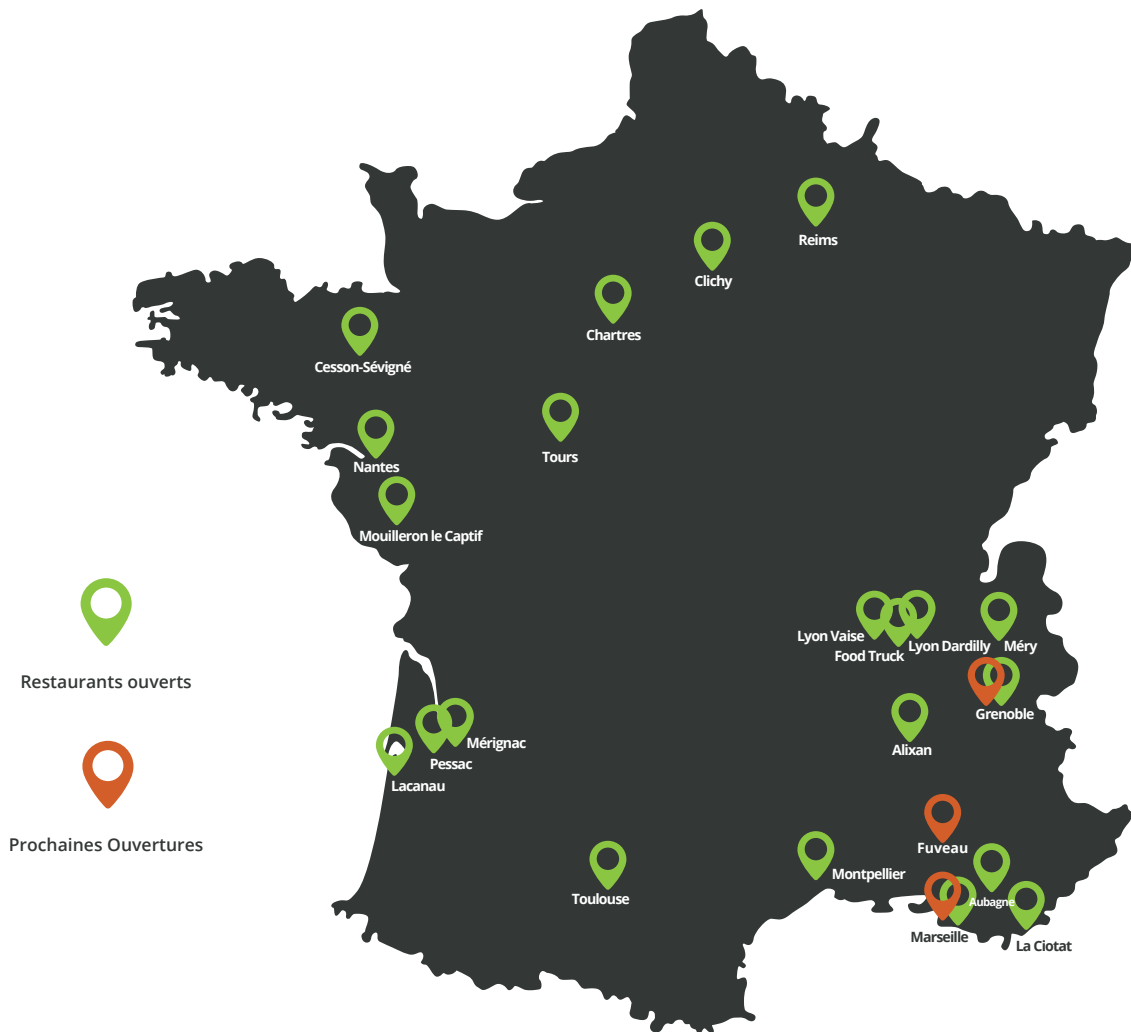
Le franchisé s'alignera sur le modèle marketing implanté par *Green sur mesure*.



COMMUNICATION - MARKETING : NOUS APPORTONS DES PROSPECTS QUALIFIÉS, TOUS LES JOURS, EN CONTINU

Avant le lancement de chaque *Green sur mesure* une campagne de communication géo-ciblée est lancée afin de vous apporter un maximum de clients dès la première semaine d'ouverture.

- Communiqués et articles dans la presse locale
- Campagne SMS, street marketing, affiches, parrainage
- Diffusion d'une opération publicitaire sur Facebook, promue dans les fils d'actualités des habitants de la ville qui accueille le nouveau *Green sur mesure*



- Aubagne - Les Paluds
- Bordeaux Pessac
- Bordeaux Mérignac
- Cesson-Sévigné
- Chambéry Méry
- Chartres
- Clichy (92)
- Grenoble - Ampère
- Lacanau Océan
- La Ciotat - Athélia III
- La Roche-Sur-Yon
- Lyon Dardilly
- Lyon Food Truck
- Lyon Vaise
- Marseille - Euroméditerranée
- Montpellier Millénaire
- Nantes Euronantes
- Reims
- Toulouse Borderouge
- Tours
- Valence (Alixan)

GREEN SUR MESURE
REAL FOOD RESTAURANT

