GREEN SUR MESURE REAL FOOD RESTAURANT

SALADES | POKÉS | PÂTES | SANDWICHS | SOUPES

Dossier de Presse

www.greensurmesure.fr

SOMMAIRE

Green sur mesure : un concept innovant 5

La genèse
L'innovation Green sur mesure
Les valeurs Green sur mesure

Des produits frais et des repas sains, sur place, en click & collect ou en livraison 8

L'offre sur mesure
Les pokés
Livraison et click & collect

Une politique marketing de fidélisation unique dans le secteur de la restauration 11

La carte de fidélité

Du concept à la réalité : un restaurant"type" Green sur mesure 12

Localisation
Surface
Charte architecturale

Green sur mesure : une autre idée de la franchise 15

Mise en œuvre d'une franchise
Atouts

Développement du réseau en France 16

Real food restaurant
green sur mesure

Green sur mesure : un concept innovant

Le concept innovant du restaurant sur mesure

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 pâtes, des soupes, des sandwichs, des tartes salées, des salades sur mesure et des pokés bowls, 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 zone tertiaire (quartier bureaux/affaires) avec une ouverture uniquement le midi du lundi au vendredi.
- Emplacement mixte (centre ville / quartier d'affaires / centre commercial) permettant d'exploiter le concept 6 jours/7 ou 7 jours/7, midi et soir.

L'enseigne Green sur mesure réunit tous les ingrédients du succès pour les entrepreneurs qui souhaitent se lancer dans la restauration.

Green sur mesure : une idée simple pour le bien-être de tous et de la planète.

Ce concept novateur et fédérateur s'appuie sur des tendances sociétales fortes : adopter des comportements alimentaires plus sains et éco-responsables. 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 (salades, sandwichs, pâtes, pokés, soupes) 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.

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

Green sur mesure est novateur dans la franchise qu'il propose

Maîtriser ses coûts d'achat sans compromettre la qualité des produits

Des produits frais et une nourriture saine

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.

Salades, pâtes, sandwichs, pokés, soupes sur mesure : 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.

NOUVEAU :

Green sur mesure voit la vie côté "poké"

Depuis juin 2020, l'enseigne lance un nouvelle offre qui a le vent en poupe auprès de la clientèle qui fréquente ses restaurants et complémentaire au cœur de l'offre ***Green sur mesure*** : **LE POKÉ BOWL !**

Les restaurants proposent ainsi de nombreuses recettes gourmandes de pokés chauds ou froids, composées d'ingrédients frais et pour la plupart issus de production locale, boisson et dessert, qui pourra combler les appétits branchés à la recherche d'un plat devenu tendance.
Une manière aussi de donner aux clients l'opportunité de choisir des compositions préparées à l'avance s'ils le souhaitent et d'assurer aux franchisés une réponse aux contraintes sanitaires liées à la crise du Covid-19 qui imposent un nombre de clients limité au comptoir des restaurants.

Sur place, en click & collect ou en livraison, c'est si facile de bien manger !

Green sur mesure mise depuis son origine sur le canal digital pour satisfaire la demande des clients qui recherchent à la fois une nourriture saine, mais aussi accessible, que ce soit sur place ou à distance. Les franchisés proposent à leurs clients la possibilité de commander en ligne leur repas à l'avance, de se faire livrer au bureau ou de venir retirer leur commande à un comptoir dédié pour dire adieu à la file d'attente.
Un atout de pointe pour les candidats à la franchise qui recherchent aussi de la part d'une enseigne des solutions modernes dans la gestion de leur offre auprès de leurs clients.

Une politique marketing de fidélisation unique

Une politique marketing de fidélisation unique dans le secteur de la restauration.

La carte de fidélité de l'enseigne est au cœur de la stratégie de fidélisation du concept ***Green sur mesure***.

A la fois carte de fidélité et carte de paiement, le client peut la créditer avec une carte bancaire, des espèces ou des titres restaurant, en contrepartie de bonifications immédiates à valoir sur ses consommations.

Les détenteurs de la carte bénéficient en outre chaque semaine d'avantages et de promotions inédites qui leur sont réservés dans les points de vente de l'enseigne.

Au delà les nombreux avantages proposés aux détenteurs de la carte, la carte de fidélité ***Green sur mesure*** est également un outil marketing et financier unique qui permet au franchisé de :

- fluidifier et accroître le trafic
- optimiser la gestion financière
- augmenter le panier moyen
- fidéliser la clientèle

Du concept à la réalité : un restaurant "type" Green sur mesure

Opérationnellement, entre la décision de s'installer et l'ouverture du restaurant, le processus se déroule généralement en 6 mois.

Un restaurant ***Green sur mesure*** peut s'ouvrir dans un très grand nombre de lieux, dès lors que les critères d'implantation sont respectés. Le potentiel en France métropolitaine est estimé à plus de 200 implantations !

- Les critères d'implantation sont simples et clairement définis :
- Une localisation soit en zone tertiaire (quartier de bureaux, d'affaires) soit en zone mixte (centre ville, quartiers d'affaires, centre commerciaux).
- Une surface approximative de 100 m² à 250 m² suivant le format, à Paris, en banlieue et province.
- Une vitrine illustrant le concept et la possibilité de terrasse.

Un restaurant ***Green sur mesure*** peut s'ouvrir dans un très grand nombre de lieux…

Pour l'aménagement, la franchise ***Green sur mesure*** dispose d'une charte architecturale adaptée à ce type de surface qui permet d'optimiser l'espace tout en mettant en place une atmosphère agréable dans le respect de la "Green attitude". Les plans, le mobilier, le matériel, les couleurs sont précisément définis et facilement duplicables à l'ensemble des restaurants.

Opérationnellement, entre la décision de s'installer et l'ouverture du restaurant, le processus se déroule généralement en 6 mois.

Au niveau financier, investir dans une franchise Green sur mesure, c'est la garantie d'un investissement "all inclusive".

En effet, le franchisé bénéficie de :

- Conseils et savoir-faire à toutes les étapes du processus de création du restaurant.
- Une formation préouverture dans l'un de nos restaurants-école suivie d'une assistance à l'ouverture dans son propre propre restaurant, renforcé par un programme de formation complémentaire sur les 12 premiers mois d'exploitation.
- L'agencement et le matériel nécessaires à l'exploitation du concept.

Ainsi, la franchise ***Green sur mesure*** s'adresse à un large panel de candidats potentiels grâce à ses atouts :

- Aucune dépendance à une qualification.
- Aucun âge précis pour démarrer son affaire.
- Facilité d'installation et de recrutement.

La réussite d'une franchise ***Green sur mesure*** repose avant tout sur le dynamisme et la sensibilité commerciale du franchisé, sa volonté d'entreprendre et de développer son affaire dans le respect du concept auquel il a souscrit, et sur la qualité de l'accueil et le sourire de son équipe.

Choisir Green sur mesure, c'est investir dans un concept "all inclusive". En effet, le "pack Green" contient tout l'agencement et le matériel nécessaire à l'exploitation du concept.

Green sur mesure : une autre idée de la franchise

La franchise ***Green sur mesure*** s'adresse à un large public d'entrepreneurs

La franchise ***Green sur mesure*** s'adresse à un large public d'entrepreneurs.

Son mode de gouvernance souple et moderne, qui laisse les bonnes idées et les initiatives porteuses émerger du terrain, et qui encourage les adaptations locales, est une arme puissante contre les écueils parfois observés dans l'univers de la franchise. Le copier-coller pure et simple ne marche pas !

Opérationnellement, entre la décision de s'installer et l'ouverture d'un restaurant, le processus est rapide et se déroule en 6 mois en moyenne.

Choisir ***Green sur mesure***, c'est investir dans un concept "all inclusive". En effet, le "pack Green" contient tout l'agencement et le matériel nécessaire à l'exploitation du concept.

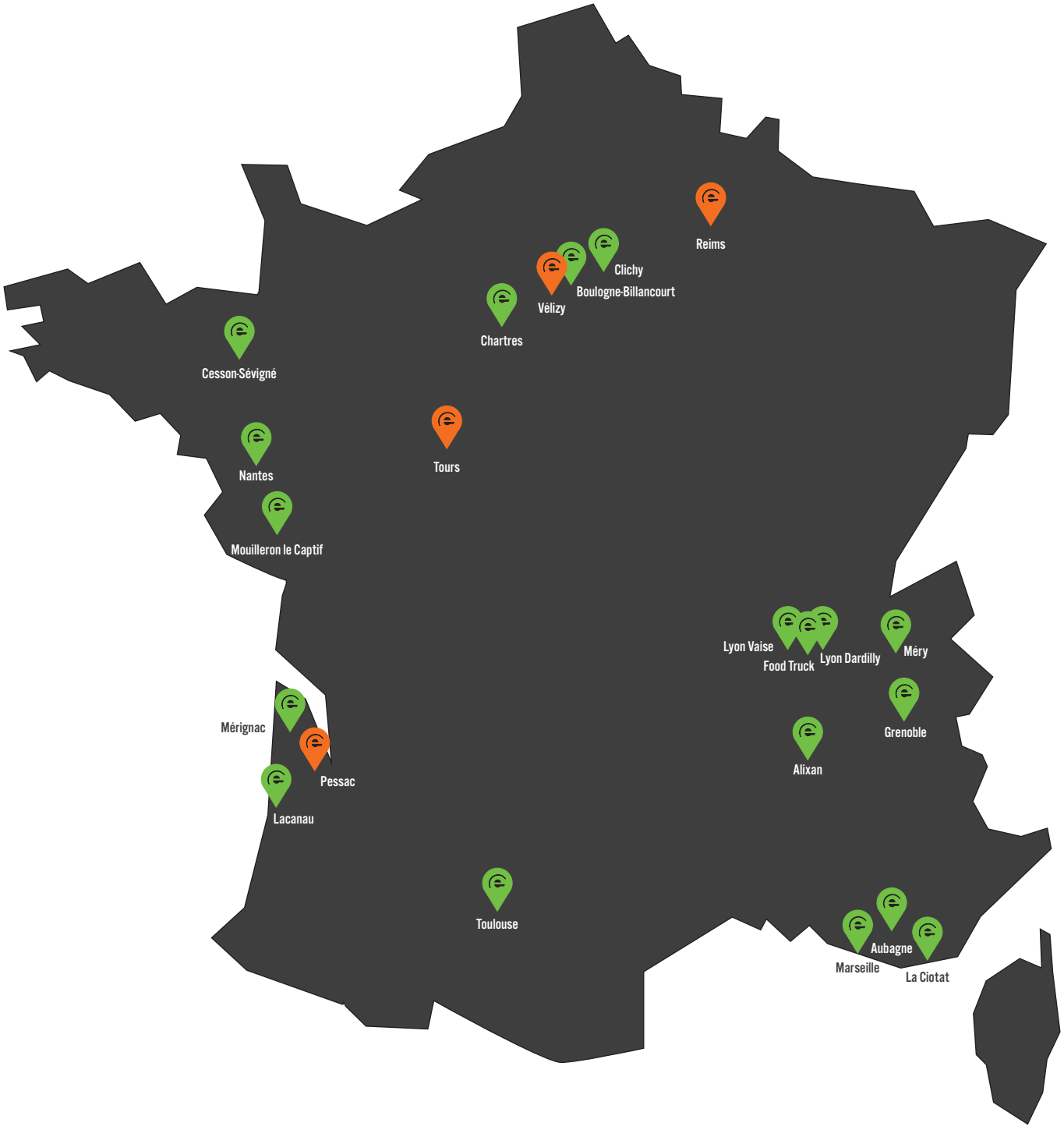
De plus, le franchisé bénéficie de :

- Conseils et savoir-faire à toutes les étapes du processus de création du restaurant.
- Formation complète préouverture dans l'un de nos restaurants-école, assistance à l'ouverture suivie de modules de formation complémentaires dans son propre restaurant au fil de la première année.
- Un accompagnement constructif et quotidien.

Le concept se destine à tout type de profil ayant le souhait d'entreprendre et qui font preuve des qualités suivantes :

- Très grande motivation.
- Volonté d'entreprendre et de devenir son propre patron.
- Sensibilité au "bien manger", à la nourriture saine et équilibrée.
- Sens du service client, de l'accueil et du sourire.

Développement du réseau en France



RESTAURANTS OUVERTS PROCHAINES OUVERTURES

GREEN SUR MESURE -
REAL FOOD RESTAURANT

Centre d'affaire Le Trèfle
31 bis, rue des Longs Prés
92100 Boulogne Billancourt
Tél. : 01 85 76 54 55

assistante@greensurmesure.fr

www.greensurmesure.fr