

MADE in FRANCE®

Sandwiches et salades à la française

L'alternative française

pour la restauration rapide



dossier
de présentation
de franchise

En toute franchise,
Les meilleurs casse-croûtes de France !



Devenez franchisé

MADE in FRANCE®

www.le-made-in-france.fr



historique rapide

En 1987, « le street food », c'était seulement Mc Do® et les Kebabs. Yvan VIVIN rugbyman passionné, et sa complice Arielle, ont l'idée de créer une sandwicherie Made in France® au cœur du vieux Nancy dont le logo n'est autre... qu'un rugbyman.

L'objectif de Made in France® est de proposer une alternative française de restauration rapide de qualité, s'appuyant sur des produits frais tout en maintenant une politique de prix abordables.

A cela s'ajoute le double objectif de réduire le gaspillage et limiter les déchets.

Les dates clés

1987 : ouverture du 1^{er} Made in France® dans le vieux Nancy

2006 : ouverture à Vandœuvre-lès-Nancy, en bordure du campus scientifique

2007 : ouverture au centre-ville de Lille

2008 : ouverture à Houdemont, dans la zone commerciale et d'activité

2009 : deux nouveaux établissements ouvrent, un à Metz, l'autre à Nancy

La suite, c'est à vous de l'écrire !

Les points forts

- ▶ en proposant la franchise, Made in France® met à disposition :
 - **un concept porteur et une marque forte et originale**
 - **un savoir-faire** unique, éprouvé pour une plus grande efficacité et une rentabilité optimale (de l'activité): recommandation d'implantation, concept architectural, matériel...
 - **une assistance technique permanente** du franchisé lors de l'ouverture et à chaque fois que nécessaire: formation au démarrage de l'activité et continue
- ▶ **Made in France®** prend le temps d'élaborer ses nouveaux produits, de les goûter et de les faire goûter, d'adapter et de faire évoluer les techniques de mise en œuvre.
- ▶ **Made in France®** veille à maintenir cette démarche de **qualité**, de service et d'exigence
- ▶ **Made in France®** éco-responsable : emballages compostables, gaspillage quasi-inexistant...
- ▶ **L'exclusivité** sur le territoire est concédée.



concept et positionnement

Les sandwiches made in france®

- ▶ des produits frais de qualité
- ▶ un grand choix d'ingrédients (crudités, viandes, fromages) en fonction des saisons
- ▶ des produits du terroir de nos régions (selon magasins)
- ▶ des créations originales (andouille de troyes, magret de canard origine france, huile de noix...)
- ▶ des accompagnements maison (sauce fromage blanc menthe, sauce aux 3 poivres Made in france®, hummm...) ▶ un pain spécifique, une recette exclusive Made in france® «normal» (250 g) ou «médium» (170 g)
- ▶ des recettes équilibrées où l'industriel ne trouve pas sa place

Les points de vente made in france®

- ▶ un environnement de qualité, sain et durable
- ▶ un accueil convivial et professionnel (sourire, bonne humeur, sens du service...)
- ▶ une hygiène rigoureuse et irréprochable guidant le choix des matériaux et la conception des aménagements
- ▶ un matériel haut de gamme (plaque de cuisson, hotte extractive, filtres) adapté spécifiquement pour Made in france®
- ▶ une équipe motivée, formée pour répondre efficacement aux exigences du concept et à la satisfaction des clients
- ▶ une organisation éprouvée par plus de trente ans d'expérience, d'évolution et d'adaptation pour améliorer sans cesse la qualité des services proposés, tant au niveau des ingrédients que de la gestion et des prix
- ▶ des fournisseurs exclusifs pour garantir qualité et homogénéité des produits et des prix

Le concept en images





Engagements réciproques

Les services aux franchisés

*Un accompagnement
personnalisé selon les besoins*

- ▶ **formation et assistance avant l'ouverture pour le franchisé**
après signature du contrat, formation de 5 jours consécutifs à Nancy, le temps nécessaire à l'acquisition d'une parfaite maîtrise.
- ▶ **formation et assistance avant l'ouverture pour son équipe**
A la demande (cf. conditions)
- ▶ **formation et assistance à l'ouverture**
afin d'aider, de rassurer et de corriger le cas échéant les débuts opérationnels.
- ▶ **formation et assistance après l'ouverture**
Dans les semaines suivant l'ouverture, des visites sont régulièrement effectuées, soit spontanément, soit à la demande du franchisé (cf. conditions)

Les coûts de formation initiale du franchisé sont inclus dans le droit d'entrée, l'hébergement est à la charge du franchisé et de son personnel.

Les obligations des franchisés

- Respecter les valeurs Made in France®
- Respecter le savoir-faire et les méthodes du franchiseur



Les étapes de votre franchise

- 1 établissement du dossier de candidature, rendez-vous de présentation, précisions sur votre projet d'entreprise et remise du DIP (document d'information pré-contractuel)
- 2 vous recherchez votre local
- 3 contrat de réservation (contrat préparatoire)
- 4 visite de votre local
- 5 signature du contrat de franchise définitif
- 7 formation personnelle le temps nécessaire à l'acquisition d'une maîtrise parfaite (cf. conditions)
- 8 travaux d'aménagement et d'installation
- 9 visite de pré-ouverture contradictoire du franchiseur
- 10 ouverture de votre restaurant Made in France®

Les investissements

Indépendamment de l'éventuel achat du fonds de commerce, droit au bail ou « pas de porte »

► investissement global : (variable selon état du local)

- droit d'entrée franchise : 20 000 € (HT) (formations incluses)

- matériel :

- cuisson (toaster et plaque)
- caisse, pockie
- mixers fruits, ...

- aménagements :

- comptoirs réfrigérés
- chambre froide
- extraction
- sols et murs, ...

apport de 30 % nécessaire (exigence bancaire)

contrat de franchise négocié

contrat initial de cinq ans, renouvelable par période de trois ans, (droit de 5.000 € HT), incessible. exclusivité sur le territoire concédée.

résiliation six mois avant le terme par lettre recommandée avec accusé de réception.

Pas de redevance sur le chiffre d'affaires



