





SOMMAIRE



1. Boulangerie Louise

- 1.1 Stratégie d'implantation
- 1.2 Charte Magasin
- 1.3 Positionnement & gamme de produits
- 1.4 Charte Qualité



BOULANGERIE LOUISE









Chiffre d'affaires de 100 Millions €



130 boulangeries artisanales en France8 en Belgique1 au Canada



2000 collaborateurs



Rythme annuel d'ouvertures soutenu (≈20/an)



STRATEGIE D'IMPLANTATION

En périphérie urbaine, dans des Retail Parc/zones commerciales

Surfaces commerciales de 150 à 350M²



Proximité immédiate de surfaces alimentaires



Visibilité & accessibilité (parking de 20 places minimum)

Zones de fortes densités géographiques

(à partir de 8000 habitants)

Zones de flux automobile importants

8000 véhicules/jour minimum



Ambiance Halle Ouverte moderne & cosy

3^e génération de boulangerie

Théâtralisation de l'espace production



Espace restauration intérieur et extérieur Corner café Valorisation & élargissement de la gamme produits (restauration)

Parcours client repensé





Espace de vente





Corner café





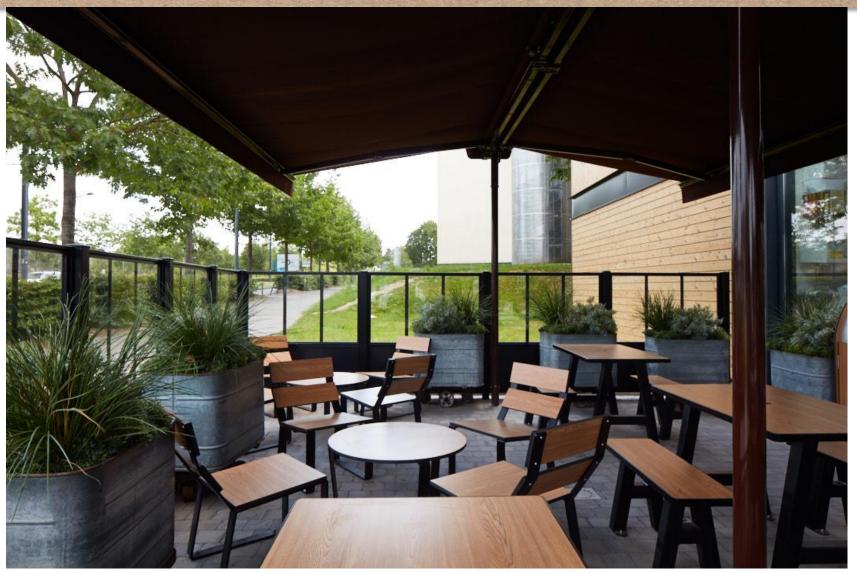
Espace Libre-service





Salle de restauration





Terrasse



POSITIONNEMENT & GAMME PRODUITS



- > Le parti pris du fabriqué sur place, de la qualité & de la fraîcheur
- > Un produit iconique & unique: La baguette Louise
- > Une large variété de pains courants et spéciaux 100% artisanaux
- Une offre produits sucrés pour satisfaire tous les moments gourmands de la journée
- Une gamme restauration actuelle répondant aux tendances de consommation
- > Un rapport qualité / prix imbattable:
 - ✓ Offre 3+1 Offert permanente
 - ✓ Plan Marketing rythmé par des promotions mensuelles impactantes
 - ✓ Sourcing matières premières ultra compétitif
- Veille & Innovation constante
 - ✓ Mise en place de recettes de pain du mois tous les 2 mois
 - ✓ Veille constante autour des nouvelles tendances de consommation (végétarisme, recettes healthy...)



CHARTE QUALITE

L'HUMAIN AU CŒUR DES VALEURS DE L'ENTREPRISE

- ✓ Création d'emplois locaux
- ✓ Evolution interne
- √ Formation continue

POLITIQUE RSE

- ✓ Optimisation de la gestion des invendus
 - Too good to go

Recettes anti-gaspillage

Dons associatifs

✓ Eco-gestes

Optimisation des ressources (eau, énergie)

7ri des déchets



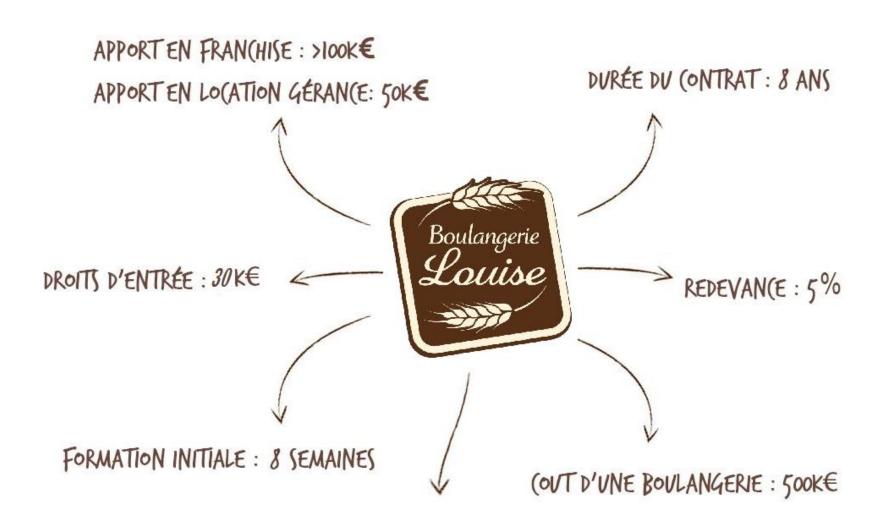


HYGIENE & TRACABILITE

- ✓ Suivi des normes #ACCP
- ✓ Outils dématérialisés pour le suivi de la traçabilité & des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Audit et prestations de prélèvements par un laboratoire externe



CONDITIONS D'ACCES A LA FRANCHISE



REDEVANCE PUBLICITÉ: 1,5%



POURQUOI ENTREPRENDRE EN FRANCHISE AVEC NOUS?

Le candidat recherché

Fibre commerçante et entrepreneuriale

Adhère au concept et force de proposition



Profil opérationnel et pas seulement investisseur

Pro actif dans le montage du projet

Les avantages

- ✓ Une enseigne avec une identité forte ;
- ✓ Ne pas être isolé et bénéficier de l'expertise d'un réseau composé de plus de 130 points de vente;
- ✓ Nouvelle génération de boulangerie avec espaces de ventes chaleureux et fabrication des pains tout au long de la journée devant les clients;
- ✓ Une assistance opérationnelle continue par des professionnels à chaque stade du projet;
- ✓ Une communication et un marketing intensif;
- ✓ Des fournisseurs soigneusement référencés par le réseau
- ✓ Un concept puissant alliant qualité et prix