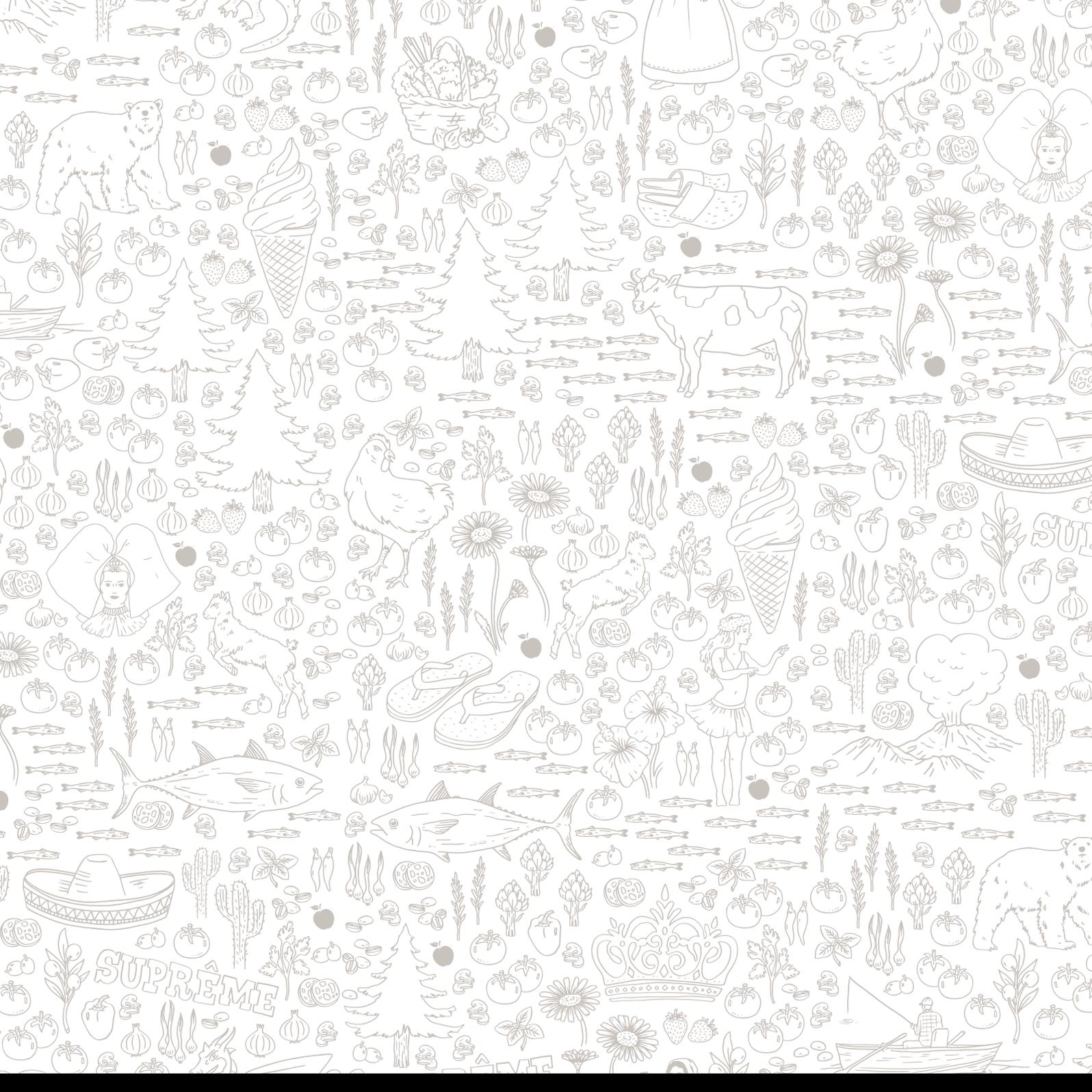


La Pizza de Nico



PARTAGEONS NOTRE GOÛT DES BONNES PIZZAS



SUPRÊME

SU

TE

# INTÉGRER UN RÉSEAU DE PARTENAIRES FRANCHISÉS

- UN MARCHÉ PORTEUR,  
DURABLE ET D'AVENIR
- UN SUCCÈS CONFIRMÉ  
DEPUIS + DE 20 ANS
- UNE RÉELLE OPPORTUNITÉ D'AFFAIRE
- UN CONCEPT SIMPLE  
ET FACILE D'ACCÈS
- DE BONS PRODUITS





# UN MODÈLE ÉCONOMIQUE ADAPTÉ ET RENTABLE

Pour réussir dans le domaine de la pizza, il faut avant tout un bon produit, un bon emplacement et un concept solide.

La Pizza de Nico, réseau de plus de 30 restaurants, concilie depuis 20 ans un modèle économique attractif avec une forte dimension humaine. Nous rejoindre, c'est choisir d'intégrer l'univers de la pizzeria avec les codes de réussite de la restauration rapide, sans sacrifier ni le goût, ni la qualité, ni le prix. C'est aussi affirmer sa vision d'une alimentation plaisir, conforme aux nouvelles exigences du consommateur.

Nos franchisés-partenaires viennent de divers secteurs d'activités. Nous les écoutons, nous les accompagnons. Seul ou en famille, avec ou sans expérience dans l'univers de la restauration, intégrer le réseau La Pizza de Nico, c'est rejoindre une famille engagée et impliquée autour d'un produit de qualité.

Avec des valeurs fortes basées sur un modèle de communication participative, La Pizza de Nico est aussi le seul réseau de pizzerias certifié Bureau Veritas, véritable gage de confiance.

**Nous rejoindre, c'est faire le choix d'être ambitieux, mais jamais seul, et construire une entreprise rentable en intégrant une famille de franchisés épanouis !**

*Nico Palea, PDG du Groupe La Pizza de Nico*

# UN MARCHÉ PORTEUR, DURABLE ET D'AVENIR

La pizza est un produit universel qui plaît à tous. C'est l'un des produits **les plus consommés en France** avec plus de **745 millions de pizzas par an** en 2017, soit plus de 2 millions de pizzas par jour. 26 pizzas seraient ainsi mangées chaque seconde ! **Les Français** sont dans le **trio de tête** des plus **grands consommateurs mondiaux**, derrière les États-Unis et devant l'Italie, avec pas moins de **10 kilos de pizzas consommés** en moyenne **annuellement**.

Pour donner une idée encore plus précise de la place qu'occupe la pizza dans l'alimentation de nos compatriotes, sur le seul mois de septembre 2019, plus de 9 Français sur 10 (91 %) auraient mangé de la pizza (source : cabinet CHD Expert).

Pour 44 pizzas consommées, tous circuits confondus, il est consommé 8 kebabs, 22 hamburgers, 61 sandwiches... et un sushi. Enfin, ce **marché pèse 5,14 milliards d'euros** rien qu'en France.

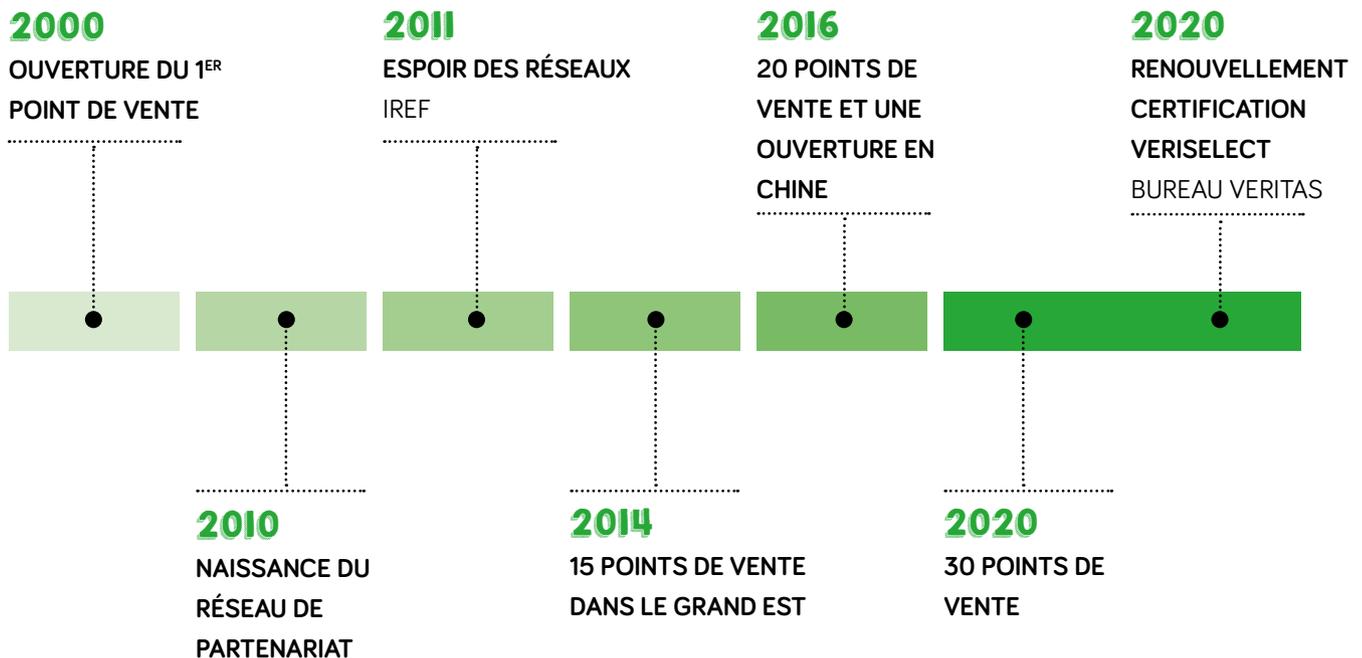


# L'HISTOIRE D'UNE ENSEIGNE RECONNUE

Les performances du réseau La Pizza de Nico résultent de l'**excellent modèle économique**, d'un **concept visionnaire** et de l'**engagement de ses franchisés-partenaires**. Ces résultats valent à La Pizza de Nico de **nombreuses distinctions**.

Nos partenaires, ainsi que la tête de réseau, sont régulièrement primés "**Meilleur partenaire et Franchisé de France**". Ces diplômes sont décernés par le Ministère du commerce dans le cadre des **trophées de l'IREF**, Fédération des réseaux européens de partenariat et de franchise.

La Pizza de Nico est aussi le **seul réseau de pizzerias certifié Bureau Veritas** à ce jour. Cette certification valide, entre autre la **conformité du contrat**, la **solidité financière** et la mise à disposition de toutes les compétences pour le réseau.







# UN CONCEPT : 3 FORMATS D'IMPLANTATION

Avec des matériaux chaleureux, un mobilier contemporain et des couleurs épurées, **La Pizza de Nico bouscule les codes** et réinvente la pizzeria. Déguster une pizza à **emporter, en terrasse** ou à **table** est un moment de **détente** et de **partage**. Pour offrir à nos clients **ces instants de convivialité**, nous avons **conçu nos restaurants** comme de véritables lieux de vie, **chaleureux**, où **chacun peut se sentir comme chez soi**.



## SHOP

environ 70 m<sup>2</sup>

- vente à emporter
- quartier résidentiel
- axe passant
- parking à proximité



## SHOP & LOUNGE

à partir de 130 m<sup>2</sup>

- vente à emporter et restauration sur place
- axe passant près d'un pôle d'attraction
- parking à proximité



## PREMIUM

format à partir de 200 m<sup>2</sup>

- restauration sur place et vente à emporter
- offre adaptée à la clientèle de centre commercial et centre-ville

## TÉMOIGNAGE

« Je cherchais à allier épanouissement personnel, autonomie et pérennité financière. Les valeurs de La Pizza de Nico m'ont séduit. Nico m'a accompagné dès le départ. Ses valeurs humaines et sa vision entrepreneuriale ont été primordiales dans la réalisation de mon projet. »

*Patrice, 1 restaurant, Alsace*

# UN CONCEPT ECO- RESPONSABLE

La Pizza de Nico intègre pleinement la dimension des **facteurs émotionnels** dans les achats et la consommation.

La configuration, **le parcours client, les matériaux** ainsi que **l'univers** (mobilier, corner café...) sont pensés pour offrir à la clientèle une **expérience conviviale** et agréable dans nos points de vente.

Notre charte architecturale intègre également la **dimension environnementale**. Nos fous design sont **fabriqués en Italie** et bénéficient d'une **consommation énergétique modérée**.

Nos points de vente intègrent la présence de plantes vertes, de **poubelles de tri**, de robinets à faible consommation d'eau ou encore d'ampoules **basse consommation**.





## UN CONCEPT ATTRACTIF



20 ans d'expérience  
produits et clients



+ de 30 restaurants  
en France



1 million de pizzas  
vendues par an



de 1 à 2 restaurants  
en moins de 3 ans

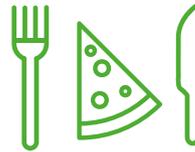


50% des restaurants  
détenus par des  
multi-franchisés

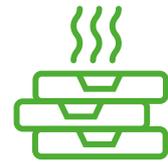


réseau certifié  
Bureau Veritas

## 4 LEVIERS POUR DOPER LA RENTABILITÉ



dégustation sur place



à emporter



commande en ligne



en livraison  
plates-formes  
externes



# UN CONCEPT ACCESSIBLE

## SEUL OU EN FAMILLE AVEC OU SANS EXPÉRIENCE DANS LA RESTAURATION, VOUS POSSÉDEZ DES TALENTS D'ENTREPRENEUR

- Vous êtes en **reconversion professionnelle** ou souhaitez **diversifier** votre **portefeuille d'activité**
- Vous avez un **esprit commerçant**. Votre sens du contact vous permet d'être au plus près des attentes des clients
- Vous avez **des qualités humaines** pour manager

## VOUS AVEZ ENVIE DE PARTAGER NOTRE GOÛT POUR LES BONNES PIZZAS

- Partager la vision d'une **alimentation plaisir** et **responsable**
- Mettre la **passion d'un métier** aux **multiples compétences** au service de votre **performance économique**
- **Pratiquer l'excellence** à tous les niveaux
- Évoluer dans un **réseau de franchisés-partenaires proactif** avec une forte dimension humaine

Paru dans

**Capital**

parution n°348 Sept 2020

## NOTRE OBJECTIF

100 restaurants  
dans 5 ans



### TÉMOIGNAGE

« Au-delà de la valeur patrimoniale du projet, c'est avant tout une aventure humaine avec ma famille et aussi avec l'équipe de la tête de réseau qui nous accompagne au quotidien. »  
*Gérard, 1 restaurant, Gironde*

14

# LA PIZZA QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

La réussite de La Pizza de Nico réside dans **ses secrets de fabrication**. La pâte originale de nos pizzas sucrées et salées est réalisée sur place chaque jour.

Nous sélectionnons auprès des meilleurs fournisseurs référencés **des produits de qualité fraîchement découpés**.

**La cuisine ouverte sur la salle** permet aux clients de découvrir en toute transparence **les tours de main** de **La Pizza de Nico** et toutes les étapes de fabrication.

## Une innovation continue



### Recettes exclusives

Tous les 6 mois, une **nouvelle carte** est proposée aux clients afin **de satisfaire tous les palais** et **toutes les envies**.



### Un réseau novateur

La Pizza de Nico a été la **première enseigne** à proposer à la carte une **pizza vegan** ainsi qu'une gamme de produits **adaptés au régime végétarien**.



### Pizzas du moment

Nos **pizzas événementielles** permettent de **fidéliser** et **séduire la clientèle**.





## Une pâte fine



Issue d'un assemblage de différentes **farines multicéréales** provenant d'un moulin spécialisé et réputé d'Italie, notre pâte est reconnue pour sa qualité et ses propriétés organoleptiques. **Elle est pétrie sur place chaque matin.**

Les réglages spécifiques du four permettent d'obtenir une cuisson parfaite et authentique pour notre **fameuse pâte croustillante et dorée à souhait.**

## Une sauce tomate exclusive

Notre recette exclusive de sauce tomate est **sans colorant, sans conservateur et sans additif** à base de **tomates italiennes cueillies à maturité.**



## Des produits de qualité

Nous sélectionnons le meilleur des ingrédients frais : mozzarella Fior di latte, encore plus fondante, légumes frais, etc.

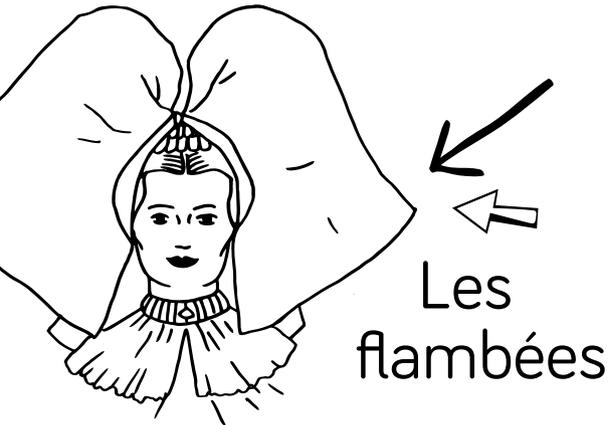
Nous nous engageons à fournir des **ingrédients de qualité**. Certains de nos ingrédients sont labélisés Bio, AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou IGP (Indication Géographique Protégée) afin de valoriser les produits du terroir.



# UNE OFFRE TOUJOURS PLUS PROCHE DES CLIENTS

Depuis plus de 20 ans, La Pizza de Nico **devance les tendances du marché pour répondre aux attentes du client : goûts et comportements d'achat.**

Nos fameuses flambées et nos **offres complémentaires** (panini, salad' bowl, part de pizza et dessert) permettent de réaliser des **ventes additionnelles** en répondant aux attentes du plus grand nombre.



Aussi appelées "flammekueche", les flambées, à base de **crème onctueuse**, sont un clin d'oeil aux **origines alsaciennes** de La Pizza de Nico.

La recette traditionnelle se décline aussi en variantes innovantes.





## CHARTÉ INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

La Pizza de Nico s'engage à **référencer des fournisseurs de confiance** dans le but de créer un vrai partenariat.

Conformément à **notre charte ingrédients**, nous sélectionnons des **produits de qualité** en phase avec les **attentes des clients**. Les prix, **négociés à l'échelle nationale**, permettent de dégager **la meilleure rentabilité**.



# ENGAGEMENTS

Depuis le choix des ingrédients jusqu'à l'expérience en restaurant, nous souhaitons **offrir le meilleur à nos clients**. Cela passe par des **procédures rigoureuses** de traçabilité, de sécurité et de qualité.

## Qualité

La Pizza de Nico est **vigilante au respect de l'application des normes de sécurité**, de traçabilité et d'hygiène. Des audits et formations sont effectués par le **service qualité** ainsi que par un **laboratoire indépendant et agréé** qui contrôlent régulièrement l'ensemble des établissements. Des analyses microbiologiques sont réalisées sur nos produits selon un plan d'échantillonnage bien précis.

## Environnement

Pour limiter **les impacts environnementaux** et **préserver les ressources**, la plupart de nos emballages, ainsi que nos **plateaux de service**, sont fabriqués à partir de **matériaux recyclables**. Depuis le départ, La Pizza de Nico met à disposition de ses clients de **vrais couverts** et **des verres en verre** pour la restauration sur place.

**Saluée par la presse**, notre enseigne s'engage à **réduire le volume des déchets** en intégrant notamment dans nos points de vente des **poubelles de tri sélectif**.

## Excellence

La Pizza de Nico associe le **modernisme de ses process** à la **traditionnelle pizza**. Nous proposons de très **bons produits** à un coût modéré. Parce que nos clients **méritent le meilleur**, nous mettons tous les moyens en œuvre pour **viser l'excellence**.

# ET VALEURS

## Nutrition

Nous sélectionnons des produits garantissant une **qualité gustative optimum**.

Afin de conserver leur **qualité nutritive et organoleptique**, les **fruits et légumes** arrivent **frais** et sont découpés sur place. Parce que le consommateur est **sensible à son bien-être**, nous favorisons les ingrédients **sans additif, sans conservateur** et **sans colorant**. La Pizza de Nico communique en toute transparence les **informations nutritionnelles de ses recettes**.

## Process maîtrisés

La fabrication de la pizza est **plus simple** grâce à une **bonne préparation** élaborée en amont via une organisation, des procédures et des outils qui garantissent **l'uniformité** et la **constance de la qualité des pizzas**.

Une **maîtrise des coûts**, un **investissement modéré** mènent à une plus **grande rentabilité**. La Pizza de Nico a **établi des techniques de gestion** et **fabrication** ainsi qu'un **contrôle des ratios** des matières premières et de la charge salariale.

## Culture d'entreprise

Notre culture : être à **l'écoute** permanente des franchisés - partenaires. Nous allons plus loin dans notre démarche : nous **dialoguons, accompagnons, échangeons** et les **conseillons** tout au long de notre partenariat.



19



« Nous rejoindre, c'est faire le choix d'être ambitieux, mais jamais seul » Nico Palea

# VOTRE FUTUR POINT DE VENTE

## 5 étapes vers la réussite !

①



### Candidater et se lancer

Vous informer, **vous soutenir** et **vous accompagner** afin de valider toutes les étapes préalables à votre engagement.

②



### Découvrir et se former

Acquisition durant 3 semaines minimum **des bases indispensables** selon nos **modes opératoires** et **meilleures pratiques**.

③



### Aménager et suivre

**Accompagnement permanent** de la tête de réseau pour mener à bien cette **phase opérationnelle** et **donner vie** à votre restaurant.

④



### Préparation du Jour J

Moment crucial chargé d'émotions, en présence de la **tête de réseau** pour **générer du trafic** dès les premiers jours.

⑤



### Développer et faire de votre pizzeria un succès !

Pour vous permettre de réitérer le **modèle de réussite** de La Pizza de Nico, **l'équipe de la tête de réseau** vous accompagne en vous faisant bénéficier **des moyens mutualisés** : **recrutement**, **négociation avec les fournisseurs**, **référencement des produits**, **communication...**



# ILS TÉMOIGNENT



« La facilité du concept m'a séduit et m'a donné envie de me lancer. C'est à la portée de tous. Le bilan est très positif puisque, au-delà de mes deux points de vente, les résultats m'encouragent à en ouvrir un troisième. Nous avons vraiment envie de continuer à nous développer avec l'enseigne qui nous accompagne de façon évidente à toutes les étapes. »

*Didier, 2 restaurants, Alsace*

« J'ai travaillé 10 ans dans la comptabilité puis j'ai été adjointe de direction avant de lancer mon premier projet avec La Pizza de Nico. Aujourd'hui, j'ai quatre pizzerias qui sont en progression constante et j'embauche 32 employés. »

*Magdalena, 4 restaurants, Alsace*

« Avant de me lancer dans la restauration, j'ai travaillé 13 ans dans le transport. Aujourd'hui, ça fait 3 ans que j'ai ouvert mon premier restaurant avec mon épouse. Chaque bilan a été positif et je suis en progression permanente. C'est pourquoi, j'ai décidé d'en ouvrir un second. »

*Eric, 2 restaurants, Lorraine*

« Ancien directeur commercial pour une multinationale, j'ai voulu me lancer un nouveau défi. Après avoir ouvert mon premier restaurant il y a deux ans, l'enseigne m'accompagne aujourd'hui dans la recherche d'un local pour mon second point de vente qui sera centré sur la vente à emporter. Les possibilités de développement sont nombreuses et les canaux de vente réellement diversifiés. C'est épanouissant. »

*François, 1 restaurant, Lorraine*

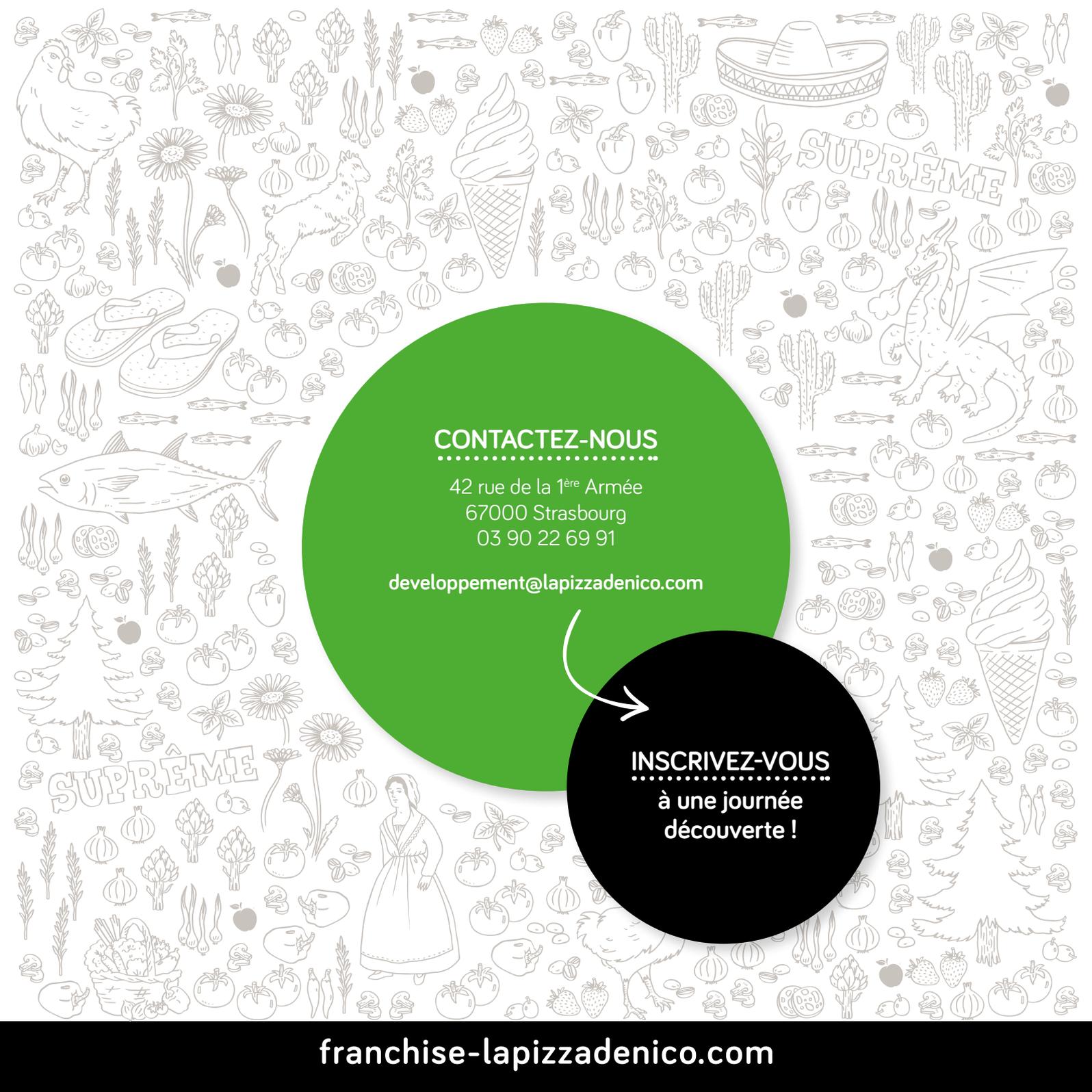
# ÊTRE PARTENAIRE

	3 FORMATS LA PIZZA DE NICO		
	SHOP VENTE À EMPORTER	SHOP & LOUNGE RESTAURATION SUR PLACE ET VENTE À EMPORTER	PREMIUM RESTAURATION SUR PLACE ET VENTE À EMPORTER
<b>Surface</b>	Environ 70 m <sup>2</sup>	A partir de 130 m <sup>2</sup>	A partir de 200 m <sup>2</sup>
<b>Localisation / zonification</b>	Zone d'habitation Axe passant Parking	Axe passant sur pôle d'attraction Parking	Concept pour centre commercial ou centre-ville
<b>Investissement</b> Fonds propres requis	140 à 150 K€ 42 K€	150 à 300 K€ 50 - 60 K€	250 à 400 K€ 80 - 100 K€
<b>RIF (Redevance initiale forfaitaire)</b>	35K€	35K€	35K€
<b>Chiffre d'affaires</b>	≈ 200 - 250 K€	≈ 300 - 400 K€	≈ 500 - 800 K€
<b>Charges de personnel</b>	≈ 25 %	≈ 25 %	≈ 25 %
<b>Coût matières</b>	24-26 %	24-26 %	22-23 %
<b>Marge nette</b> avant impôts, hors rémunération gérant	20-23 %	20-23 %	18-20 %

Le partenariat : un **modèle efficace** pour tous afin  
de **parler d'une même voix** pour l'essentiel et **dialoguer**  
pour innover. **Grandissons et réussissons ensemble !**



**Le bonheur est dans la pizza...  
et dans un bon partenariat !**



**CONTACTEZ-NOUS**

42 rue de la 1<sup>ère</sup> Armée  
67000 Strasbourg  
03 90 22 69 91

[developpement@lapizzadenico.com](mailto:developpement@lapizzadenico.com)

**INSCRIVEZ-VOUS**

à une journée  
découverte !