

Au fondement de L'atelier Papilles, nos valeurs

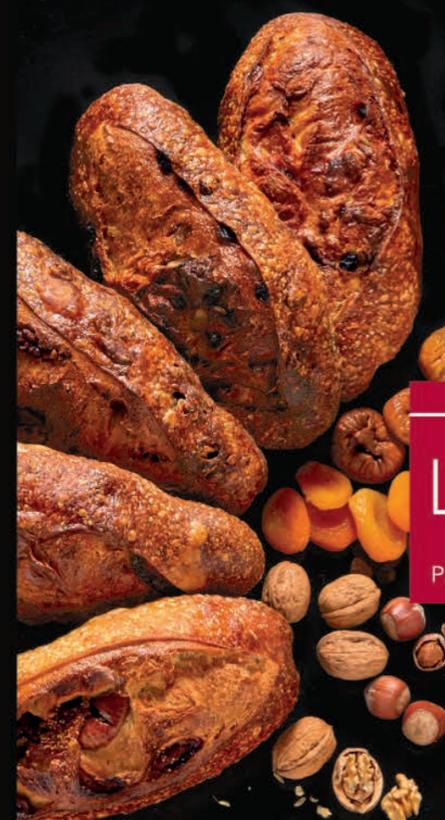
Un franchiseur à vos côtés, avec un accompagnement personnalisé à chaque étape

BOULANGERIE
L'atelier Papilles
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

De l'innovation



De l'engagement



BOULANGERIE
L'atelier Papilles
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

Du goût

latelier-papilles.com

PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

Tél. : + 33 (0)4 42 97 22 15
contact@latelier-papilles.com



latelier-papilles.com f i

AU COURS DE L'EXPLOITATION DE VOTRE POINT DE VENTE

- Assistance à l'ouverture et formation continue
- Audit financier et accompagnement à l'optimisation de vos résultats
- Procédure qualité et traçabilité des matières premières
- Centrale d'achat et de référencement
- Audit qualité - hygiène - propreté
- R&D permanente, mise au point de produits et gammes de saison
- Déploiement de 2 cartes de restauration boulangère annuelle
- Commissions consultatives Achats - Logistique, Marketing - Publicité, RH - formation, Informatique
- Conventions nationales annuelles et rencontres régionales régulières
- Un service marketing dédié avec la conception d'opérations cross-canal pour animer le réseau tout au long de l'année
- Un plan de communication à la fois national et local

LORS DU MONTAGE DU DOSSIER

- Service dédié à la recherche immobilière
- Soutien juridique
- Aide à la construction du dossier financier
- Solution « travaux clés en main »
- Accompagnement au recrutement
- Formation initiale au siège et en magasins pilotes

AUDACE

- Avoir un état d'esprit de challenger
- Volonté de réussir
- Volonté de transformer
- Avoir une mesure de résultats

ENGAGEMENT

- Une démarche écoresponsable et des actions respectueuses des hommes et de l'environnement
- Respect mutuel (règle de vie, cahier des charges)
- Performance valorisée (capitaliser sur les points forts sur la durée)
- Rentabilité et pérennité

PROXIMITÉ

- Fidéliser, anticiper les attentes de nos clients
- Poursuivre le développement du réseau dans un état d'esprit de proximité, d'échange et d'écoute avec nos franchisés
- Travail en équipe autour du projet, avec nos franchisés et nos partenaires

EXCELLENCE

- Une qualité produit permanente et de premier ordre
- Volonté d'évolution perpétuelle
- Responsabilisation
- Efficience

Ne cherchez plus, vous nous avez trouvé

Un **concept innovant et engagé**

Un **business rentable** : une valeur refuge avec une marge brute commerciale moyenne de 73%

Une **centrale d'achat exclusive** pour une qualité produits au meilleur prix

Un plan de **communication à la fois national et local**

Un **accompagnement professionnel et personnalisé** à chaque étape de votre projet

Le bonheur, ça se fabrique et ça se déguste



ça croustille



Aux fourneaux, ça invente et ça mijote !

RESTAURATION GOURMANDE ET INNOVANTE

- Une offre complète et variée allant des sandwichs classiques aux plats des plus mi otés
- Des produits frais et de saison, issus des circuits courts
- Des recettes originales élaborées par le pôle R&D
- Une carte renouvelée deux fois par an

Et par là, c'est gourmand



Des produits frais et de saison



Le meilleur pour la faim

VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES SAVOUREUSES

- Des pâtisseries individuelles ou à partager aux recettes exclusives
- A déguster sur place ou à emporter à chaque instant de la journée
- Du dessert de menu aux entremets plus travaillés
- Des viennoiseries 100% pur beurre fin maturé

Et pour compléter...

- Une offre de boissons chaudes à personnaliser au gré de vos envies



Qualité de service, d'accueil et de conseils



Un lieu qui vous ressemble

Elue 2^{ème} enseigne préférée des Français* en 2019 et 2020

DES POINTS DE VENTES AU DESIGN SOIGNEUSEMENT PENSÉ

- Des espaces épurés et ouverts, orientés expérience clients
- Alliance de bois et de couleurs à la fois chaudes et modernes pour un espace invitant à la convivialité et au partage

UN ACCUEIL CHALEUREUX, BIENVEILLANT ET SPONTANÉ

- Le conseil (quel pain choisir, quelle association de saveurs réaliser) est au cœur de notre service client

* Etudes STATISTA, été 2019 et été 2020 pour le magazine Capital, catégorie Sandwicherie

Un réseau engagé dans une démarche d'Impact +

Une action sociale, environnementale et sociétale



La neutralité carbone comme guide : toutes les activités de L'atelier Papilles réduiront et compenseront les émissions de carbone afin de ne plus en émettre.



L'atelier Papilles se mobilise contre le gaspillage alimentaire : notre enseigne est la 1^{ère} du secteur de la boulangerie / restauration boulangère chaînée à s'être engagée aux côtés de **Too Good To Go**.



Des matières premières justes pour la Planète et les Hommes avec le choix d'un approvisionnement local, de saison et/ou équitable.



Tous nos pains sont réalisés avec des farines **issues de l'agriculture raisonnée**. Nous privilégions le recours aux ingrédients de qualité, issus de **circuits courts 100% français**.



Plus qu'une boulangerie, un lieu de vie social et sociétal.



Solidarité : Opération spéciale « Baguette Suspendue »

Nos boutiques proposent à leurs clients d'acheter une baguette supplémentaire lors de visite, sans repartir avec. Chacun de nos points de vente double la mise. Elles sont alors remises directement aux personnes dans le besoin ou à travers une association.



Prêt pour l'aventure ?

OUVRIRE UNE FRANCHISE L'ATELIER PAPILLES

Durée du contrat : 7 ans

Droit d'entrée HT : 40 K €

Surface souhaitée : 200 à 400 m²

Redevance d'exploitation : 5% du CA HT

Redevance publicitaire : 1,5% du CA HT

Développement : France et International

Objectif de CA HT en année 2 : > 1 M€ HT

Apport personnel souhaité : à partir de 150 K €*

*Vous êtes curieux ? Sensible aux métiers de la restauration ?

Vous êtes LE futur franchisé qu'il manque à notre équipe mais votre apport n'atteint pas les 150 K € ? Rapprochez-vous de nous, nous pourrions étudier votre dossier et trouver ensemble des solutions.

Déjà 30 magasins implantés dans toute la France, Pourquoi pas vous ?



Le succès juste ici !