



Tout ce que vous devez savoir sur
La FRANCHISE Pizza Time®

www.pizzatime.fr





FRANCHISE



Une FRANCHISE permet à son détenteur (le franchisé) d'utiliser une marque détenue par un tiers dans des conditions d'usage et de rémunération prévues par un contrat de franchise.

ÉCONOMISER VOTRE TEMPS

Plus de 22 ans d'expérience chez Pizza Time®, c'est 22 ans où les procédures, les marchandises, le matériel, les aménagements ont été éprouvés des dizaines de fois. C'est donc un gain de temps énorme pour vous.

Choisir la franchise Pizza Time®, c'est disposer dès le début des meilleures marchandises, d'un aménagement d'espace réfléchi, de visuels de communication tendance et d'une plateforme web fonctionnelle.

UN PARTAGE DE CONNAISSANCES...

Rencontrez plus de franchisés qui nous ont déjà fait confiance. Séminaires, rencontres, visites techniques, chez Pizza Time® le partage de connaissance n'est pas une vaine promesse.

Les dirigeants et les partenaires de la marque se rendent régulièrement disponibles pour parler matériel, implantation, opérations de communication. La franchise Pizza Time®, c'est avancer ensemble pour ne pas vous laisser seul.

ET UNE EXPÉRIENCE A PARTAGER !

Une FRANCHISE permet à son détenteur (le franchisé) d'utiliser une marque détenue par un tiers dans des conditions d'usage et de rémunération prévues par un contrat de franchise.

7 BONNES RAISONS DE PASSER EN FRANCHISE!



JE BÉNÉFICIE
DE LA RENOMMÉE D'UNE
MARQUE QUI A FAIT SES
PREUVES.



JE REJOINS UN RÉSEAU DE
PIZZÉRIAS DANS LE TOP 10
NATIONAL ET TROISIÈME EN
ILE-DE-FRANCE.



JE PROFITE DE PRIX AT-
TRACTIFS.



DES PARTENAIRES DE
PRESTIGE ET DE NOTORIÉTÉ
MONDIALE (*PEPSICO,
HÄAGEN-DAZS, NESPRESSO,
ORANGINA ETC...*).



JE BÉNÉFICIE D'UN ACCOM-
PAGNEMENT EN CONTINU
SUR LA MISE EN PLACE ET
L'EXPLOITATION DU SA-
VOIR-FAIRE

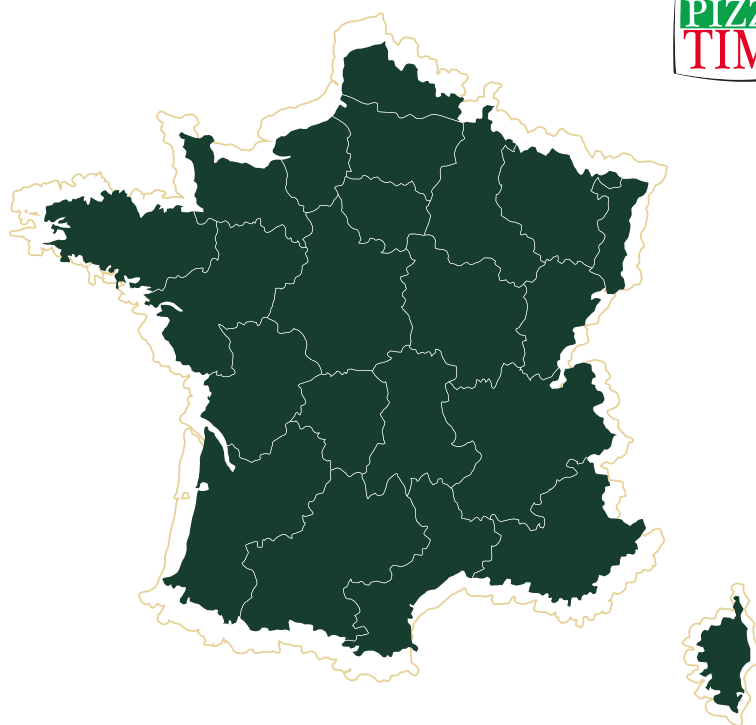


JE ME FAIS CONSEILLER
SUR LES CHOIX IMPOR-
TANTS POUR L'AVENIR DE
MON COMMERCE.



J'ENTREPRENDS DANS UN
SECTEUR EN CROISSANCE
QUI DÉGAGE DES MARGES
CONFORTABLES.

+de 60 Restaurants
pour vous servir



Nos Restaurants

Alfortville 94140
Amiens Centre 80000
Amiens ST Leu Cathédrale 80000
Argenteuil 95100
Aubervilliers 93300
Aulnay-sous-Bois 93600
Bagnolet 93170
Beauvais 60000
Béziers 34500
Bezons 95870
Bois Colombes 92270
Bourg-La-Reine 92340
Boulogne Billancourt 92100
Champs-Sur-Marne 77420
Chelles 77500
Clamart 92140
Creil 60100
Colombes 92700
Dakar (Sénégal)
Épinay-sur-Seine 93800

Ezanville 95460
Franconville 95130
Garges-lès-Gonesse 95140
Gennevilliers 92230
Gonesse 95500
Goussainville 95190
Guyancourt 78280
Jouy Le Moutier 95280
Le Bourget 93350
Les Mureaux 78130
La Plaine Saint-Denis 93210
Mantes-La-Jolie 78200
Meaux 77100
Montreuil 93100
Mouy 60250
Nanterre 92000
Narbonne 11000
Noisy-Le-Sec 93130
Noisy-Le-Grand 93160
Paris 1er 75001

Perpignan (1) 66100
Perpignan (2) 66000
Persan 95340
Pierrefitte-sur-Seine 93380
Poissy 78300
Pont-Sainte-Maxence 60700
Ris-Orangis 91130
Rosny Sous Bois 93110
Rueil-Malmaison 92500
St-Ouen-l'Aumône 95310
Saint-Pathus 77178
Sarcelles 95200
Scionzier 74950
Soissons 02200
Sevrans 93270
Taverny 95150
Thiais 94320
Viry Châtillon 91170
Vaujours 93410
Villejuif 94800





UN SUCCES A VOTRE PORTÉE !

Une Aventure Ouverte A Tous !

Vous êtes prêt, motivé, plus rien ne vous fera changer d'avis, il est temps d'aborder le volet budget qui vous permettra de vous lancer dans cette aventure dans les meilleures conditions.

UN CHOIX, UN BUDGET

Le budget se définit selon vos capacités financières mais aussi selon vos ambitions. A chaque type d'implantation, son enveloppe. Il va falloir donc parcourir les petites annonces, appeler les agences immobilières afin de dénicher le local adapté à l'activité. Faire ensuite le bon choix sur l'emplacement et la configuration des lieux, travaux et aménagements à réaliser, rien n'est à négliger. Pizza Time® dispose d'un réseau de partenaires immobiliers, qui connaissent nos exigences. Mais ne vous inquiétez pas, notre directeur développement sera là pour vous donner conseils et recommandations dans la recherche d'un local adapté.

RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Avec une gestion maîtrisée et un accompagnement solide, bien souvent les franchisés qui rejoignent la marque Pizza Time® commencent à amortir leur investissement à partir du troisième exercice. Bien entendu de tels résultats s'obtiennent avec beaucoup de travail et d'organisation mais vous pouvez toujours compter sur nous pour vous épauler.



Notre Recette !



UNE CENTRALE D'ACHAT PERFORMANTE

Des prix et offres négociés sur les marchandises essentielles à votre réussite.



DES MATIÈRES PREMIÈRES QUALITATIVES

Des grandes marques partenaires et des produits frais de qualité, les meilleures pizzas demandent les meilleurs produits !



DU MATÉRIEL PERFORMANT

À votre service : convoyeurs à pizza, pétrins, ameublement... le top du top pour faire de vous un pro de la pizza !



DES RECETTES SAVOUREUSES

Nos chefs-cuisiniers se réunissent une fois par trimestre pour imaginer les nouvelles recettes qui raviront et fidéliseront vos clients.



UNE COMMUNICATION DYNAMIQUE !

Une panoplie d'outils de communication et de marketing disponibles: affiches, flyers, écrans dynamiques, tenues, vaisselles personnalisées, goodies et tout ce qu'il faut pour vous démarquer de la concurrence!

PORTRAIT D'UNE SUCCESS-STORY

Stéphane Agac

CRÉÉE EN 1999, LA CHAÎNE **PIZZA TIME®**
EST LE FRUIT DES EFFORTS D'UN
ENTREPRENEUR AMBITIEUX. SA RECETTE :
UNE PÂTE MAISON, DES PRODUITS
FRAIS ET DES RECETTES INÉDITES.



Stéphane Agac, fondateur de
l'enseigne Pizza Time®.

UN CHOIX, UN BUDGET

A cette époque, en région parisienne, seules quelques grandes chaînes s'affrontent dans le monde de la pizza. Peu de concurrence et au final un choix peu varié, aussi bien pour le type de pâtes que pour les recettes de pizzas. Il n'en fallait pas plus pour se lancer dans l'aventure. Une réelle envie d'innover dans ce secteur qui semble pourtant déjà bien en place. Une étude de marché va révéler de belles perspectives pour cet entrepreneur dynamique : cibler les zones non couvertes et le territoire français compte encore de vastes étendues !

L'INSPIRATION

Stéphane Agac a une âme de globe-trotteur, passionné de gastronomie, il écume les restaurants et pizzerias de différents horizons, il y fait des découvertes qu'il adapte et partage dans ses restaurants.

DU GOÛT À LA FRANÇAISE.

Peut-on encore révolutionner le goût ? Jouer avec les saveurs et surprendre le consommateur ? Pizza Time® répond oui à toutes ces questions, le montre au quotidien et la fidélité des clients en est la meilleure récompense. Se soucier chaque jour du bon goût, proposer de nouvelles saveurs et de nouvelles textures en bouche, c'est essentiel chez Pizza Time®.

LES 8 ÉTAPES CLÉS...

01

Projet, Prévisionnel, Dossier De Candidature

Nous vous fournissons les éléments nécessaires à l'établissement de votre business plan

*Optez
Pour Une Solution
Clé En Main !*
*Pour les franchisés qui le souhaitent, un
« clé en main » peut être proposé.*

Implantation Géographique Et Plans

02

Nous vous conseillons sur le choix de votre local en émettant les réserves utiles en cas de besoin

03

Autorisations Légales

Notre architecte vous accompagne avec des plans 3D et les démarches administratives

Contrat De Franchise

04

Nous vous conseillons sur la mise en place de stratégies adaptées

05

Travaux Et Achats Matériel

Nous vous mettons en lien direct avec les entreprises référencées chez Pizza Time®

Recrutement Et Formation

06

Notre partenaire de formation agréée se chargera de vous transmettre le savoir-faire de l'enseigne à travers une formation pratique et théorique

07

Marketing Et Communication

Nous vous accompagnons pour le développement de la partie marketing (flyers, ...)

Ouverture Au Public

08

Nous déploierons notre équipe pour vous accompagner avant votre ouverture et notre animateur réseau sera présent pendant les premiers jours

... AVANT L 'OUVERTURE FINALE !

LES CONTRATS

Rédigés par un avocat partenaire, nos contrats ont vocation à mettre noir sur blanc, en toute transparence, les engagements qui nous lieront. Un pacte de confiance sincère !



SÉCURITÉ

La franchise Pizza Time® vous confère un cadre sécurisé qui vous permet de travailler dans les meilleures conditions. Pizza Time® s'engage à fournir tous les outils nécessaires à la bonne mise en place du savoir-faire.



VOTRE PROFIL

- Rassembler tous les éléments
- Expliquer la naissance du projet, l'envie de se lancer dans la restauration
- Détailler les produits et services que vous proposerez
- Cibler l'état du marché avec les détails
- Déterminer la stratégie de l'entreprise
- Effectuer le montage juridique

Ces éléments en poche, vous êtes en mesure de convaincre partenaires et investisseurs.

ENGAGEMENTS

Nos engagements sont simples : nous mettons à votre disposition tout ce qui fait le succès de notre marque. De votre côté, vous vous engagez à respecter notre image et notre cahier des charges et bien sûr à porter haut les couleurs de Pizza Time®. Le contrat rédigé reprend plus en détails les points clés de notre collaboration.



● **1999** : Ouverture du 1er point de vente pilote à Goussainville

2008 : Dépôt de la marque PIZZA TIME à l'INPI

2009 : Signature des premiers partenariats

2012 : Création de la société STORY

DEVELOPPEMENT en charge de la gestion et du développement de la marque et du réseau en sa qualité de licencié exclusif

2013 : Officialisation du réseau : signature des contrats pour l'exploitation de la marque PIZZA TIME en sous-licence de marque avec plus de 20 sociétés

2018 : Lancement du réseau en Franchise

Mars 2018 : Extension de classes à l'INPI de la marque PIZZA TIME

Août 2018 : Dépôt à l'international de la marque

Décembre 2018 : Ouverture de la première Franchise à Créteil

Mai 2019 : Ouverture du point de vente PIZZA TIME SENEGAL à Dakar

Décembre 2019 : Au 31 décembre, le réseau compte 40 points de vente

2020 : Lancement dans les unités pilotes du concept PASTA TIME

Mai 2020 : Enregistrement de la marque PASTA TIME

Octobre 2021 : Ouverture du 1er foodcourt multi-enseignes qui regroupe deux enseignes (Pizza Time et Pepper Grill) à Beauvais

Décembre 2021 : Au 31 décembre, le réseau compte 48 points de vente

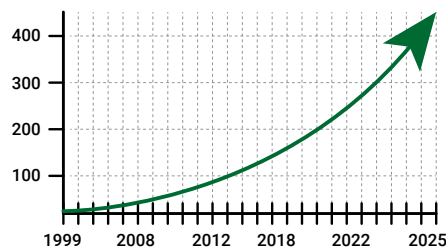
2022 : Janvier, lancement de la plateforme de commande en ligne

LE SAIEZ-VOUS?

Aujourd'hui, ce sont plus de 500 salariés qui portent les couleurs de la marque Pizza Time® et qui, chaque jour, regalent des milliers de clients !



Nombre de collaborateurs chez Pizza Time®



NOTRE FARINE

Farine Française

Le blé que nous utilisons dans nos recettes est obtenu par le tamisage naturel dans des moulins français. Cette farine, le résultat d'efforts laborieux se transforme en pâte à pizza grâce au savoir faire unique de Pizza Time®.



Grâce à ce mélange, nous créons les délicieuses pizzas que nos clients savourent au quotidien. La raison pour laquelle nos pizzas sont si appréciées réside dans notre préparation faite avec amour.

Nos Pâtes

Pizza Time®

Pizza Time® produit ses pâtes fraîches et artisanales pour offrir à ses clients un vrai plaisir gustatif. Considérant que les pâtes utilisées dans de nombreuses chaînes de restauration rapide sont fabriquées et congelées, nous accordons la priorité à la fraîcheur. Pizza Time® produit de manière artisanale ses pâtes pour les utiliser dans ses recettes uniques. Pour cette raison, les pâtes Pizza Time® ont pris une place indispensable dans notre carte.



LA QUALITÉ *Avant Tout*

PÂTE ARTISANALE

Suite à des rencontres avec des artisans et des meuniers, Pizza Time® a sélectionné l'une des meilleures farines de France. Une fois dans la cuisine, le travail commence. De la farine, de la levure, de l'eau et... Chut!



*Une bonne
pizza, c'est avant
tout une bonne
pâte !*

UN CHOIX, UN BUDGET

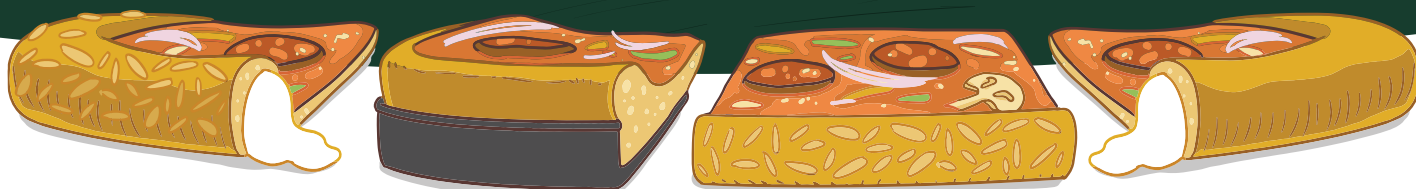
Rejoindre notre enseigne, c'est aussi bénéficier d'une expérience. Notre objectif : vous transmettre nos techniques de préparation pour que vous soyez opérationnel et performant dans les meilleurs délais. Vous devenez indépendant et plus rien ne vous échappe : la préparation de la pâte et son façonnage, la découpe des ingrédients, la composition des pizzas...



DIFFÉRENTS TYPES DE PÂTES

Chez Pizza Time®, nous ne sommes pas avares en saveurs et en textures. À la trentaine de pizzas disponibles dans notre carte s'ajoutent, en plus de la classique, trois types de pâtes :

Notre sélection de pâtes GOURMANDES



La Sésame Cheesy :

une pâte fourrée au fromage frais St-Môret, un goût léger et savoureux.
des graines de sésame sur le contour de la pâte qui apportent un croustillant et une saveur noisette incomparable.

La Pan :

Pâte épaisse et gourmande.

La Sésame :

des graines de sésame sur le contour de la pâte qui apportent un croustillant et une saveur noisette incomparable.

La Cheesy :

une pâte fourrée au fromage frais St-Môret, un goût léger et savoureux.

" Pizza Time®, l'inventeur de la pâte spéciale aux graines de sésame ?

Il se pourrait..."

BIGGY SLICE®



Innové, réinventer, repenser la dégustation de la pizza, tels sont les maîtres-mots.

C'est pour cela qu'en 2014, Stéphane Agac, fondateur de Pizza Time®, remet au goût du jour la vente à la part. Avec les designers, il travaille à un format unique, qu'il nomme la " Biggy Slice® ". Cette pizza au format " part XXL " est cuite dans un caquelon dédié et offre une épaisseur et un croustillant difficile à reproduire. Le nom Biggy Slice® est déposé à l'INPI afin de palier aux contrefaçons. Accompagnée d'une boisson, de potatoes ou d'une salade, la formule Biggy Slice® est la star du midi et devient une alternative "heathly" aux sandwiches et burgers.

DES *ingrédients* FRAIS

DES INGRÉDIENTS FRAIS, TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE, GRÂCE À NOTRE CENTRALE D'ACHAT ET NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES. TOUTE UNE CHAÎNE DE PROFESSIONNELS QUE NOUS AVONS PU TESTER ET SÉLECTIONNER DES ANNÉES DURANT.

Avec Pizza Time®, l'approvisionnement en produits frais est aisé. Nous sommes en constante veille sur les ingrédients qui sublimeront les pizzas. Notre service achat travaille sans relâche pour tisser les meilleurs partenariats et garantir la qualité des produits. Les légumes et produits frais sont alors très vite acheminés vers nos centrales, prêts à rejoindre vos chambres froides !



LES CHIFFRES DE LA PIZZA EN *France*

La France est le **2ème** pays au monde qui consomme le plus de pizza, après les Etats-Unis



USA
13kg / an

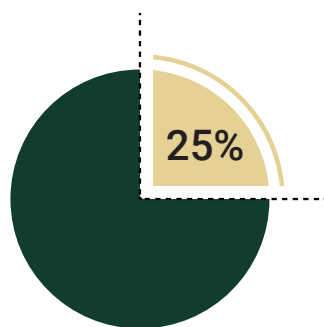


USA
10kg / an



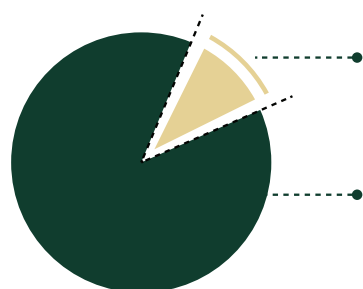
USA
5kg / an

915 millions de pizzas consommées chaque année en France
répartis comme suit (en millions d'unités vendues)



- Les pizzerias : **412M**
- Les camions à pizza : **59M**
- Les livreurs : **34M**
- Les kiosques : **3.24M**
- La restauration collective : **169M**
- La grande distribution : **237M**
- Les distributeurs automatiques : **1.45M**

On dénombre 21 225 points de vente de pizza en France.



8% des pizzerias sont des franchisés
CA moyen en restauration assise : 1,78M€
CA moyen en livraison : 507K€

92% des pizzerias sont des indépendants
CA moyen en restauration assise : 219K€
CA moyen en livraison : 175K€

NOS *Campagnes*

DES SUPPORTS CITADINS ADAPTÉS

L'affichage chez Pizza Time® est toujours soumis à étude. Il s'agit de ne pas polluer visuellement. C'est pourquoi nos visuels et nos supports sont toujours adaptés au contexte : petits véhicules pour rues piétonnes et affichages géants pour carrefours routiers à forte circulation.

DES AFFICHAGES HORS NORMES

Pizza Time® met à disposition des visuels et outils de communication à l'ensemble de ses franchisés. Sortir de l'ordinaire, se démarquer de la concurrence, capter l'attention des promeneurs et automobilistes, c'est ce à quoi nous travaillons tous les jours, et cela fonctionne ! En effet, après chaque opération nous constatons l'augmentation des visites dans nos restaurants. Nous vous accompagnons et travaillons avec vous aux meilleures opérations de communication et marketing.



DES SUPPORTS CITADINS ADAPTÉS

La livraison est une vraie force de vente, c'est aussi l'image Pizza Time® qui vient se présenter au domicile du client. Près d'une vente sur deux se fait à domicile, mettre en place un service efficace de livraison n'est donc pas à négliger. Scooter, voiturettes, véhicules personnalisés et visibles, au service de nos livreurs qui se fauillent tel le vent dans un trafic routier souvent encombré. Pensez-y !

UN *Style* BIEN À NOUS!

UNE DÉCO TENDANCE

Le design, c'est un métier ! Nous faisons appel à nos architectes et décorateurs partenaires pour toujours être dans la tendance. Mais avant tout, notre objectif est que nos restaurants reflètent notre philosophie, notre excellence et bien sûr renvoient une image positive et moderne. En s'inspirant des tendances déco les plus en vogue, nos restaurants sont des lieux où nos clients aiment s'attarder, partager des moments en famille ou entre amis, et bien sûr déguster nos pizzas !



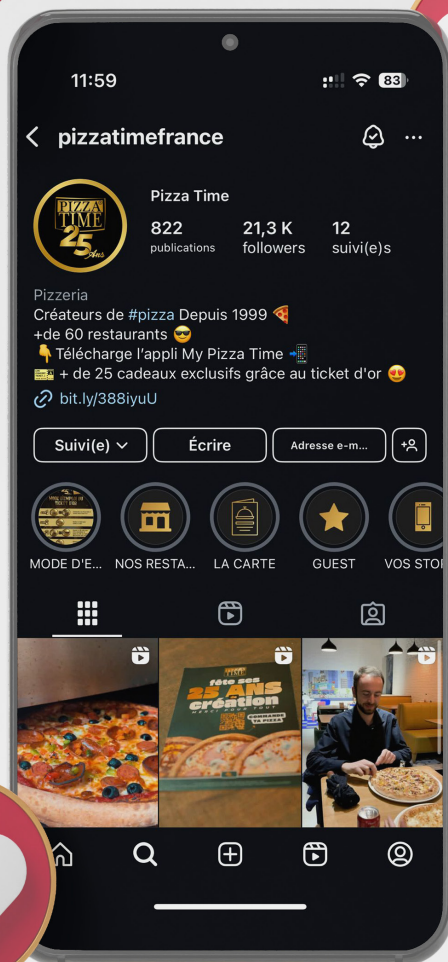


LES MÉDAILLONS

A l'extérieur de nos restaurants, les médaillons situés au niveau de l'enseigne, nous démarquent une nouvelle fois de la concurrence. Ils sont attrayants et renforcent l'identité de notre marque. Un coup d'oeil suffit pour comprendre la particularité de chaque restaurant. Comme le logo, les médaillons font aujourd'hui partie de l'identité visuelle de Pizza Time®.



LES RÉSEAUX *Sociaux*



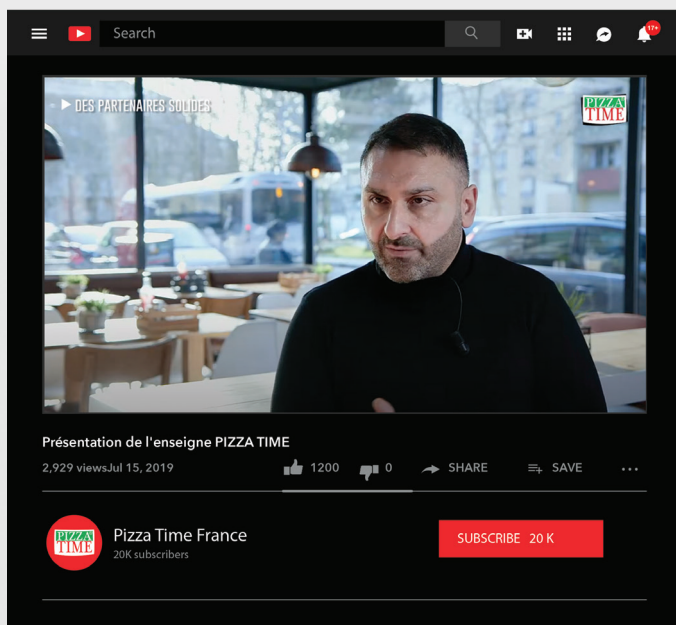
facebook.com/pizzatimefrance



instagram.com/pizzatimefrance



youtube.com/pizzatimefrance



POUR RÉSUMER...

Un secteur porteur

Une bonne pizza ne se délocalise pas ! La pizza reste, depuis des années, un des mets favoris des Français. En France, 915 millions de pizzas sont vendues chaque année, soit 1750 pizzas par minute. La croissance reste constante et des secteurs géographiques restent encore à conquérir.



20 000€ HT DE DROITS D'ENTRÉE

Chez Pizza Time®, on se dit que vous avez besoin de votre trésorerie pour investir dans le local, acheter du matériel et recruter vos premiers employés. Vous demander un droit d'entrée excessif serait contre-productif et ne correspond pas à l'idée que nous nous faisons d'un partenariat gagnant-gagnant.



DES MARGES IMPORTANTES

Chaque pizza vendue vous apportera une marge brute confortable, jusqu'à 70 % ! Les prix d'achats que nous négocions pour l'ensemble du réseau n'y sont pas pour rien.

DU BONHEUR À LA CLÉ !

Devenir chef d'entreprise et enfin être indépendant, une activité qui dégage de solides marges, une gestion simplifiée et facilitée, des clients fidèles et satisfaits, avec Pizza Time®.

Les chiffres-clés

Apport personnel	Investissement MINIMUM	Surface d'installation
50 000€ HT	200 000€ HT	Minimum 80 m2
Droits d'entrée	Redevance de fonctionnement	Redevance publicitaire
20 000€ HT	5% du CA HT	2% du CA HT



Depuis 1999

FRANCHISE

STORY DEVELOPPEMENT

SARL unipersonnelle au capital sociale de 50 000€.
44 RUE DU GENERAL LECLERC, 95310 SAINT OUEN L'AUMONE
Numéro rcs : Pontoise B 539 342 857
Siren : 53934285700023

"Sous réserve d'erreurs typographiques"
" IPNS "

"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas."

www.pizzatime.fr