

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE



la flammekueche ↗



↙ le partage

REJOIGNEZ
LE N°1 DE LA FLAMMEKUECHE !

↘ depuis 1990, 33 ans de succès!

♥ UN CONCEPT UNIQUE CENTRÉ SUR LA FLAMMEKUECHE.

€ UNE RENTABILITÉ EXCEPTIONNELLE.

▮ UNE EXPLOITATION ET UN DÉVELOPPEMENT FACILITÉS.

1

L'HISTOIRE 1 PLAT AUTHENTIQUE

Plat traditionnel du nord de l'Alsace, la Flammekueche a des racines qui remontent à plusieurs centaines d'années. Préparée avec des ingrédients simples, elle allie une fine pâte à pain, une base généreuse de fromage blanc, d'oignons et de lardons pour la recette originale.

Symbole de la convivialité par excellence, elle est déposée au centre de la table dès sa sortie du four puis partagée entre les convives qui, en Alsace, la dégustent avec les doigts.

Confectionnée à partir d'ingrédients simples et naturels, rapide à préparer!



2

1 SUCCÈS POPULAIRE DEPUIS + DE 33 ANS

Une carte efficace, facile à travailler!

Depuis sa création en 1990, Flam's a réinterprété avec succès la tradition de la flammekueche.

- Le soir, Flam's touche une clientèle de petites et grandes tables (avec un cœur de cible de 20 à 40 ans) qui viennent fêter une occasion ou simplement partager un bon moment.
- À midi, la rapidité du service, les formules express et les prix adaptés ont su conquérir la clientèle des actifs pressés.
- La clientèle familiale est attirée par l'authenticité des produits et leur succès auprès des enfants. Le large choix de formules convient bien à cette cible qui veut maîtriser son budget.
- Les Tour-Opérateurs, les agences de voyage et les grandes tablées associatives, à qui des espaces dédiés sont réservés, représentent une part significative du chiffre d'affaires : prix serrés, repas rapides mais conviviaux et produits authentiques du terroir français.

3

UNE ENSEIGNE QUI A FAIT SES PREUVES ET QUI SAIT S'ADAPTER AU GOÛT DU JOUR !

1. Notre service développement vous accompagne de l'évaluation à la validation de l'emplacement, en passant par l'étude de faisabilité et le soutien financier.
2. La formation suivie vous fournit les connaissances essentielles pour l'ouverture de votre point de vente.
3. Notre service opérationnel est là pour maximiser en permanence votre chiffre d'affaires.
4. Le service informatique assure un support continu pour une gestion efficace de vos outils.
5. Nous proposons des solutions RH et comptabilité sur mesure pour la gestion de votre entreprise.
6. Côté achat, nous vous donnons un accès privilégié aux produits essentiels à votre entreprise, négociés aux meilleurs tarifs.
7. Le marketing Flam's vous propose un ensemble complet d'outils et de supports adaptés à votre localisation et à votre clientèle pour une communication locale et promotionnelle percutante.
8. Notre service juridique veille rigoureusement au respect du concept et des réglementations en vigueur pour assurer la pérennité et la conformité de votre activité.
9. Toutes les parties impliquées se réunissent lors de commissions et de séminaires pour décider des orientations stratégiques à suivre tout au long de l'année.



Flam's assure un accompagnement constant et spécifique de ses partenaires!

4

LES ÉLÉMENTS CHIFFRÉS

	NATURE	MONTANT
INVESTISSEMENTS	Droits d'entrée	30 000 € HT
	Formation initiale	5 000 € HT
	Travaux et agencement	Entre 150 000 et 500 000€ à affiner selon état descriptif des travaux nécessaire et surface du local envisagé.
DÉPENSES	Budget publicitaire d'ouverture	10 000 € minimum
	Stock	10 000 €
	Redevance mensuelle	6% du CA HT
AUTRES ÉLÉMENTS CHIFFRÉS	Durée du contrat	7 ans
	Chiffre d'affaires	...

Nous recherchons des candidats motivés et prêts à s'investir dans leur établissement. Aucune expérience de la restauration n'est nécessaire, mais vous aurez besoin d'un bon sens commercial, de rigueur et de compétences en gestion et management.

Avant tout, il vous faut aimer les clients, l'ambiance décontractée, les grandes tablées. Vous disposez de 150 000€ d'apport personnel au minimum.

5

FLAM'S 1 MODÈLE UNIQUE !

Le concept Flam's repose sur le partage et les formules à volonté, où les plats sont disposés au centre de la table pour être savourés en commun. Cette formule permet de goûter à toutes les recettes sans se soucier du budget.

Nous accordons une grande importance à une ambiance conviviale avec un service informel, un personnel jeune et des grandes tables festives, idéales pour les repas en groupe. Nos formules à volonté sont proposées à moins de 15€, offrant ainsi un excellent rapport qualité-prix à nos clients.

Une carte courte et simple à base de produits frais facile à travailler !

Une carte qui repose sur l'assemblage, facile à travailler par les équipes. Une carte élaborée deux fois par an ponctuée à chaque saison de suggestions du moment : apéritifs, entrées, flam-mekueches, et desserts.

À Midi, une carte simplifiée, adaptée au temps restreint de la pause déjeuner.



Vous n'avez pas besoin d'être un professionnel de la restauration.

- Méthodes de production et de service 100% procédurisées, transmises en formation initiale et continue.
- Outils de gestion performants : ratios de gestion en direct, book des normes sur Intranet, gestion des plannings et des congés en ligne.
- Système de commande en ligne, prix négociés au national et produits livrés dans votre restaurant.
- Animation de la gamme produit et opérations marketing planifiées tout au long de l'année.



1 CONCEPT ATTRACTIF !

Ticket moyen soir : 16.84€

Ticket moyen Midi : 14.60€

Marge Brute élevée : 77% sur l'ensemble du réseau

Chiffre d'affaires annuel : 1 251 000€

Nombre de clients annuel moyen : 77 900

Source : Chiffre d'affaires moyen 2023 propres Flam's

Les performances Flam's !

1. 1 produit délicieux qui plaît à tous et qu'on ne peut trouver que chez Flam's.
2. 1 concept attractif même en temps de crise grâce à un rapport qualité-prix imbattable.