

Inédit dans le secteur de la restauration : Le Bistrot du Boucher vient de recevoir la certification Bureau Veritas



Alain CAZAC, Président de l'enseigne et Etienne CASAL, Directeur Général Bureau Veritas

Après avoir reçu le prix « Réseau d'argent 2012 » par l'Indicateur de la Franchise, organisme indépendant d'enquêtes de satisfaction, et après avoir obtenu un taux de satisfaction record avec plus de 96% de franchisés satisfaits, l'enseigne Bistrot du Boucher continue de se démarquer avec la certification Bureau Veritas qui vient de lui être décernée. Cette certification attribuée pour la première fois à un « Réseau du commerce organisé indépendant et du commerce associé » démontre, s'il en était besoin, que l'accompagnement et les outils annoncés sur le DISF (Document d'Identification du Savoir-Faire) de l'enseigne sont réels et que son savoir-faire est transmissible.

A l'issue d'un audit réalisé au sein des locaux de **Bistrot du Boucher** et à partir d'un référentiel élaboré en collaboration avec l'**Iref**, la Fédération des Réseaux Européens de Partenariat et de Franchise, **Bureau Veritas** a attribué sa certification de services à l'enseigne, le 9 octobre dernier.



Une certification en 8 caractéristiques :

Valable pour une durée de 3 ans, **La certification Bureau Veritas** atteste que les prestations de services de **Bistrot du Boucher** sont conformes aux caractéristiques énoncées dans le référentiel de la profession. Cette certification, qui fera l'objet d'une vérification annuelle, porte sur les caractéristiques suivantes :

- La lisibilité de la forme juridique du réseau.
- La conformité du contrat du réseau aux exigences réglementaires et légales.
- La mise en place d'un Document d'Identification du Savoir-Faire par le réseau de franchise.

.../...



Restaurant - Brasserie

- La définition par le franchiseur de ses engagements et de ceux de ses franchisés et sa transparence sur les services apportés à ses membres.
- La fourniture à ses partenaires et futurs partenaires, de garanties financières et d'éléments chiffrés sur la croissance du réseau.
- La mise à disposition de ses partenaires, des moyens humains et outils de promotion nécessaires à leur activité.
- Le suivi de la qualité des produits et services livrés par les fournisseurs et prestataires externes.
- La mise en place d'un dispositif de suivi de la satisfaction des membres du réseau et de traitement de réclamations.

Si cette certification a été attribuée au **Bistrot du Boucher**, c'est parce que l'enseigne se démarque à plus d'un titre sur son marché, avec, notamment, un véritable accompagnement de ses franchisés qu'elle visite 3 fois par an et un suivi rigoureux de la traçabilité de ses **viandes 100% d'origine française**, qu'elle achète exclusivement auprès de fournisseurs certifiés.

« Nous sommes ravis d'avoir obtenu cette certification qui atteste de notre savoir-faire et garantit sa transmission à nos partenaires et futurs partenaires. Cette reconnaissance démontre que les prestations, outils et services annoncés sur notre DISF sont réelles et transmissibles, ce qui nous paraît essentiel dans un contexte où les créateurs ont besoin d'être rassurés avant de franchir le pas de la création » déclare **Alain CAZAC**, Président de l'enseigne.

La certification **Bureau Veritas**, ajoutée au taux de satisfaction remarquable obtenu sur l'Indicateur de la franchise et à l'attribution du trophée « Meilleurs Franchisés et Partenaires de France » de l'Iref à deux restaurants du réseau, dont un prix spécial rentabilité, ne peuvent en effet que rassurer les candidats à la franchise désireux de rejoindre un réseau pérenne au concept éprouvé.

À propos de Bistrot du Boucher

En 1988, le premier **Bistrot du Boucher** ouvre ses portes à Puteaux. Aujourd'hui ce sont 31 restaurants qui composent le réseau.

Les **Bistrot du Boucher** rendent hommage aux viandes de races 100% Françaises, aux produits frais de saison ainsi qu'aux recettes traditionnelles françaises : tous les produits sont mijotés sur place, derrière les fourneaux !

Le Bistrot du Boucher répond parfaitement à l'image des Bistrot au sens propre du terme : la convivialité, la simplicité, la générosité des saveurs, le respect des traditions et des prix sages.

.../...



Restaurant - Brasserie

Bistrot du Boucher en quelques chiffres :

Nombre de restaurants : 31

C.A. 2011 : 36,3M d'€

Effectif total : Plus de 400 salariés

Durée du contrat : 7 ans

Droit d'entrée classique : 45.000€ HT

Droit d'entrée préférentiel : 35.000€ HT (restaurateurs indépendants qui transforment leur restaurant)

Redevance de marque : 3% du CA HT

Redevance de communication : 7.000€ HT/an

Investissement moyen :

En création : Entre 550 et 650.000€ HT pour un restaurant de 70 à 100 places (chiffres 2010).

En rénovation ou adaptation : Entre 250 et 400.000€ HT selon la surface et hors fonds de commerce.