

# LE BULLETIN

DE LA FRANCHISE & DES RESEAUX COMMERCIAUX

du groupe CHOISIR SA FRANCHISE | AVRIL 2012 | N°5

## Chef d'entreprise, pourquoi pas vous ?

Devenir franchisé Paëllito & Co : un concept de franchise traiteur bien mitonné !



Le concept **Paëllito & Co** fait des heureux : d'un côté les particuliers, les associations, les comités des fêtes, les comités d'entreprise, les clubs sportifs... faisant appel aux services du traiteur **Paëllito & Co** pour organiser qui leur anniversaire, qui leur réunion de famille, qui leurs fêtes de fin d'année, qui leurs événements professionnels..., de l'autre les entrepreneurs choisissant de rejoindre le réseau de franchise traiteur **Paëllito & Co** pour en faire leur métier.

### PAELLITO & CO , pour un plat d'origine festif unique ... la paëlla

Les premiers se félicitent d'un traiteur permettant de commander pour 10 à 1000 personnes du plat unique au menu complet (entrée, fromage, dessert et boisson, en harmonie avec le plat principal), avec mise à disposition possible de vaisselle, un traiteur permettant de choisir des plats issus de la cuisine traditionnelle française ou internationale, livrés soit en formule prêt à cuisiner (plats semi-préparés), soit en prêt à réchauffer (plats entièrement préparés), les seconds se félicitent d'une activité dans la restauration ne nécessitant qu'un personnel réduit et évitant les horaires astreignants, coutumiers dans ce milieu.

A partir d'un plat d'origine festif unique, la paëlla, décliné en trois versions adaptées aux papilles gustatives et aux attentes de la population française, la franchise traiteur **Paëllito & Co** a étendu, peu à peu, le nombre de ses recettes à d'autres plats conviviaux, tout aussi authentiques et emblématiques de leur territoire d'origine, comme le couscous, le cassoulet, la tartiflette...

Le concept est conçu pour apporter au client toute satisfaction, tant sur le plan de la qualité des produits cuisinés que sur celui du service proposé pour lui faciliter l'organisation de ses repas de groupe. Ainsi, pour assurer un niveau de qualité, d'hygiène et de sécurité identique dans tous les points de vente **Paëllito & Co**, le franchiseur s'est adjoint les services d'un certain nombre de fournisseurs, dont la société Flavourin (actionnaire de l'enseigne), spécialiste du plat cuisiné Traiteur, certifié ISO 22000 (norme internationale, relative à la sécurité des denrées alimentaires). De même, si la franchise traiteur **Paëllito & Co** n'intervient pas sur l'événement (contrairement à un traiteur traditionnel), elle décharge le client de toute l'intendance liée à la conservation, à la cuisson et au réchauffage des plats.

Le concept (5 ans d'existence) séduit une clientèle appréciant autant la qualité des produits et leur préparation en toute quiétude, que les tarifs très abordables pratiqués par **Paëllito & Co**.

Avec ce concept à la fois simple, original et innovant, l'enseigne **Paëllito & Co** se développe en franchise depuis 2010 sur le marché du traiteur. Un marché en plein essor malgré le contexte économique actuel, car bénéficiant de facteurs socio culturels favorables à sa progression (modification des rythmes de vie, augmentation du nombre de célibataires). Ce jeune réseau de franchise traiteur envisage 5 ouvertures de points de vente en 2012, 10 en 2013.

Pour inciter des candidats à rejoindre son réseau de franchise traiteur, **Paëllito & Co** ne manque pas d'arguments : le franchiseur est en mesure de proposer un concept clés en main à tout candidat doté de qualités managériales et commerciales, qu'il ait ou non de l'expérience dans le domaine de la restauration ou d'un métier de bouche. Les compétences spécifiques nécessaires à l'exercice de l'activité traiteur, telle que l'a conçue **Paëllito & Co**, sont transmises lors de la formation initiale complète (produit, hygiène, réglementation, commercial, communication). Des sessions de formations thématiques et de perfectionnement (auxquelles participe l'équipe du franchisé), et un séminaire annuel de franchise viennent compléter les savoir-faire transmis.

Par ailleurs, le franchisé **Paëllito & Co** bénéficie tout au long de l'année de la maîtrise de ses approvisionnements et de l'appui des équipes du groupe alimentaire Flavourin, « le traiteur des traiteurs ».

Avec un Chiffre d'Affaires de 180 000 à 250 000€ réalisable après deux ans d'exploitation et une très bonne rentabilité, la franchise traiteur **Paëllito & Co** a de quoi aiguïser l'appétit de plus d'un entrepreneur !

**Christian ENART - Service Presse CSF**  
Journaliste spécialisé | [www.choisir-sa-franchise.com](http://www.choisir-sa-franchise.com)