



Restaurants pizzérias & Vente à emporter

~ cuisson au feu de bois ~

Les fondamentaux du concept



CONVIVIALITÉ

ORGANISATION

EXIGENCE
& SÉRIEUX

GÉNÉROSITÉ

BAÏLA PIZZA a développé un **concept traditionnel** de « restaurant-pizzeria » **inédit** avec une carte « large et complète » et l'attrait d'un espace « vente à emporter ». Aujourd'hui la franchise est forte d'un **réseau structuré** et structurant, **challenger dynamique du marché**.

LA CUISINE AU FEU DE BOIS DANS DES FOURS TRADITIONNELS, L'ÂME DE VOTRE RESTAURANT.

Le concept de nos restaurants se développe autour de ce point central de votre établissement : visible de l'extérieur du restaurant et dans la salle, **le four à bois est omniprésent et vivant.**

Il marque une **différenciation concurrentielle** majeure et fait bénéficier le restaurant d'un **ressenti client positif** : cuisine saine et artisanale saveur d'un mode de cuisson naturel.



Histoire et croissance

1996

Création du 1^{er} BAÏLA PIZZA en vente à emporter

2000

Création du 1^{er} restaurant places assises à Poitiers

L'art de la tradition



CUISSON TRADITIONNELLE
AU FEU DE BOIS

RECETTE DE PÂTE À PIZZA
ET SAUCE TOMATE
100 % BIO

SÉLECTION DE
PRODUITS ITALIENS
SIMPLES, SAINS ET BONS

UNE RECHERCHE SUR
LE GOÛT

Gestion de la relation client & Médias numériques



SITE INTERNET NATIONAL ET LOCAL

Propre à chaque restaurant votre site local géré par l'exploitant avec le service marketing de BAÏLA PIZZA.



Gestion des réseaux sociaux, en national et en local.



Lancement en 2015 de la réservation de table en ligne.



Lancement en 2016 de la commande en ligne.



Intranet réseau : bibliothèque de process, données, outils - communication interne, news métiers, gestion RH, marketing etc.



Actions marketing, CRM, communication active.



UN PROGRAMME DE FIDÉLITÉ DYNAMIQUE

permettant une augmentation de la fréquence de visite, des avantages clients intéressants et une augmentation des dépenses dans les restaurants.

ANIMATION DE LA BASE
FIDÉLITÉ DU RESTAURANT

10 % DE REMISE
PERMANENTE

ADDITION MOYENNE
CLIENTS EN CARTÉS > +10 %

2005

Lancement du 1^{er}
franchisé à Poitiers

2010

Lancement du
développement national

2015

35 restaurants
ouverts


2016

Cap des
50 restaurants

3 marchés, 3 cibles de clientèle

 70 à 120
Places assises
(Ticket moyen : 17,50 €)


 **Vente à emporter
et/ou format corner**
(Ticket moyen : 26 €)


 **Drive / On-line**
Accélérateur d'activité

Consommation et fidélisation

 **Actifs**
« midi semaine »

 **Les familles** « soir
semaine et week-end »

 **Les enfants** « midi et soir
week-end », pendant les
vacances scolaires

 **La clientèle de
proximité**

 **Groupe d'amis**

 **Clientèle féminine**

DROIT D'ENTRÉE

35 K€

CA ATTENDU SELON
LES FORMATS

**400 K€
à 1 M€^{HT}**

REDEVANCE ENSEIGNE

**5 % jusqu'à
550 K€ du CA HT
2,5 % au-delà**

CONTRIBUTION
MARKETING ET
COMMUNICATION

**0,85 %
du CA HT**

COÛT D'INVESTIS-
SEMENT GLOBAL

**300 K€
à 550 K€^{HT}**



Développement et opportunités

Nos projets privilégient des **emplacements d'excellente qualité**, à la fois en zone périphérique, en galerie commerciale ou encore en centre-ville. Notre concept s'implante tout aussi bien dans des locaux commerciaux classiques ou à construire mais aussi en transformant des restaurants existants.

La grande qualité de notre pizza et le service au client sont des valeurs essentielles qui nous permettent de nous démarquer durablement et nos standards assurent la constance de notre produit.

Nous accompagnons nos franchisés d'un **véritable savoir-faire** d'exploitation de restaurant et de développement commercial afin de vous permettre de construire **une solide valeur** de fonds de commerce.

Nos franchisés ont **le goût de la restauration**, développent un excellent **sens du commerce** et apprécient le management d'une équipe d'une dizaine de personnes. Votre **réussite** est intimement liée à votre implication, au **plaisir** que vous aurez d'accueillir vos clients et à votre capacité à promouvoir notre marque dans votre environnement local afin de devenir un référent majeur sur votre marché.

WWW.BAILAPIZZA.COM