

+

Dossier de presse



L'AHAEM lance MECCA PIZZA, Un concept inédit de restauration mobile autour de la thématique du BIO

AHAEM
Mr ROUSSEL Olivier
17 rue ile de France
78480 VERNEUIL SUR SEINE
Tél. : 06 23 92 04 04
email : olivier@assoc-ahaem.com

Introduction

L'association Humanitaire pour l'avenir du monde a des objectifs qui sont :

D'aider en France, tous les jeunes avec ou sans qualifications, de plus de 16 ans à réintégrer une mixité sociale, et de retrouver un emploi.

D'aider en France à la réinsertion Sociale et Professionnelle des enfants, adolescents et adultes en situation précaire.

De proposer, organiser et animer des activités commerciales et de loisirs adaptés, culturelles et sportives, au profit de différents publics spécifiques (personnes en situation précaire social et professionnel)

D'accueillir, au logement, à la nourriture, à l'éducation corporelle et morale, individuelle et sociale, à la formation scolaire et professionnelle, à l'orientation et l'insertion professionnelle et sociale et à l'accès à la culture et aux sports, notamment dans l'organisation des loisirs des jeunes séparés de leur famille ayant à faire face à des degrés divers à des difficultés matérielles et morales

En lançant cette activité commerciale, l'association AHAEM dégagera des bénéfices qui serviront pour ouvrir et gérer plusieurs centres socio-éducatifs et aider un maximum de personnes.

Chaque pizzas, crêpes paninis et autres seront défiscalisé à plus de 60%. Je compte sur vous pour venir nous voir à la ginguette nomade et de participer avec un plaisir gustatif unique à changer le monde et de par votre action vous aiderez l'AHAEM à aider à réaliser ses objectifs.

Sommaire

AHAEM : Un concept novateur de vente à emporter.....3

La Guinguette Nomade, un concept inédit de restauration mobile.....4

La Guinguette Nomade, un concept dans l'air du temps.....6

MECCA PIZZA, franchiseur, mais avant tout partenaire...7

La Guinguette Nomade, un véhicule tout équipé.....9

MECCA PIZZA : un concept novateur de vente à emporter

Notre Concept consiste en la vente en restauration rapide de véritables Pizza bio cuite au feu de bois, accompagnées de délicieux composants BIO choisis par AHAEM.

MECCA PIZZA vous propose :

Des Pizzas délicieuses et saines

- ✓ servies en restauration rapide*
- ✓ à des prix adaptés à tous*
- ✓ un concept rentable et flexible*

La GUINGUETTE NOMADE : un concept inédit de restauration mobile

Conscient des nouvelles habitudes de consommation et de l'intérêt pour la restauration à thème, MECCA PIZZA fait preuve de créativité et lance un concept unique de franchise sur le marché de la vente à emporter: MECCA PIZZA, la restauration mobile autour de la thématique des Pizzas et du BIO.

1. La Guinguette Nomade, un concept de restauration

L'AHAEM a conçu un camion de restauration clé en main dédié à la vente à emporter ou à la consommation sur place autour de la thématique des Pizzas et du BIO. La Guinguette nomade de l'AHAEM est un véhicule attractif, entièrement équipé et adapté à la restauration rapide.

2. MECCA PIZZA, un concept de franchise accessible à tous

Dans un marché en pleine expansion, la Guinguette nomade de MECCA PIZZA se différencie en innovant autour d'un concept de proximité, urbain répondant aux attentes de tous les types de publics. La Guinguette nomade est un concept original et novateur de restauration rapide et mobile de haute qualité à prix attractif.

3. L'originalité pizza BIO

Une pizza BIO chaude et consistante accompagnées de sauces « maison » servies. MECCA PIZZA a construit à partir de cette Pizza de base une offre produit riche et variée permettant de composer un menu (entrée, plat, dessert, boisson) séduisant, équilibré, attractif et de qualité.

4. La Clientèle

La Guinguette Nomade de L'AHAEM est un concept multicible urbain de vente à emporter qui a pour vocation de servir rapidement un menu de qualité à tous types de cibles pouvant consommer durant toute la journée: des lycéens / étudiants, des actifs de bureaux (hommes et femmes), des familles, pour qui la restauration rapide ne se traduit pas exclusivement par sandwich ou hamburger.

5. Quelques chiffres

**Une surface de vente d'environ 8 m² pour un véhicule
Un bénéfice annuel calculé autour de 10 à 12 KF pour
chaque camion**

**Objectif de MECCA PIZZA :
10 franchisés d'ici fin 2016
Une centaine à l'horizon 2020**

MECCA PIZZA: un concept dans l'air du temps

1. La restauration mobile: une tradition réinventée

Nouvelle opportunité de développement en matière de restauration, la restauration mobile semble promise à un bel avenir. Elle n'est pourtant pas un concept si nouveau: les camions à pizzas qui jalonnent depuis bien longtemps centre-ville, marchés et villages, n'en sont-ils pas après tous les précurseurs ? C'est bien sur ce constat que L'AHAEM s'est appuyé pour concevoir La Guinguette Nomade, son nouveau concept de restauration.

Réceptif à l'évolution des modes de consommation, l'AHAEM a tout naturellement compris combien cette formule de restauration pouvait parfaitement s'adapter à la thématique des Pizzas et la tendance actuelle du BIO.

2. MECCA PIZZA, au carrefour de trois tendances à la hausse : la restauration à emporter, la mobilité du consommateur, et la demande de plus en plus forte du BIO

L'irrésistible évolution de la restauration rapide, la mobilité des consommateurs, la montée en puissance de l'offre « snacking » et la demande d'un produit sain sont autant d'éléments qui confirment la pertinence de La Guinguette Nomade de l'AHAEM. En proposant son nouveau concept de la Pizza à emporter MECCA PIZZA offre une alternative attractive sur un marché réceptif à la variété.

Avec ce concept de restauration mobile, L'AHAEM, non seulement va à la rencontre des consommateurs habituels de La Pizza mais compte bien conquérir de nouveaux amateurs. Autonome, parfaitement équipé, attractif, La Guinguette mobile de l'AHAEM se propose d'aller vers le consommateur, là où il se trouve, et de le suivre où qu'il aille

On ne manquera pas de se laisser séduire par ce camion sympathique, coloré, accueillant en centre-ville, sur les marchés, lors des festivals, sur les salons, lors des manifestations sportives, en bord de mer, à proximité des campings, etc. Et bien d'autres lieux encore, tant sa souplesse et sa conception ont été étudiées pour qu'il puisse se faufiler partout où le consommateur se déplace.

MECCA PIZZA, Franchiseur mais avant tout partenaire

La création d'entreprise un bonheur pour certains, des difficultés insurmontables pour d'autres. Et pourtant beaucoup de Français s'imaginent indépendants, travaillant à leur compte. Ce choix, l'AHAEM le rend possible en lançant la franchise MECCA PIZZA.

L'objectif de l'AHAEM : promouvoir la cuisine autour de la thématique des Pizzas et du BIO dans un modèle de restauration correspondant aux attentes du consommateur, la restauration rapide.

Pour atteindre cet objectif, Mecca Pizza se positionne avant tout comme un partenaire du futur franchisé. Pour cela Mecca Pizza vous propose :

1. Un approvisionnement de qualité

L'AHAEM met son expérience au service des franchisés pour l'approvisionnement de produits de qualité.

2. Un service de formation

L'AHAEM assure un service de formation au futur franchisé (Huit jours de formation initiale).

3. Un accompagnement dans le développement

L'AHAEM envisage les relations franchiseur / franchisés comme des relations de confiance où l'objectif de réussite est commun. Ces relations s'inscrivent dans la durée et se traduisent par un accompagnement du franchisé. Soutien à la communication, aide au développement, promotion du concept seront réalisés au niveau national.

Le contrat de franchise MECCA PIZZA : quelques conditions...

Droit d'entrée dans la franchise avec la formation : 7 000 €HT

Investissement (Achat du camion selon options) : ± 60 000 €HT

Redevance non indexée sur le CA : 500 €HT / mois

Apport personnel minimum : 20 à 30 % de l'investissement total

CA prévisionnel : fonction de la zone

Zone de chalandise minimum : 10 000 habitants

MECCA PIZZA, un véhicule tout équipé

1. Caractéristiques techniques du véhicule

Mécanique Peugeot ou Renault Master ou Fiat

PTC : 3t500

Dimensions extérieurs : L : 4.20 – l : 2 m

Hauteur intérieure : 2.10m

2. Aménagement du véhicule

L'intérieur de Guinguette nomade est conçu comme une véritable cuisine ambulante. Fonctionnel dans sa conception, l'espace bien que réduit accueille tous les équipements nécessaires à la réalisation des Pizzas et à leur commercialisation. Ainsi, un emplacement est prévu à l'intérieur pour recevoir un congélateur d'un volume de 400 litres pour le stockage des produits surgelés, un four à bois adapté pour le commerce ambulancier. Pour les produits frais, une vitrine réfrigérée ventilée d'une longueur de 1m50 permet l'exposition des boissons et des pâtisseries. Cette vitrine est également équipée d'une réserve basse réfrigérée non visible du client pour le stockage des produits.

Le camion La Pizza mobile comprend également :

- ✓ *un lavabo encastré dans un plan de travail avec le branchement et l'évacuation direct sur secteur ou sur un jerrican d'eau propre et un jerricane d'eau usée,*

- ✓ *un distributeur de savon et de papier conformément à la réglementation sur l'hygiène.*

Enfin, le camion comprend le petit matériel nécessaire à l'activité : distributeurs de serviettes, poubelles intérieure et extérieure, produits nettoyants et désinfectants professionnels

3. Voir et promouvoir le véhicule

Au dispositif lumineux d'ambiance (néons / spots d'éclairage et mise en valeur), s'ajoute des panneaux rétro éclairés présentant les produits comme dans les fast-foods.

Sur le toit du véhicule, une enseigne lumineuse figurant le logo Mecca Pizza (caisson double face lumineux (800 x 560 mm) est fixé sur un axe rotatif.

Enfin, un chevalet de promotion (hauteur d'environ 75 cm) est à disposer devant le camion pour attirer le chaland.

