Firmin

BOULANGERIE RESTAURATION

Entrez dans une Franchise à taille humaine!

www.boulangerie-firmin.com

Firmin est un concept de **boulangerie et de restauration** créé en 2006 dans le sud-ouest de la France, en Dordogne.

Notre concept est le seul qui fusionne la boulangerie, la pâtisserie, la restauration rapide avec un système de vente fondé sur le **3+1 OFFERT**, **qui porte sur tout, tout le temps.**

Les points clés de notre Franchise

Nous savons faire des magasins qui coûtent le moins cher possible! Grâce à la maîtrise des investissements initiaux, du loyer et de la dette, nous atteignons le seuil de rentabilité très rapidement. Une **boulangerie FIRMIN coûte en moyenne, tous frais compris, 400 k€** (hors droit au bail), c'est 2 à 3 fois moins cher que nos concurrents! C'est aussi ce qui nous permet de **recruter des futurs Franchisés qui n'ont que 40 k€ d'apports.**

Nous proposons, en permanence, une offre à prix discount sans renier la qualité des produits! Tous nos produits sont, en effet, inclus dans le 3+1 OFFERT et sont fabriqués sur place à la vue des clients à partir de matières premières sélectionnées (blés issus de l'agriculture raisonnnée, fruits et légumes frais ...). **Nous n'avons pas d'usine** et nous ne vendons donc pas de produits surgelés qui en seraient issus (contrairement à beaucoup d'enseignes!).

Nous ne dépendons pas d'hommes "métiers"! Notre savoir-faire est accessible aux débutants, tous nos processus sont conçus dans cet esprit. Nos équipiers, tous polylavents, sont simplement des papas et des mamans qui cuisinent à la maison!
Nous en témoignons régulièrement à la télévision. Visionnez les reportages qui nous sont consacrés par les chaînes nationales en flashant ce QR code.

Nos prix à l'unité (sans compter le 3+1 OFFERT) sont très accessibles!

L'inflation et la crise du pouvoir d'achat sont paradoxalement nos alliés: nous accueillons tous les jours des clients qui se détournent de la restauration traditionnelle devenue hors de prix et qui cherchent **une solution repas qui ne leur coûte qu'1 seul titre restaurant!**

Notre rentabilité est élevée!

Nos Franchisés dégagent une rentabilité (EBE) située entre 10 et 20 % de leur CA HT, grâce à une **marge brute cible de 73 %** et une masse salariale maîtrisée, inférieure à 25 % du CA (hors rémunération du Franchisé).

min

NGERIE
RATION

Notre marché

Le marché de la Restauration est très concurrentiel en France… mais se nourir dans une boulangerie coûtera toujours moins cher que d'aller au restaurant.

C'est grâce à cette évidence que le secteur de la boulangerie traverse toujours bien les crises! Chez Firmin, **nos clients se restaurent pour 8,40 €**, tous les jours, partout, en choisissant dans nos vitrines un plat, une boisson et un dessert.

Aucune autre enseigne, ni de boulangerie, ni de restauration ne sait faire ça aussi bien!

Notre offre

Tout au long de la journée!

Il faut arrêter de se perdre dans les concepts et les produits qui disparaissent, une fois la mode passée! Et avec les réseaux sociaux, la mode passe vite! Nous, **on ne fait que des produits qui durent**, que nos grands-parents mangeaient déjà, et que nos petits-enfants mangeront encore! **Notre offre et nos produits sont donc simples**: c'est ce que recherchent nos clients! Et quant à la baguette, très souvent, **nos clients ne la paient pas, on la leur offre!**

Combien coûte notre Franchise ?

Droits d'entrée: **25 k€ HT Tout compris!**

Durée du contrat: **9 ans**

Royalties: **5% du CA HT**

Marketing: **0,5% du CA HT**

… Et là encore, on est les moins chers du marché! Alors, qu'attendez-vous pour nous rejoindre?

ils témoignent...

"Je suis Loïc, Master Franchisé pour les Antilles et la Guyane (3 boulangeries + 1 projet en cours).
Boulangerie FIRMIN me soutient grâce à l'appui du Franchiseur, des animateurs Réseau ainsi que de tous les supports existants afin de mener à bien la gestion et le développement des points de vente que je gère ou suis.
Ce que je préfère dans le Réseau, c'est la disponibilité, l'écoute, l'accompagnement, l'anticipation et l'efficacité des membres, mais surtout la rentabilité du concept."

Loïc MOUËZA
Master Franchisé ANTILLES / GUYANE

"Je suis Aomar, Franchisé Firmin depuis 14 ans en Seine-et-Marne (77) avec 3 boulangeries Firmin. L'Enseigne m'accompagne en garantissant les méthodes de travail, en nous obligeant à respecter les procédures et en suivant notre rentabilité. Ce qui me plaît le plus dans le Réseau, c'est la simplicité des formations qui peuvent être adaptées à chaque collaborateur que nous recrutons."

Aomar EL KRID
St. Germain sur Morin / Roissy en Brie
Vert-Saint-Denis (77)

"Je suis Julien, Franchisé Firmin à Périgueux et je suis dans le Réseau depuis 2019.
FIRMIN m'accompagne avec des Animateurs Réseaux disponibles pour répondre à nos questions et un suivi des points de vente.
Ce qui me plaît le plus dans le Réseau, c'est de pouvoir faire nos produits maison, d'avoir une liberté pour les nouvelles recettes et que ce soit un réseau à taille humaine..."

Julien ARNAUDEAU
Franchisé PÉRIGUEUX TAILLEFER (24)

Firmin
BOULANGERIE
RESTAURATION

GROUPE FOUREY ENTREPRISES
39 cours Saint-Georges – 24000 PERIGUEUX
05 47 46 80 48
developpement@boulangerie-firmin.com

www.boulangerie-firmin.com

Conception: Service Marketing Groupe FIRMIN — 09/25 — Imprimé par SIRET 41984314900016 - Ne pas jeter sur la voie publique.
Imprimé à Périgueux par SPP Numérique, certifiée IMPRIM'VERT* sur papier PEFC