

guide du franchisé



TEDGIE'S
ALWAYS DELICIOUS



PLONGEZ DANS LE FUTUR DE LA STREET-FOOD



De père en fils depuis 1997

*Un concept en franchise simple à gérer
et qui évolue avec son temps.*

Expert depuis 1997



franchise@tedgies.com

OUR NOTRE CONCEPT



QUAND PAPA NOUS A CONFIÉ LES CLÉS DE LA GOURMANDISE !

TEDGIE'S® est une enseigne de restauration street-food, qui évolue depuis le premier restaurant créé en 1997 par 6 frères grenoblois et leur papa.

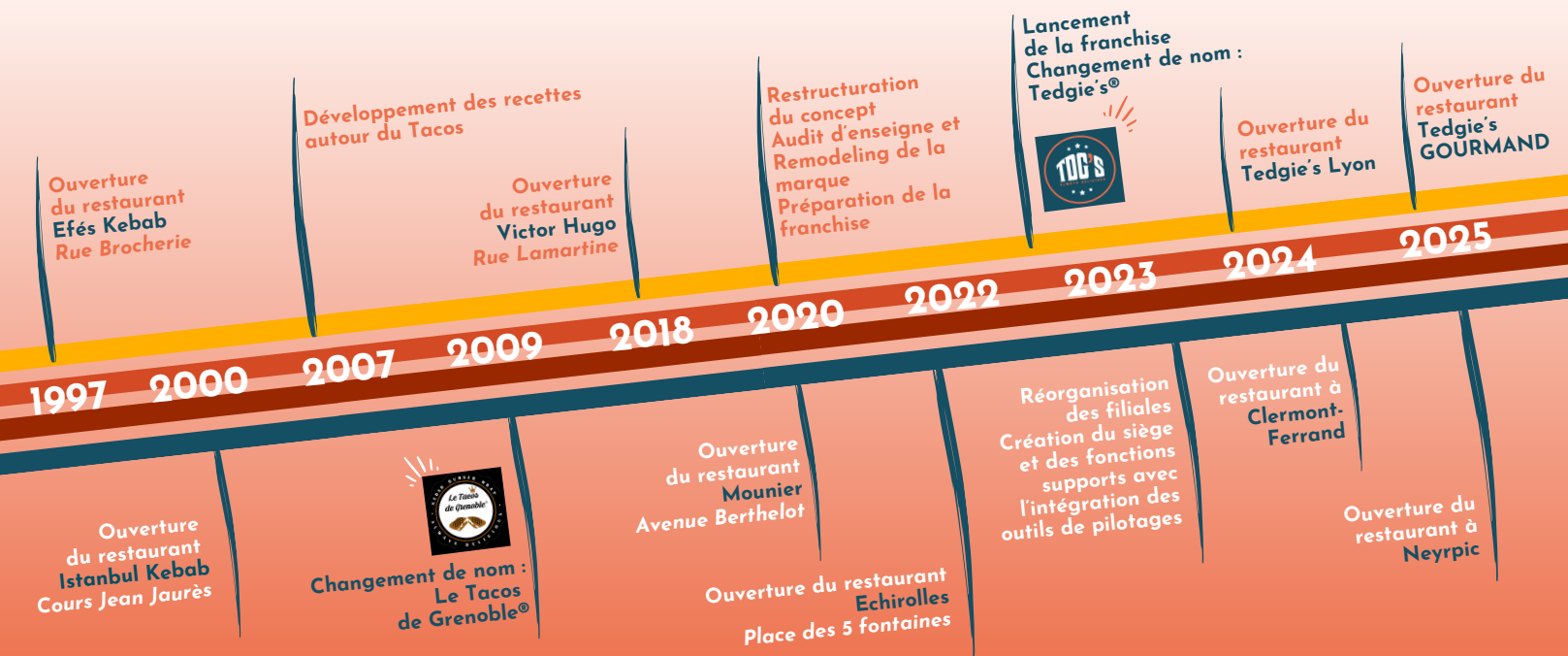
- Une expertise de plus de 25 ans, qui évolue au fil des générations et des habitudes de consommation,
- Une décoration tendance, conviviale, moderne et chaleureuse, repensée en 2023, avec un nouveau nom et une nouvelle identité visuelle.
- Une offre produit diversifiée qui a fait ses preuves sur le marché, là où d'autres enseignes sont mono-produits.
- Des recettes gourmandes "Made in France", généreuses et personnalisables : salade, bowls, burgers, tacos, berliner kebab, tapas, buckets à partager, veggie.
- Une équipe réduite (6 à 12 personnes),
- Un concept clé en main et facile à gérer grâce à nos partenaires,
- Un investissement maîtrisé qui permet d'ouvrir plusieurs points de vente rapidement,
- Un accompagnement tout au long du contrat ; avant, pendant et après l'ouverture.

ONCE UPON A TIME

A L'ORIGINE DE LA MARQUE

BRAND

1997, OUVERTURE DU 1ER RESTAURANT, L'AVENTURE COMMENCE...



OFFER

UNE OFFRE MULTI-PRODUITS

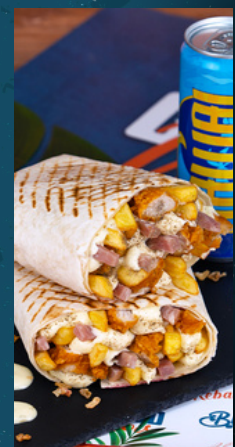
PRODUCTS

Une large gamme de produits pour répondre à toutes les préférences alimentaires.

Nous mettons un accent particulier sur la qualité des ingrédients et la fraîcheur des produits utilisés dans nos recettes.



franchise@tedgies.com



with love



✓ **BOWLS**

Manger dans ce petit récipient rond n'a jamais été aussi tendance. Végétarien, au poisson, à la viande, ou même en version gratinée, chacun y trouve son compte.

✓ **TACOS À COMPOSER SOI-MÊME**

Une recette à manger avec les doigts que toute la famille va adorer.

Une galette de blé généreusement garnie d'un mélange au choix de bœuf, de poulet frit croustillant, ou même de falafel. Servi avec des frites, le tout nappé d'une sauce fromagère maison absolument irrésistible !

✓ **BURGERS**

Des buns frais livrés avant chaque service par le boulanger, des ingrédients de qualité et des recettes généreuses.

✓ **SALADES, BERLINER-KEBAB, TAPAS, BUCKETS À PARTAGER**

Pour satisfaire toutes les envies. Des petites bouchées délicieuses qui vous invitent à vous réunir et à partager de bons moments avec vos proches.



NOTRE CLIENTÈLE SEGMENTÉE

CUSTOMERS

SEGMENTED



- ✓ **NOS CLIENTS** : Nous sommes à l'écoute et au plus près de notre clientèle.
- ✓ Une cible très large, étudiants, actifs, retraités, et un parcours client soigneusement étudié.
- ✓ Nous avons étudié attentivement le parcours client pour offrir une expérience agréable et fluide, en mettant l'accent sur la technologie, la rapidité du service et la satisfaction.



VALUES LES VALEURS DU CONCEPT

- ✓ Nos **COLLABORATEURS** : maillon important dans le succès du point de vente. Nous sommes très attentifs au recrutement et à la formation. Nous privilégions la réinsertion, la reconversion, et l'inclusion des personnes en situation de handicap.
- ✓ Nos **FOURNISSEURS** : nos partenaires sont sélectionnés avec le plus grand soin. Nous privilégions la qualité des produits et la maîtrise des coûts pour offrir à nos clients les meilleurs ingrédients au meilleur prix. Notre relation avec nos fournisseurs est basée sur la confiance et la collaboration à long terme.
- ✓ Nos **FRANCHISÉS** : nous attachons la plus grande importance à accompagner au quotidien nos franchisés. Leur réussite est notre réussite. Nous offrons un soutien complet en matière de gestion, de formation, de marketing et de développement commercial pour aider nos franchisés à atteindre leurs objectifs.
- ✓ **MARQUE RÉGIONALE FORTE** : En tant que franchisé, vous bénéficiez de la notoriété et de la reconnaissance que la marque connaît depuis 1997, grâce à ses points de vente bien implantés dans la région grenobloise.



MARKET

L'ÉTAT DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION

CATERING

73%

Des instants de consommation se font en restauration rapide en France en 2022.

+11%

De visites en France en restauration rapide en 2023

+4%

Le ticket moyen progresse en 2023

58 Md€

CA de la restauration rapide en France en 2020



Un marché en croissance : augmentation du CA prévu en moyenne d'environ 2,5%/an jusqu'en 2026

+18%

Consommation halal hors domicile

(SOURCE : STATISTA)



POURQUOI DEVENIR FRANCHISÉ ?

BECOME
FRANCHISE



Un investissement maîtrisé qui permet d'ouvrir plusieurs points de vente rapidement.



Un modèle éprouvé et attractif.



Un projet livré clé en main, en quelques mois seulement.

Un **coût d'aménagement au m² optimisé** grâce à notre expertise Franchiseur.

Le mobilier, le matériel de cuisine **négociés à des prix avantageux**.

Un univers de **gestion informatique intuitif et performant**, incluant de l'IA (caisses, bornes, delivery, click&collect, gestion du personnel, coût matière, pilotage intelligent de l'exploitation...)

Un concept éprouvé de père en fils, et qui fait ses preuves **depuis 1997**.

Un **business modèle rentable** qui assure un retour sur investissement rapide et accompagne vos ambitions multi-franchise.

Un **concept étudié** pour les centres-villes et zones commerciales pour les villes à partir de 10 000 habitants.

Notre **cabinet d'architecte et un maître d'œuvre vous accompagnent** pendant toute la durée des travaux.

Une **formation** dans nos restaurants pilotes avant l'ouverture, et une équipe de formateurs à vos côtés pendant l'ouverture.

Un **accompagnement sur le terrain pendant toute la durée du contrat**.

BRIEF

CAHIER DES CHARGES DU LOCAL

LOCAL



✓ SITUATION ZONE DE CHALANDISE ET EMPLACEMENT :

- Ville + zone d'attraction à partir de 10 000 habitants
- Centre-ville (zone tertiaire, résidentielle, étudiante)
- Centres commerciaux, environnement commerçant et de restauration de préférence

✓ IMPLANTATION DU LOCAL :

- Type d'emplacement : N° 1 sur Boulevard, Avenue ou Place
- Extraction par le toit. Diamètre à partir de 250 mm
- Privilégier local avec arrivée de gaz
- Électricité tarif jaune

• Surface du local : 2 possibilités d'agencement

CONCEPT CLASSIC

50 m² minimum

- zone cuisine : 20 m²
- zone de stockage : 10 m²
- zone commerciale : 20 m²
- environ 12 places assises

CONCEPT CORNER DELIVERY

30 m² minimum

- vente à emporter uniquement
- emplacement Premium
- zone cuisine : 20 m²
- zone de stockage : 10 m²
- pas de zone commerciale

✓ OPTION CONFIGURATION :

- Angle, terrasse, droit de terrasse, exposition ensoleillée

CHART LA CHARTE ARCHITECTURALE



Le parcours client et l'expérience TEDGIE'S®, se poursuivent à travers l'univers intérieur de nos restaurants.

Notre partenaire, ARTESIA STUDIO, une agence d'architecture et de design d'intérieur, est spécialisée dans l'aménagement des espaces intérieurs des restaurants et réinvente chaque jour les codes du design des fast-foods avec des concepts innovants, personnalisés et loin de l'image traditionnelle de la restauration rapide.

- Une décoration tendance, conviviale, moderne, chaleureuse.
- Une identité visuelle forte et facilement identifiable
- Des matériaux de qualité
- Des éléments graphiques uniques et personnalisables

Franchisé : oui !
Strandardisé : jamais !

UNE COMMUNICATION 360°

COMMUNICATION



Un accompagnement marketing avant l'ouverture et pendant toute la durée du contrat de franchise.

- ✓ Campagne de teasing et présence constante sur les réseaux sociaux, collaboration avec des influenceurs marketing,
- ✓ Événement de lancement exclusif : Inauguration avec événement musical, dégustations gratuites, cadeaux personnalisés, et d'autres surprises,
- ✓ Jeux et concours en ligne tout au long de l'année,
- ✓ Programme de fidélité et promotions : offres spéciales, cartes de fidélité et récompenses,
- ✓ Design attractif et moderne des restaurants pour offrir une expérience unique à nos clients.

SUIVEZ-NOUS



Expert depuis 1997

franchise@tedgies.com



OUR NOS ENGAGEMENTS

COMMITMENTS

La qualité de service et la sécurité alimentaire sont nos priorités

- ✓ **Hygiène:**
Partenaire KeyFood pour la gestion dématérialisée du pack hygiène,
Un contrôle régulier des procédures de nettoyage,
Des audits et analyses effectués tous les trimestres
- ✓ **Qualité:**
Des fournisseurs et des produits soigneusement sélectionnés,
Utilisation de produits frais et faits maison
- ✓ **Fidélité:**
Parcours client soigneusement étudié,
Service rapide, sur place, à emporter, en livraison et click & collect



RESTER INDÉPENDANT TOUT EN ÉTANT BIEN ACCOMPAGNÉ(E) !

INDEPENDENT

ACCOMPANIED



Avant
l'ouverture

- Assistance et accompagnement dans la validation de l'emplacement.
- Présentation du plan de financement,
- Recherche de partenaire bancaire,
- Assistance à l'aménagement et achat des équipements,
- Assistance au recrutement des équipes, et administratif,
- Formation initiale du franchisé et ses équipes (6 semaines)



Pendant
l'ouverture

- Mise en place du plan de communication,
- Assistance et mise à disposition des fonctions supports siège,



Après
l'ouverture

- Accompagnement et suivi régulier par animateur réseau dédié,
- Visites, audits de suivi hygiène, qualité, service, respect du concept,
- Réunions régionales, nationales,
- Reporting réguliers
- Formation continue et assistance

TEAM COMPANY

LES ÉQUIPES SUPPORT DU SIÈGE TEDGIE'S

TEDGIE'S

Des experts métiers à votre service pour l'ouverture de votre restaurant, le suivi de votre activité, la vie du réseau ou tout besoin d'expertise ponctuel.



**Service
Franchise**



**Services RH
et Finances**



**Service
Marketing**



**Service
Opérations**



**Service
Formation**

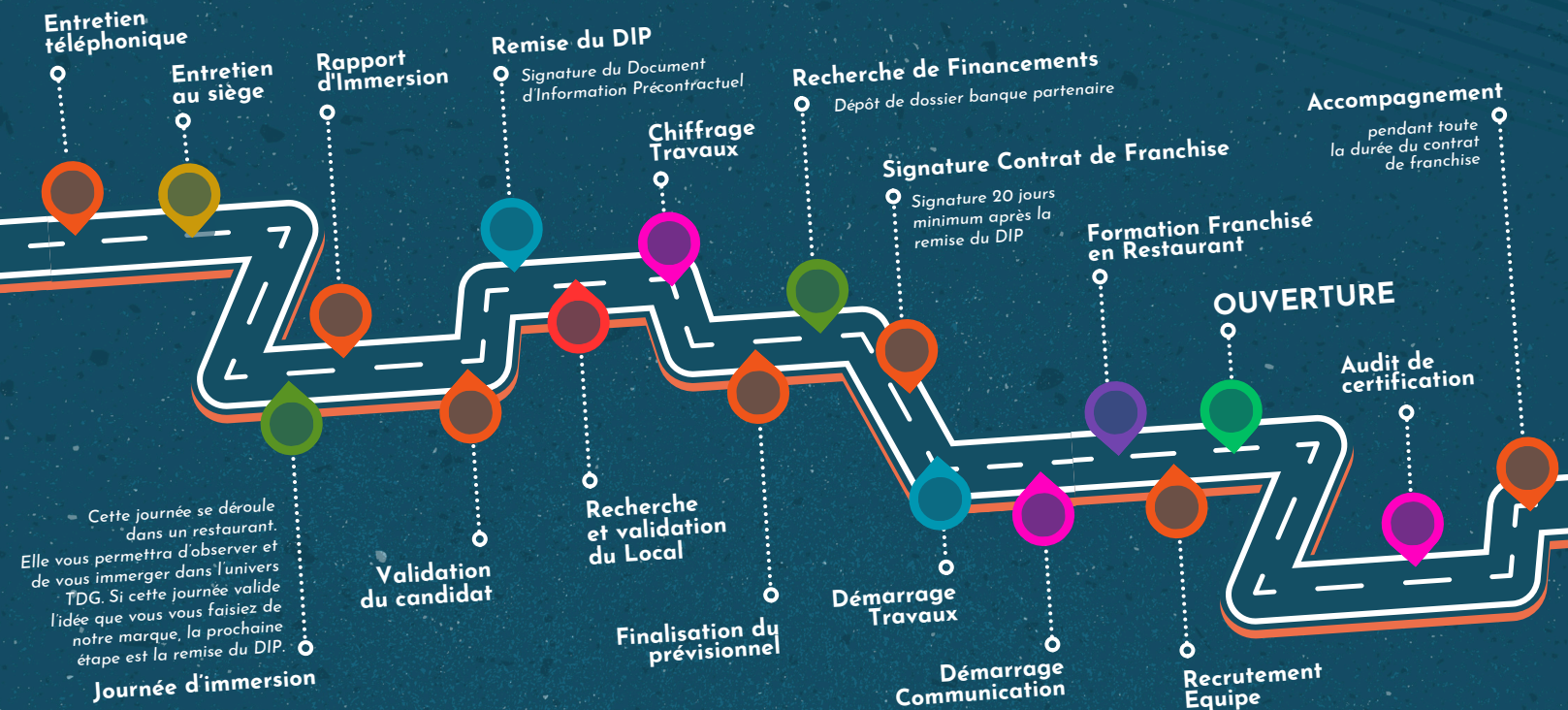
Un savoir-faire opérationnel complet et formalisé
(lancement, accueil client, vente, cuisine, exploitation, commandes, PMS, management des RH, communication...)

Des formations régulières à la tête du réseau pour vous appuyer techniquement, commercialement et opérationnellement.

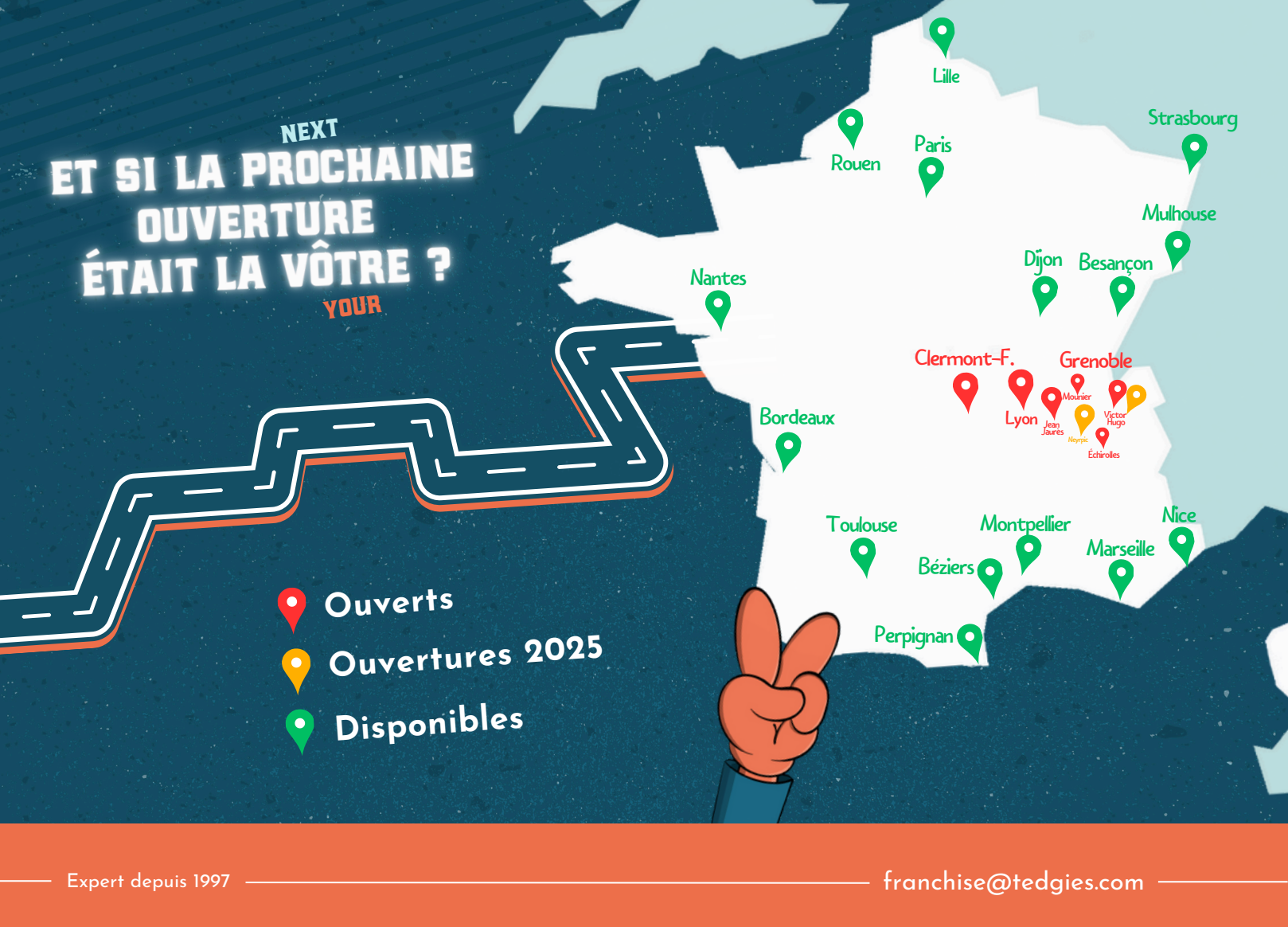
Notre priorité n°1 : votre réussite !

EXPERIENCE LE PARCOURS DU FRANCHISÉ FRANCHISE

Un accompagnement étape par étape, pendant toute la durée du contrat.



NEXT
ET SI LA PROCHAINE
OUVERTURE
ÉTAIT LA VÔTRE ?
YOUR

- 
-  Ouverts
 -  Ouvertures 2025
 -  Disponibles

Nantes

Bordeaux

Toulouse

Clermont-F.

Lyon

Grenoble

Mourier

Jean Jaures

Neyric

Victor Hugo

Echirolles

Paris

Rouen

Lille

Strasbourg

Mulhouse

Dijon

Besançon

Montpellier

Béziers

Perpignan

Marseille

Nice

TERMS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FRANCHISE

FRANCHISE

DURÉE DU CONTRAT :

5 ans

APPORT PERSONNEL MIN :

35 à 55 000 € ht

DROIT D'ENTRÉE :

20 000 € ht

-50%

sur le droit d'entrée pour les
5 premiers franchisés

**INVESTISSEMENT HORS
IMMOBILIER :**

150 à 250 000 € ht

FRAIS DE FORMATION :

4 000 € ht

CA HT ANNUEL POTENTIEL :

600 à 900.000 €

REDEVANCE DU CA

**+
SERVICE MARKETING :**

5% HT / mois

Pack assistance/ouverture/inauguration (optionnel)

WE ILS NOUS FONT CONFIANCE : TRUST

FLASH
ENSEIGNES

CIC

+X
BANQUE
POPULAIRE

**Franchise
BOARD**
Un temps d'avance
sur votre croissance

nidyanet



PassionFroid
groupe pomona

HB Hubert Bensoussan
& Associés
AVOCATS

METRO


**SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE**

ARTESIA | STUDIO
INTERIOR ARCHITECTURE & DESIGN

BIBORNE

Dishop

**Uber
Eats**


deliveroo

emprixia

 **skello**

 **LA SOLUTION**
HACCP DIGITALE



rejoignez-nous

www.tedgies.com



@tedgiesfrance



@tedgies



@tedgies



franchise@tedgies.com



Tedgie's Développement Sarl - 14A Rue de Mayencin, 38400 St Martin-D'Hères