



Communiqué de presse

Strasbourg, le 5 décembre 2016

La Pizza de Nico remporte le Grand Prix « Excellence & Rentabilité » décerné par l'IREF.

L'IREF a décerné à l'occasion de la 29^{ème} Cérémonie des Trophées IREF « Meilleurs Franchisés & Partenaires de France », le Grand Prix « Excellence & Rentabilité 2016 » à La Pizza de Nico et son partenaire Didier MOSER. L'enseigne La Pizza de Nico propose des pizzas gourmandes et généreuses depuis plus de 15 ans. Un concept et un modèle économique qui séduisent de plus en plus d'investisseurs.

La Pizza de Nico et son partenaire Didier MOSER remportent le Grand Prix « Excellence & Rentabilité » de l'IREF 2016.

La Fédération des réseaux européens de Partenariat & de Franchise (IREF) récompense chaque année les meilleurs franchisés et partenaires de France. Ce concours, placé sous le haut patronage du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique, valorise les enseignes (franchisés et franchiseurs) les plus performantes. Le jury présidé par Monsieur André MARCON, Président de CCI France vient de décerner le Grand Prix « Excellence & Rentabilité » à La Pizza de Nico et son partenaire Didier MOSER, propriétaire de 2 restaurants à Colmar et 1 établissement à Horbourg-Wihr (Haut-Rhin).



Le concept de La Pizza de Nico

La Pizza de Nico propose en vente à emporter et en dégustation sur place des pizzas généreuses et de qualité. Les pizzas sont préparées devant les clients à la demande et garnies d'ingrédients fraîchement découpés. La pâte fine et croustillante est réalisée chaque matin dans tous les restaurants. La Pizza de Nico s'engage à servir ses clients en 15 minutes.

Depuis plus de 15 ans, La Pizza de Nico s'est affirmée en proposant une offre toujours plus proche des attentes et des goûts de sa clientèle. La marque s'adapte aux tendances du marché et propose des pizzas de saison avec une collection printemps/été et une automne/hiver changeant tous les 6 mois.



Un réseau en constante évolution

En 2000, au Nord de l'Alsace, Nico PALEA crée la Pizza de Nico. L'enseigne s'est développée sur l'ensemble du territoire français et compte 28 restaurants dont un en Allemagne. Un business model performant, l'excellente rentabilité et le dynamisme de la marque séduisent de plus en plus de partenaires. La réussite de notre réseau s'illustre également par le fait que de nombreux partenaires possèdent plusieurs établissements La Pizza de Nico. La Pizza de Nico compte en deux ans doubler le nombre de ses points de vente. L'objectif en 2017 est d'atteindre les cinquante unités. Les prochaines ouvertures prévues au premier semestre 2017 sont Strasbourg Centre Commercial HautePierre, Strasbourg centre, Sarrebourg, Nantes, Bitche et Montpellier.

Chiffres clefs du réseau :

Plus de 15 ans d'expérience dans le secteur de la pizza
Plus de 20 000 clients par semaine
Plus de 200 collaborateurs
Plus d'1 million de pizzas vendues par an

Fonctionnement du réseau :

Type de contrat : partenariat
Durée du contrat : 5 ans
Droit d'entrée : 0 €
Redevance d'exploitation : 6%
Apport personnel : 42 000 € minimum

A propos : La Pizza de Nico est un réseau de 28 restaurants déployés en France et en Allemagne. Réalisées à la demande, l'enseigne propose des pizzas et flambées à la pâte faite maison et garnies d'ingrédients fraîchement découpés. Fraîcheur, gourmandise et générosité sont les valeurs de la marque.