



Communiqué de presse

Strasbourg, le 22 juin 2017

La Pizza de Nico s'implante en Chine

La Pizza de Nico, réseaux de restaurants fast casual de pizza, s'implante en Chine en fin d'année 2017. L'enseigne La Pizza de Nico propose des pizzas gourmandes et généreuses depuis plus de 17 ans. Un concept et un modèle économique qui séduisent de plus en plus d'investisseurs.

La Pizza de Nico s'implante à Shenzhen en Chine

On compte actuellement plus de 4 millions de restaurants en Chine employant plus de 17 millions de personnes. Le chiffre d'affaires annuel de la restauration chinoise serait estimé à plus de 117 milliards d'euros. Les grandes marques de restauration rapide sont déjà présentes sur le territoire et montrent un développement exponentiel. A titre d'exemple, Mc Donald compte plus de 2 000 restaurants et KFC dépasse les 4400 établissements répartis dans plus de 200 villes.

La population chinoise commence à manifester un intérêt tout particulier pour la restauration occidentale et plus particulièrement française. La Pizza de Nico a su saisir cette opportunité et débute le développement de son concept dans la ville de Shenzhen, qui possède une position géographique privilégiée. Shenzhen connaît un essor économique et démographique spectaculaire.

Notre participation très réussie à un salon de la franchise à Canton, l'incontournable événement de la région, a confirmé l'engouement des chinois pour une marque française comme la nôtre. Grâce à l'appui d'une société hongkongaise spécialisée dans l'implantation de marques françaises en Chine, nous allons développer La Pizza de Nico en Master Franchise.



Nous allons adapter notre concept et nos recettes aux mœurs et habitudes gastronomiques des chinois afin de répondre au mieux à leurs attentes tout en proposant nos incontournables recettes qui font la réussite de notre concept. A notre carte, des pizzas composées de produits locaux comme le durian, fruit dont les chinois raffolent, et des saveurs salées-sucrées.

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 17 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 32 restaurants. Un business model performant, l'excellente rentabilité et le dynamisme de la marque séduisent de plus en plus d'investisseur. 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 a pour objectif d'atteindre les 100 unités dans 5 ans sur le territoire français. Le dynamisme de l'enseigne se traduit par des ouvertures prévues dans la région parisienne, à Nantes, Lyon et Bordeaux...

Chiffres clefs du réseau :

- Plus de 17 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%

Redevance de communication : 1,5 %

Apport personnel : 42 000 € minimum

A propos : *La Pizza de Nico est un réseau de 32 restaurants déployés en France. 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.*