

DOSSIER
2023

POMME DE PAIN

VERS UNE NOUVELLE
GÉNÉRATION DE RESTAURANTS

1980

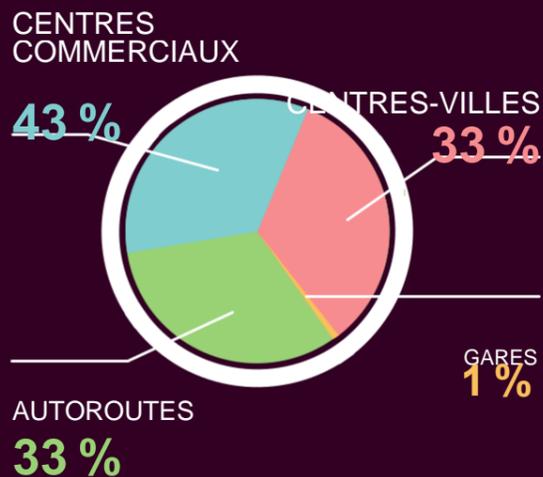
OUVERTURE DU 1^{ER} RESTAURANT DE LA MARQUE, RUE DE RIVOLI À PARIS

2023

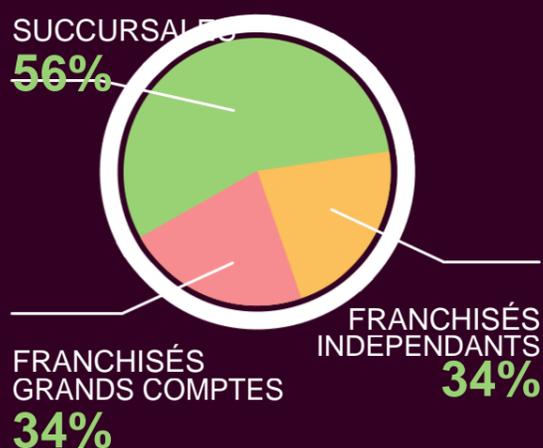
OUVERTURE DU 1^{ER} RESTAURANT "NOUVELLE GÉNÉRATION" À BOULOGNE-BILLANCOURT

108 RESTAURANTS DANS 3 PAYS (FRANCE, MAROC, TUNISIE)

NOS SECTEURS :



NOS 3 MODÈLES EN FRANCE :



NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES :

- EN RESTAURANT
- EN VENTE À EMPORTER
- EN CLICK AND COLLECT
- EN LIVRAISON À DOMICILE

POMME DE PAIN EN FAITS ET CHIFFRES...

+ DE 40 M€ DE CA DONT 34 M€ EN FRANCE

+ DE 400 COLLABORATEURS

+ DE 80% DE RECETTES PRÉPARÉES SUR PLACE

100% DE NOS SANDWICHS FABRIQUÉS À LA COMMANDE

COMMENT NOUS VOULONS FAIRE ÉVOLUER POMME DE PAIN

Par Nicolas Papageorgopoulos, Directeur Général

Expert sur le marché de la restauration rapide depuis plus de 40 ans, Pomme de Pain a toujours répondu aux habitudes et aux goûts des consommateurs. C'est, une fois de plus, ce que nous avons voulu réaliser en 2023 avec ce nouveau concept. Aussi excitant que soit le changement, il se doit d'être toujours un subtil équilibre entre le respect de nos fondamentaux, les valeurs fortes de notre marque et les mouvements de la société.

Aujourd'hui naît à Boulogne-Billancourt un restaurant-pilote qui constituera un modèle pour les années qui viennent sur l'ensemble de notre réseau. Fruit de deux années d'études, de réflexions et de tests en partenariat avec Market Value, il est l'incarnation de notre ambition sur ce que doit continuer à être l'excellence en matière de restauration rapide. En prise directe avec des générations de consommateurs qui changent, nous l'avons voulu plus moderne, plus accueillant, plus technologique, et plus responsable aussi avec sa certification LEED à la clé. Ce changement sera, pour nous comme pour nos clients, une belle évolution plus qu'une grande révolution.



INTERVIEW de Nicolas Papageorgopoulos.

Pomme de Pain continuera bien sûr à s'appuyer sur les 3 valeurs qui constituent ses piliers : la simplicité, car c'est ainsi que nous voulons nous adresser au plus grand nombre. La gourmandise, car nous prêtons une attention particulière au goût dans tous ses formats. Et la générosité, doublement, par la nature même de nos produits, mais aussi par l'implication de nos équipes à livrer l'expérience de dégustation la plus riche. Car notre volonté, c'est de construire la suite en s'appuyant sur ce qui a toujours fait notre force.

Le nouveau Pomme de Pain se déclinera très bientôt dans d'autres lieux propices dans toute la France, en particulier sur le modèle en franchise.

Déjà client de Pomme de Pain, prenez le temps de nous redécouvrir. Futurs clients de Pomme de Pain, laissez-vous tenter par notre vision de la qualité et de la nouveauté, pour continuer à faire évoluer ensemble le meilleur de la restauration rapide.





POMME DE PAIN, UN MODÈLE EN PERMANENTE ÉVOLUTION

Au début des années 80, naissait en France la première "sandwicherie" Pomme de Pain. **Concept unique autour du sandwich**, Pomme de Pain a progressivement étendu son offre avec une gamme enrichie pour satisfaire encore plus et mieux tous les appétits, à tous les moments de consommation de la journée avec des viennoiseries, pâtisseries, salades, plats chauds, ainsi que des boissons chaudes et fraîches.



Et notre état d'esprit est resté le même pour toutes les générations de restaurants Pomme de Pain afin de proposer **le meilleur** de la restauration rapide :

- **des ingrédients choisis** dans les meilleures filières d'approvisionnement,
- **une variété de recettes** gourmandes et créatives,
- **et des équipes engagées** pour une qualité d'accueil et de service irréprochable.



LES ÉVOLUTIONS NOUVELLE GÉNÉRATION

Pour satisfaire toutes les générations de consommateurs, il faut être capable d'aller **encore plus vite**, mais sans renoncer à proposer le meilleur accueil et les meilleurs produits. Et comme souvent en matière de restauration rapide, c'est notamment **au moment de la commande que se joue la différence**. Dans l'écrin moderne du nouveau concept de restaurant, le service innove encore, plus rapide, plus complet, plus technologique et, aussi, plus diversifié.



Deux modes supplémentaires de commande en restaurant s'ajoutent à la commande au comptoir dans notre site pilote de Boulogne-Billancourt.

Vous voulez commander rapidement ?

Dirigez-vous vers **les bornes de commande** et déroulez sur les écrans tactiles la variété de nos recettes. Faites votre sélection, payez à la borne, il ne vous restera plus qu'à retirer votre commande au comptoir ou vous installer à table.

Vous disposez d'un peu de temps et voulez profiter d'un moment en toute décontraction ?

Installez-vous confortablement à table, **flashez le QR code** avec votre mobile, commande et paiement se font à table, et attendez tranquillement que l'on vienne vous servir.

FICHE D'IDENTITÉ DU PREMIER POMME DE PAIN NOUVELLE GÉNÉRATION

• **ADRESSE RESTAURANT :**
93, Boulevard de la République
92 100 Boulogne-Billancourt 
Marcel Sembat

• **ÉQUIPE :**
1 manager + 10/12 salariés

• **SURFACE : 96 m²**
> DONT SURFACE DÉDIÉE
AU CLIENT : 65 m²
> **TERRASSE : 18 m²**
> **SOUS-SOL : 72 m²**

• **NOMBRE DE NOUVELLES
RECETTES PROPOSÉES :**
plus de **25** recettes

• **NOMBRE DE BORNES
DE COMMANDE : 3**

• **CERTIFICATION
PLATINIUM : EN COURS**

• **HORAIRE D'OUVERTURE :**
du lundi au vendredi,
de 7h à 20h,
le samedi et le dimanche
de 8h à 19h

1

UNE NOUVELLE FAÇON DE VIVRE LE « PRÉPARÉ À LA COMMANDE »

Place au “**show cooking**” : la preuve de la fraîcheur de nos recettes, une envie que nous avons de vous plonger dans les coulisses, les cuisines, presque comme si vous y étiez !



2

DE NOUVEAUX PARCOURS CLIENTS

Avec les bornes interactives, le service à table ou au comptoir : **3 façons de passer commande en restaurant.**

Borne interactive



Service à table



Comptoir et écrans



3

DES NOUVELLES RECETTES POUR ENCORE PLUS DE PLAISIR

Nouveaux sandwichs et leurs **pains originaux**, nouvelles recettes créatives aux **saveurs inédites**, assortiment élargi de **desserts** encore plus gourmands, goûtez la différence Pomme de Pain.



POMME DE PAIN

TOUT CE QUI CHANGE !

4

UN NOUVEAU LOGO

Plus dynamique et plus léger, il est le symbole **rafraîchissant** du nouvel élan de la marque.



5

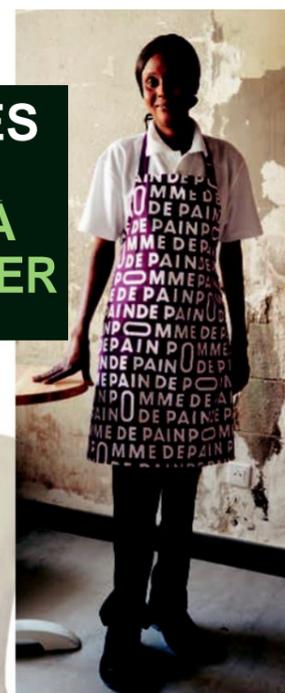
UNE NOUVELLE DÉCO

Une nouvelle identité graphique et des visuels grand format évocateurs de nos valeurs : **simplicité, générosité et gourmandise !**



6

DE NOUVELLES TENUES ET DES OBJETS A COLLECTIONNER



« PRÉPARÉ À LA COMMANDE », LA MARQUE DE FABRIQUE POMME DE PAIN

Pomme de Pain se distingue par sa spécificité unique sur son marché des enseignes de la restauration rapide à la française : **des sandwiches exclusivement confectionnés à la commande, garantissant fraîcheur et croustillance.** C'est toujours le sandwich qui domine dans une carte diversifiée, élaborée pour répondre au mieux aux attentes de toutes les générations et tous les styles de consommateurs.



LE MATIN : boissons chaudes, jus de fruits frais et smoothies préparés à la commande, ainsi que viennoiseries, madeleines, ou encore croissants au jambon ou au fromage pour les amateurs de petits-déjeuners salés.

AU DÉJEUNER : un menu complet avec choix de sandwiches chauds et froids, croque-monsieur faits maison, salades ou desserts.

ET TOUTE LA JOURNÉE : faire une pause gourmande avec une gaufre, un cookie, l'une de nos pâtisseries confectionnées dans nos ateliers, le tout accompagné d'une boisson chaude ou de l'un de nos nouveaux frappés.



L'origine et la qualité des produits est depuis ses origines au cœur des préoccupations de Pomme de Pain avec pour illustration un **comté AOP**, une **viande de bœuf 100% française**, ou encore du **blé français** utilisé pour la majorité des pains et viennoiseries. Nous sommes fiers de proposer dans nos menus :

- Intégralité du **jambon** d'origine française.

- **Poulet** d'origine française dans toutes les recettes.

- **Steaks de bœuf** français de **race Charolaise** dans les burgers et sandwich Grilladin.

- **Farine** issue d'une **filiale 100 % responsable** pour la plupart de nos sandwiches.

- Recettes **végétariennes** et **vegan** tout au long de l'année.

DES RECETTES INÉDITES POUR LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Place à l'inédit avec l'arrivée d'un **hot dog sauce chipotle**, un **bagel saumon** ou encore un **pain moricette®** avec **mozzarella et crudités** par exemple !

Place aussi au **croque-monsieur** avec une **version classique jambon-comté** entièrement faite maison et sa déclinaison de saison avec le **croque mozza-tomate**.

Pour les palais sucrés, bienvenue aux desserts très gourmands avec le **pain brioché Nutella chantilly**, le **carrot-cake** ou le **banana-cake**.



Et à déguster uniquement à cette adresse : notre collection de **boissons frappées faites maison** ou les **smoothies mixés à la commande** !



AU CŒUR DE LA STRATÉGIE POMME DE PAIN 2023

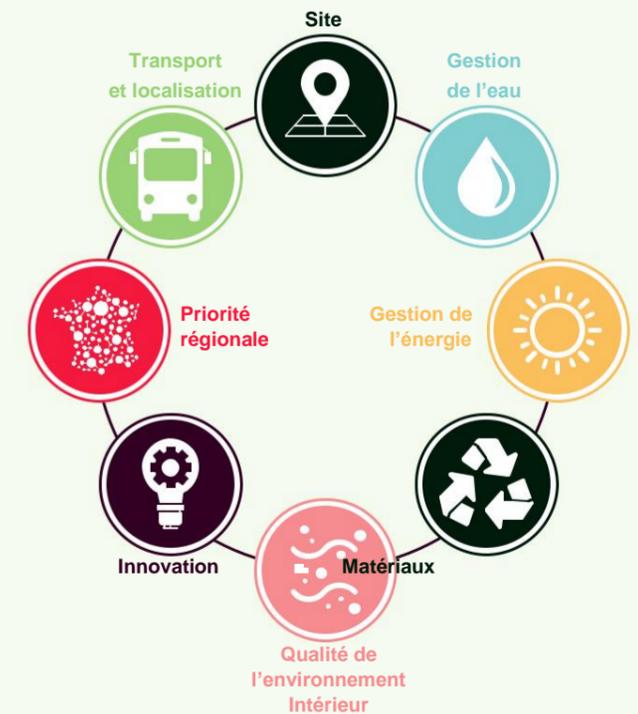
LA CERTIFICATION LEED : LE NOUVEAU POMME DE PAIN À LA POINTE DES ENJEUX ÉCOLOGIQUES



Il existe des certifications et environnementaux qui distinguent les entreprises dotées de la meilleure empreinte écologique. Le référentiel LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), choisi par Pomme de Pain, certifie ainsi la construction et l'exploitation de bâtiments durables, plus respectueux de l'environnement, des ressources énergétiques et des hommes qui y travaillent. Cette certification très complète et exigeante est pour l'enseigne un moyen d'atteindre sa volonté d'aller au-delà des réglementations en vigueur.

Afin d'obtenir cette certification, Pomme de Pain a mené des chantiers de réflexion dans toutes les dimensions du projet de nouveau restaurant : choix des matériaux (recyclés et en priorité d'origine végétale), sélection des entreprises maîtres d'œuvre, économies d'énergie, contrôle des dépenses de la ressource en eau, respect des employés dans leurs conditions de travail... Dans chacun de ces registres, chaque fois que cela était possible, l'entreprise a opéré les changements nécessaires et apporté des améliorations.

La certification LEED distingue les entreprises selon 4 catégories en fonction de leur niveau de progression dans leurs engagements responsables : Certified, Silver, Gold et Platinum. Pomme de Pain ambitionne d'atteindre le Platinum. Verdict dans quelques semaines...



LES 5 TERRITOIRES D'ENGAGEMENT DE POMME DE PAIN



SAVOIR-FAIRE

Mettre au service de nos clients plus de **40 années d'expertise** en restauration rapide

Préparer à la commande les sandwichs dans nos ateliers

Cuire sur place nos pains et nos viennoiseries et préparer sur place 80 % de nos produits



QUALITÉ ET NUTRITION

L'ensemble des recettes a été analysé via l'indicateur **Nutri-Score**

Proposer des recettes végétariennes et vegan tout au long des saisons

Privilégier les ingrédients avec **AOP** pour nos fromages (comté, reblochon)



EMPREINTE CARBONE, TRI ET RECYCLAGE

Faire valoir notre certification **LEED** (Leadership in Energy and Environmental Design) qui garantit que nous construisons et exploitons des bâtiments durables

Réduire le gaspillage alimentaire en proposant à prix réduit les invendus de la journée, en partenariat avec Too Good To Go

Trier les déchets en cuisine et en salle



APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DURABLE

Privilégier l'Origine France pour le choix de nos ingrédients

Choisir le label « **BIO** » pour tous nos cafés en grain

D'ici 2025, **100 % des œufs** utilisés par Pomme de Pain seront issus d'élevages alternatifs à la cage

D'ici 2026, approvisionnement à **100% en viande de poulet issue d'élevages respectueux du European Chicken Commitment** (charte européenne du bien-être animal)



ACTIVATION DES POTENTIELS

Partager les talents en confiant l'animation de nos formations métiers à des collaborateurs « experts »

Accompagner les évolutions des collaborateurs en identifiant les potentiels évolutifs et en déclinant des parcours de formation individuels

S'engager contre l'exclusion et pour la diversité et favoriser ainsi l'entraide et la cohésion au sein de nos équipes

« PRIORITÉ FRANCHISE » POUR DÉPLOYER LES RESTAURANTS NOUVELLE GÉNÉRATION

L'un des principaux objectifs de l'enseigne pour 2023 et au-delà, sera le développement du nombre de restaurants sur le territoire, avec l'ambition d'un doublement du réseau à l'horizon 2027. Ce développement s'opérera principalement en franchise.

Nos nouvelles franchisées et nouveaux franchisés seront des femmes et des hommes dont la passion et l'engagement au quotidien permet de proposer le meilleur de la restauration rapide avec pour priorité de proposer une excellente qualité de produits, un accueil chaleureux, la qualité du conseil et la rapidité du service. Notre ambition de développement avec nos nouvelles implantations à venir est le maillage le plus complet du territoire français. Pour que nos clientes et clients ne soient jamais très loin d'un restaurant Pomme de Pain.

VOUS VOULEZ REJOINDRE
POMME ?

Takako YOKOI

Contact Responsable
Recrutement des Franchisés

+33 (0)6 86 26 60 99

E-mail : tyokoi@pommedepain.fr

Pomme de Pain est membre
de la Fédération Française
de la Franchise



POUR RÉCUPÉRER
TOUS LES ÉLÉMENTS
GRAPHIQUES,
C'EST ICI

