

Tutti Pizza : nouvelles ouvertures et déploiement d'un concept inédit à Olivet (45)

Leader de la pizza à emporter et livrée dans le Grand Ouest, Tutti Pizza poursuit son développement de manière maîtrisée, fidèle à sa volonté d'allier croissance et proximité. L'enseigne annonce l'ouverture de deux nouveaux restaurants, dont un concept inédit de restauration sur place à Olivet (45), véritable restaurant pilote pour le réseau, ainsi que le déploiement de deux nouveaux distributeurs automatiques Tutti Matic en Haute-Garonne.

Un nouveau modèle de restaurant testé à Olivet (45)

Inauguré à l'automne, le restaurant **Tutti Pizza Olivet** marque une étape importante pour l'enseigne, qui s'implante pour la première fois dans le département du Loiret et y teste un **nouveau format de restauration sur place avec service à table**.

Installé dans une ancienne sandwicherie entièrement repensée aux couleurs de Tutti Pizza, ce nouveau restaurant de 200 m² propose 70 places assises, des bornes de commande ainsi qu'une offre complète : sur place, à emporter ou en livraison.

« Avec l'ouverture d'Olivet, nous lançons un nouveau modèle de restauration pour Tutti Pizza. Depuis toujours, nous proposons la vente à emporter et la livraison à domicile. Aujourd'hui, nous testons le concept de restauration sur place avec service à table. Géré par Selma Aytekin et son fils Erdi, ce restaurant pilote permettra d'évaluer la pertinence de ce format avant un possible déploiement dans d'autres territoires. », explique **Sébastien Bori, codirigeant de Tutti Pizza**.

Un développement maîtrisé, au cœur des territoires

En parallèle, Tutti Pizza a ouvert un **nouveau point de vente à Rieumes (31)** au printemps dernier.

Ce restaurant, géré par Eddy et Myriam Pongerard, déjà franchisés à Gimont (32), illustre parfaitement la stratégie de développement de la marque : un ancrage local fort et une implantation dans les zones rurales ou périurbaines, au plus près de ses clients.

« Depuis plus de 35 ans, Tutti Pizza favorise un développement raisonné, en restant fidèle à son ADN : la proximité, la convivialité et la qualité de nos produits. », souligne Sébastien Bori.

Tutti Matic : l'offre libre-service continue de s'étendre

Soucieuse d'adapter son offre aux nouveaux usages de consommation, Tutti Pizza poursuit également le déploiement de son réseau de distributeurs automatiques Tutti Matic. Deux nouveaux équipements ont récemment été installés en Haute-Garonne, sur les communes de Roquettes et Pechbonnieu.

« Chaque Tutti Matic est approvisionné quotidiennement par nos pizzaïolos avec des pizzas fraîches, préparées sur place dans les établissements les plus proches. Ce modèle nous permet d'assurer une qualité constante tout en touchant une clientèle complémentaire, notamment en dehors des horaires classiques d'ouverture. », précise Sébastien Bori.

Ces installations, adossées à des restaurants existants, renforcent la proximité avec les consommateurs tout en optimisant les outils de production.