

tout&bon

le sens du service

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

avril 2024



TOUT&BON, UN CONCEPT DE FRANCHISE QUI SÉDUIT ET S'IMPOSE.

Depuis son lancement en franchise en 2014, Tout&Bon s'est imposé comme le **premier réseau de restauration et de traiteur en entreprise 100% en livraison**, ancrant sa position de leader dans le secteur.

Avec la plus grande couverture nationale parmi les acteurs purs BtoB (5 succursales et 29 franchises réparties sur tout le territoire français), Tout&Bon continue sur sa lancée et ne compte pas s'arrêter là. Grâce à un concept attractif et novateur, tous les

voyants sont au vert pour Tout&Bon, qui ambitionne de devenir la référence dans le domaine de la restauration en entreprise.



TOUT&BON, UN FRANCHISEUR ET DES VALEURS.

Parce que les modes de consommation évoluent et tendent vers des solutions plus responsables, Tout&Bon réaffirme son positionnement en tant que franchiseur aligné avec ses valeurs. Afin de placer le bon au cœur de ses aspirations et faire vivre une expérience toujours plus fluide, personnalisée et conviviale à ses clients, Tout&Bon a investi dans une nouvelle identité de marque.

Ce rebranding, signé par Bureau Barbara, marque un nouvel élan pour tout le réseau. "Le sens du service". C'est la nouvelle signature de Tout&Bon, qui traduit la conviction suivante : un traiteur doit pouvoir s'adapter à son client, comprendre ses attentes et trouver *la* solution adaptée, même en entreprise.

LA RECETTE GAGNANTE DU CONCEPT TOUT&BON.

Le succès du concept de Tout&Bon est simple.



UNE CUISINE

de 100 m² à 200 m²
en zone d'activité



UNE ÉQUIPE

de 4 à 15
personnes



UNE PRODUCTION

en flux-tendu



UNE FLOTTE

de camions
réfrigérés



LIVRAISON EN ENTREPRISE

dans un rayon de 50 km

C'est une formule solide, qui offre aux franchisés un rapport exceptionnel entre l'apport personnel nécessaire à l'ouverture (50 000€) et le chiffre d'affaires atteignable dès les premières années. **Plusieurs franchisés Tout&Bon ont vu leur chiffre d'affaires atteindre le million en 2023, 3 à 6 ans après leur début d'activité.** C'est le cas de Rémi Leduc, franchisé de Reims depuis juin 2020, qui nous partage son expérience ci-dessous :



RÉMI LEDUC
FRANCHISÉ DE REIMS
DEPUIS JUIN 2020

Rémi, tu as réalisé une performance record en 2023 avec plus de 1 M€ de CA enregistré après moins de 4 ans d'activité, bien au-delà des prévisions initiales. Quelle est la recette de ton succès?

Oui je n'avais pas prévu un tel niveau de CA en si peu de temps ! Il n'y a pas de recettes miracles, il faut savoir maîtriser tous les points essentiels du concept. Il faut veiller à ce que tous les processus de production soient respectés et que les produits qui sortent de nos cuisines soient les plus qualitatifs possibles. De plus, il faut être présent commercialement que ce soit sur le terrain ou à distance et surtout entretenir une relation commerciale forte avec nos clients.

- Quels nouveaux objectifs te fixes-tu désormais?

Nous avons encore beaucoup à faire sur notre zone ! L'objectif principal est de devenir le traiteur BtoB référent sur les agglomération de Reims et d'Epernay.

Le concept se distingue également par sa performance : **l'ensemble de la chaîne de valeur est maîtrisé** (des cuisines locales à la flotte de livraison et au personnel dédié), **le loyer se veut abordable**. Ce qui constitue un avantage compétitif majeur et fait qu'on observe une croissance moyenne de +60% sur les 3 premières années.

L'unicité du concept Tout&Bon s'explique également par le choix de **se concentrer uniquement sur la restauration en entreprise**, contrairement à ses concurrents qui diversifient leurs canaux de distribution y compris vers le grand public. Enfin, le modèle Tout&Bon offre la possibilité à tous les passionnés de restauration d'**exercer un métier de cœur, sans en subir les contraintes traditionnelles**, puisque l'essentiel du business Tout&Bon se fait en journée et en semaine (et non le soir et les week-ends).

LES ACTUALITÉS DU RÉSEAU TOUT&BON

Si Tout&Bon dispose déjà de la meilleure couverture à l'échelle nationale avec ses **5 succursales** et ses **29 franchises**, le traiteur au sens du service ne compte pas s'arrêter là.

Ce mois-ci, Tout&Bon accueille deux nouveaux franchisés, Eric Bonnet et Olivier Del Vecchio, reprenant respectivement les établissements d'Ecully et de Villeurbanne.

Une nouvelle ouverture est prévue avant l'été à Argenteuil, avec Victor Surin aux commandes, déjà franchisé à Saint-Denis depuis 2019.

De plus, après le succès de l'ouverture de l'établissement de Lens en janvier, Maxence Féret, franchisé, étendra son activité en inaugurant cet été un nouvel établissement sur la zone de Valenciennes/Douai.

Tout & Bon vise à atteindre **40 établissements d'ici la fin de l'année 2024**, avec un chiffre d'affaires prévu en hausse de **20 à 30%**. L'objectif à plus long terme ? Avoir **100 laboratoires** de production partout en France, avec un rythme de **8 ouvertures par an**.

Pour être au courant des dernières actualités Tout&Bon, suivez-nous sur les réseaux sociaux suivants.



TOUT&BON - SIÈGE / ESPACE FRANCHISEUR

41 Rue de la Distillerie,
59493, Villeneuve d'Ascq
contact@toutetbon.fr
toutetbon.fr

