



COMMUNIQUE

Paris, le 21 janvier 2022

Five Pizza Original ouvre 3 nouveaux restaurants en janvier

Le réseau Five Pizza Original annonce en ce mois de janvier l'ouverture de 3 nouveaux restaurants, le premier à Saint Denis, au 87, rue Gabriel Péri, en Seine-Saint-Denis, le second à Antony, dans les Hauts de Seine, au 10 rue Velpeau et le troisième à Lyon, au 12, cours Gambetta.

En ouvrant consécutivement 3 nouveaux points de vente en janvier, Five Pizza Original tient sa promesse d'ouvrir plus de 20 restaurants en 2022.

Sur le premier trimestre 2022, Five Pizza Original arrivera à Lille, Strasbourg, Le Mans puis Melun, Champigny et Orléans..., confirmant ainsi la volonté du groupe à mailler le territoire national, et de conquérir les grandes agglomérations de province, alors que le groupe était essentiellement francilien au début de son développement.



OBJECTIF : 100 RESTAURANTS POUR FIN 2023

En ce début d'année 2022, la dynamique de développement est particulièrement forte pour Five Pizza Original, malgré la crise sanitaire qui n'a pas calmé les ardeurs des candidats. Le réseau peut ainsi nourrir l'ambition d'atteindre les 100 restaurants d'ici fin 2023. Ainsi le réseau compte ouvrir une vingtaine de restaurants en 2022 et 35 en 2023 dans un ratio 75% franchise et 25% en propre pour atteindre son objectif de 100 unités à l'horizon 2023.

LA RECETTE DU SUCCÈS L'OFFRE ACCESSIBLE

Five Pizza Original est à l'origine du modèle pizza accessible en France. L'enseigne revendique ce rapport qualité/prix unique sur le marché. Cette offre rapide, accessible et créative séduit les étudiants et les familles. En France, le prix moyen d'une pizza est de 10,96€. Chez Five Pizza Original il est possible d'avoir un repas complet pour moins de 10€ avec sa formule pizza médium + boisson + dessert à customiser.

LE CONCEPT CRÉATIF - Pour plus de liberté et de créativité l'enseigne offre la possibilité à ses clients de composer leur propre pizza à partir d'une pâte fraîche et de 45 ingrédients pour un nombre infini de possibilités. Résultat, un plaisir garanti à la dégustation, pour une pizza 100% plaisir préparée en seulement 10 min.

LA QUALITÉ - la pâte fraîche des pizzas Five Pizza Original est réalisée au laboratoire central de l'enseigne situé à Arcueil (94). Le laboratoire fabrique au quotidien les pâtons selon la recette exclusive. La composition des pizzas s'accompagne de légumes frais, découpés plusieurs fois par jour sur place. Pour le consommateur c'est la garantie d'une qualité irréprochable et une saveur exclusive à retrouver dans l'ensemble des restaurants du réseau.

LA CONVIVIALITÉ - Un accueil chaleureux dans un décor au carrelage rétro, luminaires design, mobilier sur mesure en bois et métal... Five Pizza Original a conçu une charte architecturale empreinte de convivialité, dans la veine industrielle vintage. Un look en décalage avec les codes du secteur. Chaque restaurant dispose d'une quarantaine de places assises, une exclusivité dans le secteur de la franchise de pizzas.

Conditions d'accès au réseau et profils recherchés :

Five Pizza Original recherche des franchisés commerçants dans l'âme. Organisé et rigoureux dans la gestion de son point de vente, le candidat doit savoir manager une équipe à taille humaine. Il dispose d'un apport personnel de 80K € minimum pour un investissement global de 250.000 à 300.000€ (hors droit au bail). Son local, d'une superficie de 70 à 150 m² doit se situer en emplacement n°1 ou n°1 bis en centre-ville, centre commercial ou gare. Le contrat de franchise, d'une durée de 10 ans, inclut une formation de 6 semaines et un accompagnement personnalisé pendant toute la durée du contrat.

- Durée du contrat de franchise : 10 ans
- Redevances : 4 % du chiffre d'affaires pour le fonctionnement et 2 % pour la communication.
- Droits d'entrée : 20.000€
- Formation initiale : incluse dans les droits d'entrée
- Apport personnel : 80.000 € minimum
- Investissement global (hors droit au bail) : 300.000 à 350.000 €