

O'Tacos annonce ses ambitions de développement pour conquérir des parts marché et assumer sa position de leader du French Tacos en 2025

Entre ouvertures de nouveaux restaurants en France et à l'international – mais aussi digitalisation encore plus poussée des points de ventes

Montrouge, le 19 Février 2025 – O'Tacos, le leader incontesté du French Tacos, annonce une nouvelle phase stratégique pour 2025 axée sur le développement de son réseau de franchises et l'accélération de la digitalisation de ses points de vente. Fort d'une présence en forte croissance en France et à l'international, l'enseigne ambitionne d'ouvrir de nouveaux restaurants tout en optimisant l'expérience client grâce aux technologies numériques.

Une expansion dynamique du réseau de franchises

O'Tacos poursuit son développement avec pour objectif d'ouvrir 90 nouveaux points de vente en 2025 (France & International), consolidant ainsi sa position de référence sur le marché du French Tacos. Grâce à un modèle de franchise éprouvé et un accompagnement sur-mesure, la marque continue d'attirer des entrepreneurs désireux de rejoindre une enseigne en plein essor. Cette croissance s'appuie sur une sélection rigoureuse des franchisés et des emplacements stratégiques pour garantir la qualité et la rentabilité du réseau.

Reconnue comme marque franchiseur, O'Tacos a à cœur de développer son réseau en misant sur la multi-franchise. L'entreprise souhaite recruter et développer le business de ses franchisés qui ont déjà l'expérience et la formation O'Tacos. Cette orientation stratégique positionne la marque en plus des centre-villes, sur également les périphéries des villes et les centres commerciaux.

En effet, O'Tacos prévoit d'accentuer sa présence en centres commerciaux grâce à des partenariats stratégiques. La marque leader de French Tacos annonce aussi une volonté forte de s'orienter vers le travel retail.

Stéphane Cherel, CEO chez O'Tacos souligne : « *L'année 2025 s'annonce comme une année de croissance stratégique pour la marque O'Tacos. Après avoir ouvert 400 restaurants en France et à l'international, nous avons la volonté d'aller plus O' en ouvrant plus de 90 restaurants supplémentaires. Nous souhaitons imposer notre position de leader du segment en intensifiant notre présence sur les centre- villes, sur les centres commerciaux, en périphéries de villes mais aussi en s'ouvrant au travel retail. Cette volonté marque un tournant fort en termes de développement pour O'Tacos.* »

Une digitalisation au service de l'expérience client

Dans un contexte de transformation digitale du secteur de la restauration, O'Tacos renforce sa stratégie numérique avec la mise en place d'innovations majeures en 2025 :

- Le déploiement de son application mobile intégrant un programme de fidélité amélioré et des offres exclusives
- La généralisation des bornes de commande interactives (kiosques) dans l'ensemble de ses restaurants afin de fluidifier le parcours client.
- L'optimisation des services de commandes via le Clic & Collect et le déploiement du Web Clic & Collect

Une vision tournée vers l'avenir

Avec cette double ambition de développement et de digitalisation, O'Tacos réaffirme sa volonté d'innover et d'offrir une expérience toujours plus qualitative à ses clients. En plus de l'innovation produits, la marque développe des offres pour toujours mettre ses consommateurs au cœur via le click & chill, click & go, drive et le click & collect.

« *Nous sommes convaincus que notre croissance passe par une combinaison entre une forte implantation territoriale et une digitalisation accrue de nos services. Ces initiatives nous permettront de répondre aux attentes de nos consommateurs et surtout, de nos franchisés* », **déclare Stéphane Chere**

Venez découvrir O'Tacos au Salon de la Franchise
Du 15 au 17 Mars 2025
Porte de Versailles
Stand V150

A propos d'O'Tacos

Depuis sa création, O'Tacos s'impose comme un leader du French Tacos en proposant des recettes novatrices et des produits de qualité, tout en répondant aux attentes d'une clientèle en quête de saveurs authentiques et de nouvelles expériences culinaires.