



Flunch sort de sa procédure de sauvegarde et relance son plan de transformation avec le soutien et le financement de son actionnaire et de ses partenaires bancaires à hauteur de 135M€

Lille, Mercredi 17 novembre – Le ciel s’éclaircit pour la première chaîne libre-service de restauration française. Flunch valide son plan de sortie de la procédure de sauvegarde, accordée par le Tribunal de Commerce de Lille le 29 janvier 2021.

Pour rappel, la crise sanitaire avait contraint l’enseigne à fermer ses 227 restaurants pendant plus de 9 mois, en la coupant de tout chiffre d’affaires, sans bénéficier du fonds de solidarité compte tenu de son statut de groupe et des plafonds des aides d’Etat.

Grâce aux efforts collectifs de ses équipes, de ses bailleurs, de ses banques et de son actionnaire, le plan d’urgence mis en place en janvier 2021 porte ses fruits : Flunch a tenu bon et va pouvoir poursuivre sa transformation. Agapes, actionnaire de Flunch, a déjà réinjecté 57 M € pour soutenir l’enseigne et prévoit d’investir 135M€ pour financer le plan « Cap à 5 ans » qui vise à régénérer la marque.

Une procédure de sauvegarde qui a permis de réduire l’impact de la crise sanitaire

Après une baisse du chiffre d’affaires de près de 237 M€ (-56%) en 2020 et de 294 M€ (-70%) en 2021 par rapport à 2019 du fait de la crise sanitaire, Flunch avait décidé de se placer sous la protection du Tribunal de Commerce de Lille en demandant l’ouverture d’une procédure de sauvegarde (gel des dettes antérieures) le 29 janvier 2021. Cette solution a permis à l’entreprise de se donner du temps en termes de trésorerie en attendant la reprise de l’activité commerciale.

Parallèlement, Flunch a engagé un redimensionnement de son réseau sur l’année 2021 avec un plan de transformation pour s’adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et avec la redéfinition de ses services support.

57 restaurants ont ainsi fait l’objet de recherches de solutions de reprises proposées aux collaborateurs, aux franchisés actuels, ou à des repreneurs du secteur de la restauration. Aujourd’hui, après cession de 8 restaurants dont 5 en franchise, l’entreprise compte au total 105 restaurants intégrés et 65 en franchise.

« Notre plan d’urgence mis en place suffisamment tôt, nous a permis de passer le cap difficile de la crise sanitaire, adapter notre réseau, réaliser des reclassements en interne ou en franchise, et poursuivre notre transformation, ce qui a permis de sauver 268 emplois par rapport aux 1 248

*emplois concernés par le PSE lors de notre entrée en procédure de sauvegarde, soit près d'un quart.» explique **Guillaume Lecomte, Président de Flunch.***

Un retour à l'équilibre en 2022 : Flunch déjà en avance de 7 M€ sur le budget prévisionnel à fin octobre 2021

Guillaume Lecomte, Président de Flunch ajoute : *« Aujourd'hui l'activité reprend même si elle n'est pas encore revenue aux niveaux de 2019, notamment du fait des contraintes du pass sanitaire et du télétravail. La feuille de route budgétaire est respectée. Nous prévoyons un retour à l'équilibre en 2022 avec un chiffre d'affaires proche de celui de 2019 autour de 310M€. A fin octobre 2021, l'EBITDA de Flunch était déjà en avance de 7 M€ sur le budget prévisionnel.*

Nous pouvons désormais envisager l'avenir avec confiance. Nous remercions tout particulièrement nos clients qui chaque jour nous font confiance, nos équipes et nos partenaires sociaux avec qui le dialogue a pu être constructif, nos partenaires financiers, nos bailleurs, nos fournisseurs, et notre actionnaire, tous engagés à nos côtés pour relancer la transformation de Flunch et lui donner un nouveau souffle ».

135 M€ de financements dédiés au plan de retournement et de transformation des restaurants

Le plan de transformation « Cap à 5 ans », avec l'engagement des équipes, s'organise autour de 5 axes :

- **moderniser l'image de l enseigne et des restaurants** à travers un relifing de la marque et des lieux (éclairage, décoration, mobilier, ambiances de salle différentes) à l'instar des restaurants de Plaisir (78), Fâches (59) et Leers (59). Une trentaine de restaurants seront relookés à horizon 2023 ;
- **créer de nouveaux univers et expériences clients** avec l'ouverture de kiosques à thèmes à la façon des « food hall » (pizza maison en test sur le restaurant de St Quentin (02), mais aussi poissons à la plancha désormais disponibles dans tous les restaurants Flunch...);
- **faire des restaurants Flunch des lieux d'animation et de re-création du lien social au niveau local.** Cela s'appuie sur une forte implication des équipes avec la recherche de partenariats auprès d'associations, de mairies, d'écoles... L'expérience « enfants » au cœur du positionnement « famille » de Flunch est également revisitée (nouvelles animations, menus « comme les grands »,..);
- **développer de nouveaux parcours clients.** En plus du "à emporter" et de la "livraison" disponibles sur la plupart des points de vente, une dizaine de restaurants vont à partir de 2022 offrir aux clients une expérience plus conviviale permettant de commander, être servis et payer à table. La croissance de Flunch Traiteur s'accélère aussi grâce à une démarche omnicanale pour une offre de restauration à partager chez soi et en entreprise, et s'appuiera sur un nouveau site e-commerce au 1er semestre 2022 ;
- **offrir une cuisine équilibrée et variée, autour de produits de qualité, au juste prix** en proposant plus d'interactions avec des producteurs régionaux.

« Ce redéploiement sera progressif et validé par des tests sur les restaurants afin d'évaluer les résultats et investissements nécessaires pour le généraliser. Nous serons constamment aux côtés de nos équipes et de nos partenaires franchisés pour échanger et les accompagner dans ce nouvel élan

indispensable. D'ores et déjà nous avons créé 2 écoles de formations pour la montée en compétence des équipes et l'intégration des nouveaux collaborateurs tout en favorisant la promotion interne » précise **Guillaume Lecomte, Président de Flunch**.

A propos de Flunch www.flunch.fr

Créée en 1971, l'enseigne Flunch est aujourd'hui la première chaîne française de restauration en libre-service. Flunch compte actuellement 170 restaurants dont 65 en franchise, avec près de 4000 collaborateurs. Avant Covid, plus de 55 millions de clients étaient servis chaque année. Flunch c'est avant tout une expérience de libre-service unique en restauration et traiteur, adaptée à tous les instants de vie (travail ou famille), et autour d'une cuisine de qualité, variée et accessible en prix.