Communiqué de presse – Novembre 2026

Square Pizza Club veut faire de la pizza un levier de diversification pour les professionnels du snacking

Avec plus de 150 clients partout en France, Square Pizza Club propose une solution de snacking BtoB pensée pour les lieux qui souhaitent développer une offre de restauration sans les contraintes d'une cuisine traditionnelle.

Ajouter une offre de restauration à son activité sans engager de travaux, recruter ou mobiliser des équipes supplémentaires… c'est la promesse de Square Pizza Club. Cette solution de snacking BtoB permet aux salles de sport, bowlings, bars, campings et autres lieux de loisirs de proposer des pizzas à leurs clients, avec une mise en place simple et un modèle pensé pour la rentabilité.

Une offre de snacking sans les contraintes d'une cuisine traditionnelle

Développer une activité de restauration implique généralement des investissements, des équipements adaptés, du personnel et une organisation spécifique. Square Pizza Club entend lever ces freins en proposant une solution facile à intégrer à une activité existante.

Les pizzas sont fabriquées à La Talaudière, dans la Loire, à partir d'ingrédients frais et de qualité. Elles ne sont jamais congelées et sont conçues pour être préparées rapidement sur place.

L'installation d'un four professionnel peut être proposée lorsque le client en a besoin, sans être obligatoire. Aucun système d'extraction spécifique n'est nécessaire et aucune formation particulière ni embauche supplémentaire n'est requise pour déployer l'offre.

L'objectif est simple de Square Pizza Club est simple. Permettre aux professionnels de proposer une solution de snacking complémentaire, sans complexifier leur fonctionnement quotidien.

Une solution pensée pour la rentabilité

En s'appuyant sur les équipements et les équipes déjà présents dans les établissements, Square Pizza Club permet de limiter les contraintes liées au lancement d'une nouvelle activité de restauration.

La solution offre ainsi aux professionnels la possibilité de diversifier leurs revenus et d'enrichir l'expérience de leurs clients, sans devoir créer un véritable espace de restauration.

Avec plus de 150 clients partout en France, Square Pizza Club s'adresse à des établissements aux profils variés, des infrastructures sportives aux lieux de convivialité et de loisirs.

Une passion pour la pizza, au service des professionnels

Derrière Square Pizza Club, Florent Mercier, entrepreneur dans l'univers de la pizza depuis 2010, poursuit une ambition, celle de rendre accessible une offre de qualité à de nouveaux lieux de consommation.

« Je suis tombé dans la pizza tout petit. À 14 ans, je travaillais déjà pendant les vacances et les week-ends dans la pizzeria de mon beau-père. En seconde, j'ai quitté l'école pour me consacrer entièrement à ce métier, puis, à 20 ans, j'ai monté ma première pizzeria. Et 15 ans plus tard, la passion est toujours là, plus forte que jamais, avec ce nouveau projet dédié aux professionnels. »

Aujourd'hui, cette ambition se traduit par des investissements humains, technologiques et industriels. Florent Mercier a développé ses propres outils de commande pour permettre aux clients de passer leurs commandes simplement depuis une application, ainsi qu'une plateforme logistique intégrée garantissant une livraison sous 48 heures.

Il a également investi, sur les plans humain et financier, dans une ligne de production capable de préparer jusqu'à 6 000 pizzas par jour.

L'objectif est de construire un modèle solide, capable d'accompagner le développement de Square Pizza Club partout en France. Et ce n'est qu'un début.

À propos de Square Pizza Club

Square Pizza Club est une solution de snacking BtoB qui accompagne les professionnels souhaitant proposer des pizzas dans leur établissement, sans développer une activité de restauration traditionnelle. Les pizzas sont fabriquées à La Talaudière**, dans la Loire, et distribuées auprès de plus de 150 clients partout en France.**