



Fabioli

RESTAURANT - À EMPORTER

*Rejoignez l'aventure et faites de
la tradition italienne, votre recette de prospérité.*

Depuis 2003

**DEVENEZ FRANCHISÉ
FABIOLI**

Vous souhaitez rejoindre :



UN RESTAURANT AVEC DES RECETTES
TRADITIONNELLES ITALIENNES
AUTHENTIQUES ET GÉNÉREUSES



UN CONCEPT PERFORMANT ET RENTABLE
SUR PLACE ET À EMPORTER



UNE MARQUE HISTORIQUE ET INSTITUTIONNELLE
AVEC 21 ANS D'EXPERTISE

Rencontrons-nous !



FABIEN ANNARELLI

Fondateur & Dirigeant du groupe

NOTRE HISTOIRE

DEPUIS 2003



C'est dans un ancien terminus de tramway du XIXème siècle que Fabien Annarelli ouvre son premier restaurant Fabioli, à Fontaines-sur-Saône, en 2003. Petit-fils de Carmino, immigré italien de la région de Frosinone, entre Rome et Naples, il ouvre son établissement "Fabioli" avec des recettes familiales et des produits traditionnels italiens revisités.

Fort de ses nombreuses années d'expériences passées en cuisine, il propose alors une carte à la fois généreuse et dans l'air du temps. Immédiatement séduite, sa clientèle est aussi nombreuse que variée, venant consommer sur place ou à emporter, 7J/7, midis et soirs. Certains viennent en famille, entre amis, entre voisins, d'autres traversent la ville pour partager un bon moment dans un cadre accueillant et convivial où le sourire et le service sont sa marque de fabrique. Souhaitant approfondir et améliorer le restaurant d'origine, Fabien Annarelli décide alors de développer le concept Fabioli en permettant à ses collaborateurs de grandir avec lui. C'est naturellement qu'en 2018, il lance le projet d'un second restaurant dans le but d'essaimer l'esprit "Fabioli", d'abord en région Auvergne Rhône-Alpes, à l'horizon 2030, puis dans le reste de la France.

NOS AXES DIFFÉRENCIANTS

- *Un concept de gastronomie éprouvé avec des **recettes italiennes authentiques**.*
- *Un concept pensé pour **la restauration sur place et la restauration à emporter**, capable de générer **de gros volumes de vente** sur ces deux canaux.*
- *Un concept **rentable et flexible**.*
- *Un concept **architectural fort**.*
- *Une **pâte à pizza unique**, livrée dans les points de vente.*
- *Des **approvisionnements qualitatifs, souples et sécurisés** auprès de la centrale de référencement et de la centrale d'achat.*

NOS CHIFFRES

EN 2024, LES RESTAURANTS FABIOLI C'EST :



4 200 000 €

*de CA HT sur nos 2 restaurants historiques
soit 2,1M € HT / établissement*

DONT :

1 900 000 €

*de CA HT sur l'activité Fabioli Presto
à emporter*

ET AUSSI...

20 000 pizzas par mois en cumulé

11 500 couverts par mois
en restauration sur place

10 305 clients inscrits
sur notre programme fidélité

300 pizzas par heure de débit
lors des pics d'activité à Fontaines-sur-Saône

LE MARCHÉ

DE LA RESTAURATION ITALIENNE



La France :

*1 milliard de pizzas consommées par an.
2ème rang mondial derrière les États-unis.*



*30% des restaurants étrangers en France
sont des restaurants italiens.
CA estimé à plus de 4 milliards d'euros.*



*Tendance croissante des concepts de restaurants italiens
authentiques, mettant l'accent sur des ingrédients
de qualité et des recettes traditionnelles.*

AVANT MONTAGE DU PROJET

POUR OPTIMISER LA FAISABILITÉ

CONDITIONS D'ACCÈS



APPORT

De 200 000 € à 250 000 € comprenant :
droit d'entrée de 25 000 € et la formation initiale



BUDGET GLOBAL INVESTISSEMENT

De 800 000 € à 900 000 € comprenant :
400 000 € à 450 000 € de prêt bancaire
150 000 € à 200 000 € de crédit bail mobilier



REDEVANCES

5% du CA HT mensuel pour l'exploitation
2% pour la communication
500 € mensuel de redevance informatique :
abonnement site e-commerce

UN ACCOMPAGNEMENT AU MONTAGE DU PROJET AVEC L'ÉQUIPE DE FABIOLI DÉVELOPPEMENT :

- **Une tête de réseau Fabioli Développement forte avec ses fonctions support :**
8 personnes couvrant les fonctions de développement, animation, communication, RH et comptabilité.
- **Accompagnement pour la recherche du local en région Auvergne Rhône-Alpes.**
Superficie : 250m² à 350m² ; 120 à 150 places assises intérieures / 80 à 100 places assises extérieures en terrasse.
- **Accompagnement pour réaliser l'étude de marché, le plan d'aménagement, définir le budget des travaux d'aménagement et élaborer le business plan.**
- **Accompagnement pour réaliser le projet architectural et valider les plans d'avant travaux** (validation des plans de salle / cuisine, validation de l'implantation générale, respect des process de marche en avant, HACCP...).
- **Accompagnement pour négocier et obtenir les prêts bancaires et les crédits baux mobiliers.**
Fabioli est référencé dans les pôles bancaires nationaux.
- **Accompagnement pour le recrutement des équipes, mise en place des plannings et optimisation des moyens humains.**

LANCEMENT DU PROJET

POUR OPTIMISER L'OUVERTURE DU RESTAURANT



TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

Pilotage et gestion du restaurant :

- **Formation théorique du dirigeant franchisé** au siège par les services supports : Gestion, Management, Communication, Pilotage.
- **Formation sur les produits de la carte**, les différents services et l'organisation inter-services.
- **Formation sur le suivi des KPI's** et des ratios de pilotage.
- **Sur le terrain :**
 - **Formation pratique des équipes cuisine et salle** en immersion dans nos restaurants pilotes par nos formateurs et animateurs, puis dans le futur restaurant.
 - **Assistance de nos formateurs et animateurs** pendant la première semaine de démarrage.
 - **Accompagnement sur les briefings et débriefings** dans une optique d'amélioration continue.

MISE EN PLACE ET FORMATION AUX OUTILS D'EXPLOITATION

- **Formation à la construction d'une équipe** en respect et en lien avec les **fiches de poste**.
- **Formation à l'utilisation de nos fiches recettes et fiches techniques** pour respecter les bonnes pratiques aussi bien en cuisine qu'en salle.
- **Formation à l'utilisation des outils de commande** de nos fournisseurs intégrés à la **centrale de référencement**.
- **Formation à la prise de commande** de nos produits auprès de la **cuisine centrale**.
- **Formation et paramétrage des différents systèmes informatiques** : outil caisse Pointex, site e-commerce et parcours d'achat, système de fidélité, standard téléphonique Paritel, logiciel de gestion digitale MyCawan...
- **Accompagnement sur la mise en place du kit de communication local** à l'ouverture du restaurant franchisé.

SERVICES ADDITIONNELS

- **Formation des équipes du franchisé** : accompagnement des nouvelles recrues.
- **Avis consultatif au recrutement des équipes** et des plannings.
- **Formation et accompagnement au Facility Management**.



VOS QUALITÉS

VOS COMPÉTENCES

LES SAVOIR-FAIRE REQUIS :

*Entrepreneur ayant le goût pour vivre l'aventure en franchise,
Manager,
Gestionnaire,
Fibre commerciale.*

LES SAVOIR-ÊTRE REQUIS :

*Esprit commerçant : sens du service client et bon vivant,
Appétence pour les métiers de bouche,
Bon relationnel et respectueux des équipes,
Ambitieux et dynamique,
Rigoureux et organisé,
Respectueux des normes et des procédures d'hygiène,
Esprit réseau, esprit groupe, aimer travailler ensemble.*

POUR VOUS DÉMARQUER :

*Bonne connaissance du tissu local,
Flexibilité.*

VOUS ÊTES ?



*Directeur d'exploitation dans
l'hôtellerie/restauration*



*Directeur d'une unité
commerciale hors secteur*



*Pluri-franchisé ou
pluri-entrepreneur*



Investisseur



*Restaurateur indépendant
voulant changer d'enseigne*



MAXIME ROBINET

*Directeur Associé du restaurant Fabioli à Villeurbanne
Animateur Réseau*

10 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

POUR DEVENIR NOS PREMIERS FRANCHISÉS

Un concept de gastronomie italienne éprouvé, avec des recettes italiennes authentiques

Un concept rentable pensé pour une activité multicanale sur place et à emporter, capable de générer de gros volumes de vente

Un concept architectural fort

Une pâte à pizza unique, livrée dans les points de vente

Des approvisionnements qualitatifs, souples et sécurisés

Des partenaires référencés avec des outils adaptés à l'activité

Formation et accompagnement : aide au montage du projet, au démarrage, au quotidien et pour la communication locale

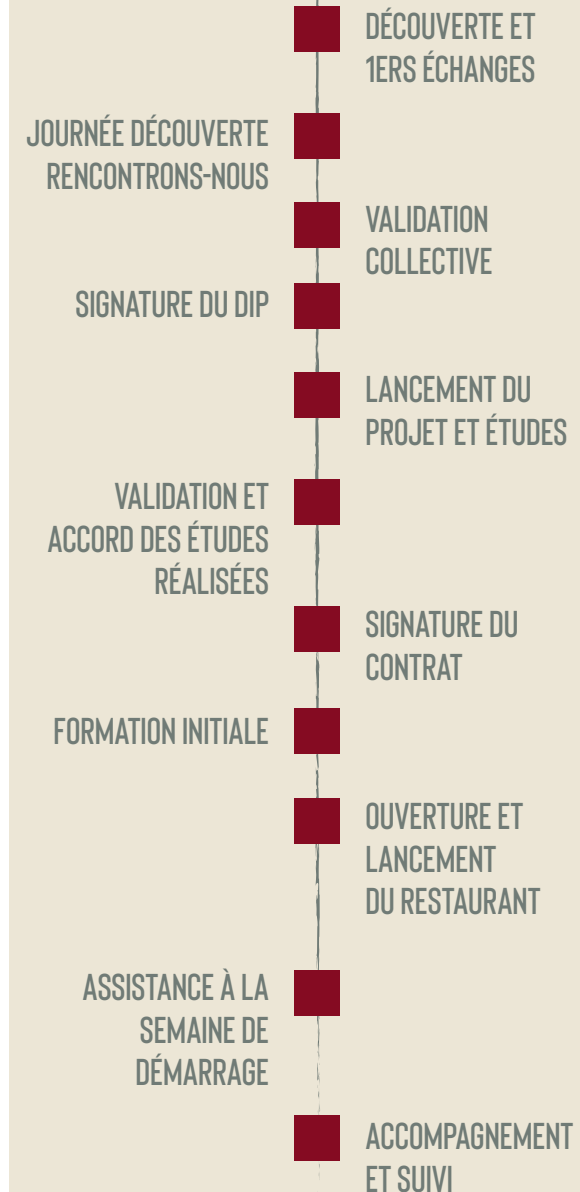
Une ambiance familiale, avec une forte proximité avec les clients

Une marque historique, connue et appréciée dans sa région d'origine

Une politique RSE



LES ÉTAPES





fabioli.fr

NOS RESTAURANTS

FABIOLI, FABIOLI PRESTO



fabioli.fr

7J/7



FABIOLI FONTAINES-SUR-SAÔNE



04 78 08 71 74

1, avenue des marronniers
69270 Fontaines-sur-Saône

FABIOLI VILLEURBANNE



04 72 14 29 13

34, rue de la soie
69100 Villeurbanne

FABIOLI PRESTO FONTAINES-SUR-SAÔNE

04 72 02 02 04

Commandes à emporter

FABIOLI PRESTO VILLEURBANNE

04 72 14 29 14

Commandes à emporter

DU DIMANCHE AU JEUDI

DE 11H30 À 14H00 ET DE 18H30 À 21H30

LE VENDREDI ET LE SAMEDI

DE 11H30 À 14H00 ET DE 18H30 À 22H30

DU LUNDI AU JEUDI

DE 11H30 À 14H00 ET DE 18H30 À 21H30

LE VENDREDI ET LE SAMEDI

DE 11H30 À 14H00 ET DE 18H30 À 22H30

REJOIGNEZ-NOUS

CONTACT DÉVELOPPEMENT FRANCHISE :

FABIEN ANNARELLI

fabien-annarelli@fabioli.fr

06 75 64 76 71

