

FRANCHISÉ 2023

CHEZ SUBWAY®

C'EST VOUS ←

→ LE CHEF!



**SUBWAY**

# SOMMAIRE

---

**01** Histoire  
et chiffres clés

---

**02** Subway®  
est **UNIQUE !**

---

**03** Communication  
et Marketing

---

**04** Le concept  
des restaurants

---

**05** Organisation et  
opérations en restaurant

---

**06** Conditions  
d'accès

**01**

HISTOIRE

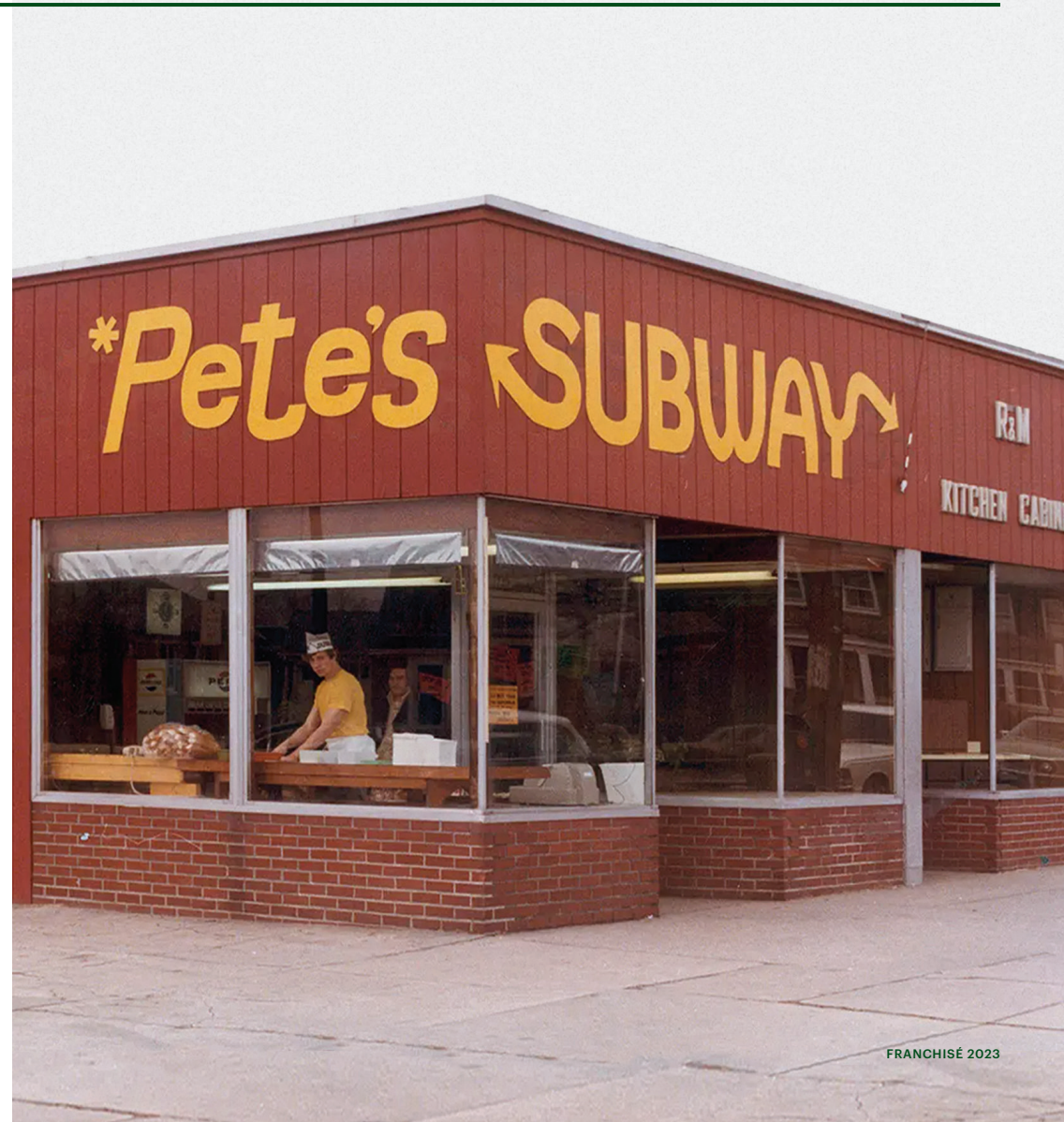
**CHIFFRES CLÉS**

# REJOIGNEZ UNE AVENTURE FAMILIALE COMMENCÉE EN 1965 !

Fred DeLuca a ouvert son premier restaurant de sandwiches dans le Connecticut, alors appelé Pete's Submarine, en 1965 alors qu'il n'avait que 17 ans. Déjà, il aimait les sandwiches préparés sous les yeux du clients et les voyait comme une opportunité de financer ses études. Ses clients ont partagé son amour pour les sandwiches préparés individuellement. La demande augmentant, Fred DeLuca a décidé de mettre son idée à la disposition d'autres entrepreneurs en tant que concept commercial. Ce fut le début de l'une des plus grandes chaînes de restauration rapide au monde et de la success story Subway®.

Aujourd'hui, il existe environ 37 000 restaurants Subway® dans le monde et les sandwiches préparés à la demande sont également arrivés sur le marché français depuis l'ouverture du premier restaurant Subway® à Paris en 2001.

En France, il existe désormais près de 400 restaurants Subway® dans tout le pays. Subway® n'a pas seulement une riche histoire, il a aussi un bel avenir devant lui.



# CHIFFRES CLÉS

SUBWAY®, C'EST...



**1965**

CRÉATION DE SUBWAY®  
aux États-Unis



**37 000+**

RESTAURANTS DANS LE MONDE  
dans 110 pays, dont 5000+ en Europe



**400+** RESTAURANTS  
EN FRANCE

**20+** OUVERTURES  
PRÉVUES EN 2023

EN 2021

SUBWAY®  
A FÊTÉ SES  
**20 ANS**  
EN FRANCE

**2001**



**1<sup>ER</sup> RESTAURANT  
À PARIS**



**270**

FRANCHISÉS  
en France

**11**

RESTAURANTS  
en travel retail



**200**

MILLIONS €  
de chiffre d'affaires\*



**3000+**

EMPLOIS  
en France



**22M**

DE CLIENTS  
par an



SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



**101 K+**  
ABONNÉS



**20 K**  
ABONNÉS  
**668** PUBLICATIONS



**10 K**  
ABONNÉS  
**5114** TWEETS



**3,46 K**  
ABONNÉS  
**93M** DE VUES



**19,7 K**  
FOLLOWERS  
**385K** J'AIME



**3,7/5**  
★★★★☆

**02**

**SUBWAY®**

**EST UNIQUE !**

# CHEZ SUBWAY®, C'EST VOUS LE CHEF !

Comptant parmi les leaders de la restauration en franchise dans le monde depuis de plus de 50 ans, Subway® place le client au cœur de ses préoccupations et appuie son offre sur un concept fort : la personnalisation des sandwiches appelés "Subs", des salades et des wraps pour faire de chaque composition, une création UNIQUE.

Chez Subway®, nous prônons l'audace et valorisons le courage de ceux qui osent, de ceux qui s'affranchissent des codes de notre société, de ceux qui vivent selon leurs envies. Nous croyons fermement que chacun est unique, différent et que cette différence est la clé vers la créativité. Nous partageons les mêmes valeurs que cette nouvelle génération, pourtant nous sommes convaincus de nos différences et individualités.

**Chez Subway®, c'est vous le chef !**



02 Subway® est UNIQUE !

## PLUS DE 40 INGRÉDIENTS, ➡ PLUS DE 3 MILLIONS DE COMBINAISONS POSSIBLES, C'EST NOTRE ADN. ←

**Il n'y a pas de meilleur choix que le choix de notre client.  
Chez Subway®, c'est vous le chef ! Chaque recette est unique,  
élaborée devant les yeux de nos clients.**

Le choix, c'est notre ADN ! Avec plus de 40 ingrédients et des nouveautés chaque trimestre, le client peut composer son Sub en 2 tailles (SUB15® et SUB30®) selon sa faim, il peut décliner sa recette sur une version salade plus "light" ou une version Wrap, agrémenter de topping et surtout tester de nouvelles recettes chaque jour. La qualité et l'expérience client sont au cœur de nos préoccupations.

C'est pour cela que nos pains sont levés et cuits sur place chaque jour. Nos cookies, plébiscités par nos Sub Lovers, sont cuits tout au long de la journée. Ils laissent une douce odeur dans nos restaurants.

Nous découpons également des légumes frais chaque matin, pour garantir un maximum de fraîcheur dans nos recettes.

# DES MENUS POUR TOUS ET POUR TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE !

### Petit Déjeuner

**DUO RÉVEIL**  
1 Espresso + Croissant

**DUO RÉCONFORT**  
1 Boisson chaude + croissant ou pain au chocolat

**TRIO BOOST**  
1 boisson chaude + Croissant / Pain au chocolat  
+ 1 Jus Tropicana Pomme / Orange

**+ X,XX€**  
pour les boissons Grande



### UNE PETITE Pause ?

1 Boisson chaude  
+ 1 donut  
ou Brownie  
ou Cookies x 2  
ou Pop Dots x3

**X,XX€**  
pour les boissons Grande



### Menu\* Étudiant

Menu\* SUB15® **X,XX€**

Menu\* SUB30® **X,XX€**

\*1 SUB15® ou 1 SUB30® + 1 boisson 50cl + 1 cookie



### EN CE MOMENT DANS TON KIDS'PAK™

1 Mac'Ball® + 1 Jus Drink Popcorn® (50cl) + 1 grande Pop'Purse® (50cl) ou 1 Jus Drink®

**4 RECETTES AU CHOIX:**

- DOG®
- JAMBON®
- WOGI DELIC®
- SIOR®

+ SURPRISE



### Nouveau TASTY Pak

**BRETZEL THON**  
Thon, fromage râpé, sauce à la mayonnaise, croûtes de pain et sauce au thon.

**BRETZEL JAMBON**  
Jambon, cream cheese, sauce à la mayonnaise, légumes surgelés et sauce au thon.

**BOUR 4€**



### LES PRIX TASTY DE SUBWAY

**CROUSTI CHICKEN®**  
Poulet pané dans des nachos

**ROSTIS**  
Galette de pomme de terre

**CRAQUE POUR LES PRIX Tasty**

**NACHOS GRATINS**  
Nachos gratinés au fromage mozzarella et cheddar râpé.

**POP DOTS x3**  
Boule de popcorn (Chocolat, Fromage ou Noix)

**à partir de 1€90**

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



# NOS INGRÉDIENTS

Toutes nos recettes se déclinent en 2 tailles de Subs (SUB15® et SUB30®), en salade ou en wrap (galette roulée).



## PAINS

Pain blanc  
Pain complet  
Pain avoine et miel  
Pain parmesan et origan  
Pain italien  
Wrap nature  
Wrap tomate basilic  
—  
Pain bretzel

8



## PROTÉINES ET RECETTES

Italien B.M.T.®  
Subway Melt™  
Bœuf pastrami  
Subway Steak & Cheese®  
Steakhouse Melt™  
Galette de légumes vegan  
Veggie Quinoa Kale  
Bacon, Jambon, Dinde, Thon,  
Poulet nature, Poulet Tikka,  
Poulet Teriyaki, Salami,  
Pepperoni  
—  
Signature wrap Bœuf  
Guacamole  
Signature wrap Poulet Caesar

16  
+ 2 WRAPS



## FROMAGES

Américain en tranches  
Cheddar  
Mozzarella et cheddar râpés  
Cream cheese  
—  
St Nectaire AOP  
Raclette  
Féta AOP

4  
+ 1 SAISONNIER



## LÉGUMES

Salade  
Tomates  
Concombres  
Oignons rouges  
Duo de poivrons  
Cornichons  
Olives noires  
Piments Jalapenos  
Maïs  
Carottes râpées  
Guacamole  
—  
Champignons cuisinés  
Légumes grillés

11  
+ 1 SAISONNIER



## TOPPINGS

Copeaux de parmesan AOP  
Parmesan râpé  
Épices Chili  
Oignons frits  
—  
Sel  
Poivre  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique

8



## SAUCES

Hickory BBQ (fumée)  
Caesar  
Chipotle southwest  
Moutarde à l'ancienne et miel  
Aïoli vegan  
Mayonnaise allégée  
Oignons doux  
Ketchup  
Curry

9



## SIDES

Chips  
Röstis  
Crousti chicken  
Nachos gratinés

4

# NOS INGRÉDIENTS, VOTRE CHEF-D'ŒUVRE

La qualité est au cœur  
de nos préoccupations.  
Notre cahier des charges  
est strict de la sélection  
des fournisseurs aux ingrédients.



02 Subway® est UNIQUE !

## LA QUALITÉ AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

**Notre cahier des charges est strict de la sélection des fournisseurs aux ingrédients.**

Les normes d'excellence "Gold Standards" de Subway® permettent de garantir que chaque ingrédient répond à nos normes élevées de qualité. Les œufs utilisés dans toutes nos préparations (cookies, ...) sont issus et labélisés "Poules élevées en plein air".

Le thon est 100% Listao "Certified Free School", qui est pêché sans utiliser de dispositif de concentration de poisson.

La teneur en sel de nos sandwiches a été réduite de 48% en moyenne.

Depuis 2009, tous les produits labellisés Subway® sont exempts d'acide gras saturés.

Les fruits et légumes et fromages saisonniers comme la Raclette et le St Nectaire sont sourcés en France.

Nous exigeons de tous nos fournisseurs et leurs producteurs de se conformer à la législation de l'Union Européenne sur le bien-être des animaux et d'adhérer aux principes des cinq libertés reconnues à l'échelle mondiale par le Conseil de protection des animaux d'élevage (FAWC).

SUBWAY C'EST VOUS LE CHEF !



# UNE OFFRE POUR TOUS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES ET DES LABELS DE QUALITÉ



## BIO

Nous avons intégré dans notre offre 2 produits BIO : une gourde de compote BIO (2 saveurs) à l'attention des enfants et un yaourt BIO au lait de vache, fabriqués en France. Nous travaillons également sur l'intégration d'autres catégories de produits tels que les fromages et autres produits à destination des enfants.

## VEGGIE/VEGAN

Nous avons depuis plus de 15 ans dans notre gamme 2 recettes entièrement "veggie" et, depuis 1 an et demi, 2 recettes "veggie" et 1 recette végétane. Nous proposons également une sauce 100% végétane.

## LABEL

Nous travaillons aussi les appellations autour des fromages avec un parmesan AOP et un St-Nectaire français AOP (médaille d'argent concours agricole).

## SAISONNALITÉ

Nous travaillons la saisonnalité de nos offres au travers de nos légumes, fromages, desserts pour apporter des goûts et saveurs adaptées aux saisons : des champignons en automne, des légumes grillés et de la féta en été ou encore de la raclette en hiver.

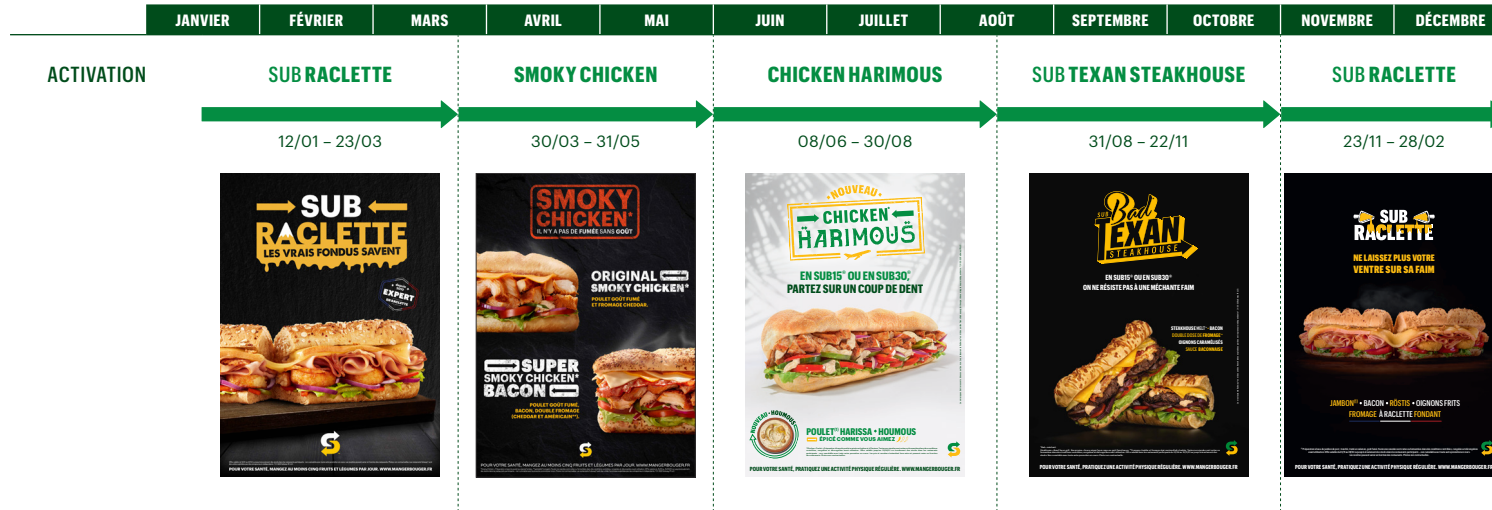
## NUTRI-SCORE

Avec l'affichage du Nutri-Score de nos recettes, nous proposons un indicateur supplémentaire pour guider les consommateurs vers des choix alimentaires plus éclairés, sans être dogmatique.

- **95% de notre cœur de gamme classé Nutri-Score A et B** (Sub, Salade, Wrap).
- Nous sommes fiers de proposer des recettes avec plus d'apports fonctionnels que la moyenne de l'offre du secteur de la restauration rapide.
- Nous avons toujours eu à cœur de proposer des combinaisons variées de légumes et d'ingrédients sources de fibres et de protéines permettant une satiété durable.

# 03 COMMUNICATION & MARKETING

## Exemple type des actions marketing à l'échelle nationale



## CALENDRIER TYPE → MEDIA



## SUBWAY® OFFICIAL APP, ALL IN ONE

- ➔ Mise en valeur des nouveautés
- ➔ Commande en ligne Click & Eat
- ➔ QR Code fixe + Solde de points sur page d'accueil
- ➔ Programme de fidélité Subway® Rewards
- ➔ Recrutement "My Subway Career"

➔ **600K**  
TÉLÉCHARGEMENTS  
292K membres activés



# UNE IDENTITÉ DE MARQUE FORTE

## PARTENARIATS ET OPÉRATIONS SPÉCIALES



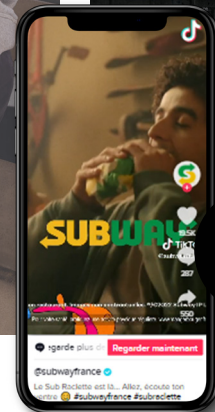
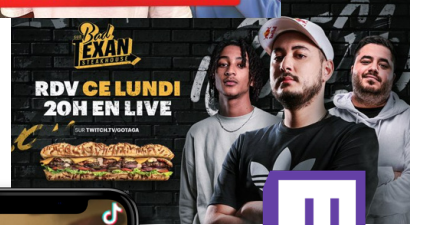
Collab Tealer



Pop-up store  
CookieWay



## BRAND CONTENT ET INFLUENCE



# NOS ENGAGEMENTS RSE

NET ZÉRO SCORE (IMPACT CO<sub>2</sub>)



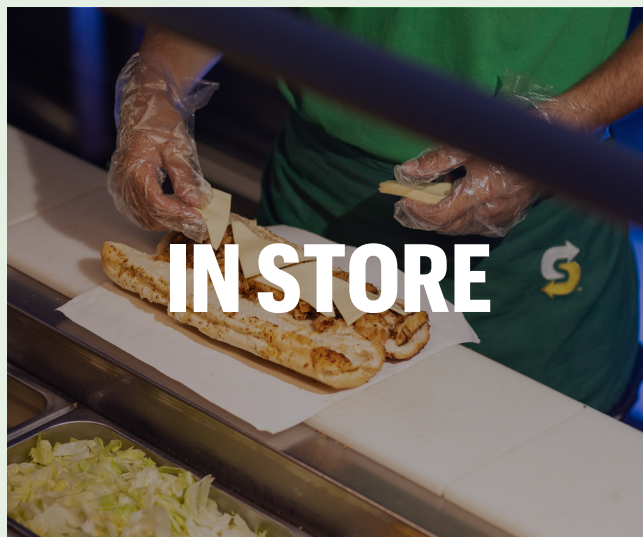
## RÉDUCTION DES EMBALLAGES À LA SOURCE

SOURCING RAISONNÉ

CLEAN LABELS

BIEN-ÊTRE ANIMAL

European Chicken Commitment (ECC)  
Œufs de poules élevées en plein air



## UN CONCEPT INTRINSÈQUEMENT ANTIGASPI

Production minimale de déchets en flux tendu  
Pas d'aliments frits, pas de déchets d'huiles alimentaires  
Aucune cuisson exceptée du pain et des cookies  
2 tailles de sandwiches adaptées en fonction de l'appétit

## RÉDUCTION DES DÉCHETS À LA SOURCE

Suppression des pailles  
Suppression des distributeurs des serviettes  
Packaging 100% papier et carton depuis 2020



## COMMUNAUTÉ

COP1 Solidarité Etudiantes  
Actions citoyennes de ramassages  
des déchets sauvages



## VALORISATION DES INVENDUS

To Good To Go  
Fédération Française des Banques Alimentaires

 19 TONNES DE NOURRITURE SAUVÉES EN 2021

 19 000+ PANIERS SAUVÉS EN 2021

# 04 LE CONCEPT DES RESTAURANTS

# UN ESPACE OUVERT, LUMINEUX ET ACCUEILLANT

Les clés du décor Subway® :

## DIGITAL

Menus à écrans digitaux,  
fontaine à boissons PepsiCo  
digitale et tactile

## SUBLIMATION DES INGRÉDIENTS

Grand comptoir avant lumineux,  
grands bacs de présentation des  
légumes frais, nouveaux présentoirs  
à pains et cookies.....

## EXPÉRIENCE EN RESTAURANT RENFORCÉE

Décor lumineux, musique d'ambiance,  
tables et sièges confortables munis  
de ports USB, connexion Wi-Fi gratuite...



**DIGITAL  
LUMINEUX  
SUBLIMÉ**

# CARACTÉRISTIQUES RECHERCHÉES

## FORMAT

Centre-ville, Centre Commercial, Retail Park,  
Bâtiment "Solo", Drive

## SURFACE

Entre 70 et 200 m<sup>2</sup> de plain-pied

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur façade                    5 mètres minimum  
Hauteur sous plafond        2,80 mètres

## IDÉALEMENT

Ouverture sur l'extérieur (livraison) et terrasse

## EXTRACTION ET BAC À GRAISSE

Non nécessaire

Possibilités d'adaptation selon projets



**CENTRE  
COMMERCIAL**



**RETAIL  
PARK**



**BÂTIMENT  
SOLO**



**CENTRE  
VILLE**

04 Le concept des restaurants



**05**

**ORGANISATION  
ET OPÉRATIONS EN  
RESTAURANT**

# UN CONCEPT SIMPLE!

**Les Sandwichs Artists® sont les chefs d'orchestre de la personnalisation pour que chaque expérience client soit unique.**

Notre concept est simple à opérer, il génère très peu de perte, optimisé et adaptable en fonction des flux, focus sur le respect des normes d'hygiène. Peu de préparation en amont, l'ensemble des opérations se passent devant le client. C'est donc tout l'enjeu ! Accueillir, accompagner, écouter, proposer, le contact et la relation client est au cœur de notre processus de vente.

C'est pour cette raison que nous avons un programme de formation riche pour que le Sandwich Artist® soit un véritable "Artiste" du sandwich et face vivre une expérience unique à chaque client.



DE L'EXÉCUTION DE LA PRISE DE COMMANDE,  
DE LA PRÉPARATION À LA VENTE

# UN CONCEPT SIMPLE

## OUVERTURE

- Allumage du matériel et de la caisse
- Vérification des stocks et des températures et DLC
- Préparation pains et cookies, légumes, protéines

## RUSH

- Accueil et service client
- Maintien de la propreté du comptoir, de la salle et de l'extérieur du restaurant

## APRÈS LE RUSH

- Préparation pour le lendemain
- Brief de l'équipe du soir
- Nettoyage du restaurant (intérieur et extérieur)
- Vérification des DLC et des températures

## FERMETURE

- Nettoyage du restaurant (intérieur et extérieur)
- Prise des températures
- Caisse et Extinction du matériel
- Brief écrit de l'équipe du lendemain



## NOTRE ENJEU chez Subway®

**Servir nos clients en moins de 2min30**  
dès leur prise de commande,  
le Sandwich Artist™ les accompagnant  
dans leur choix !

On pourrait penser que **PERSONNALISER**  
prend plus de temps, mais non  
**NOUS SOMMES PLUS PERFORMANT**  
dans la prise de commande.

### ORDRE DES PRIORITÉS

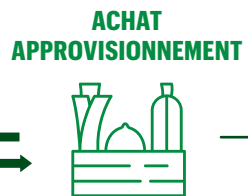
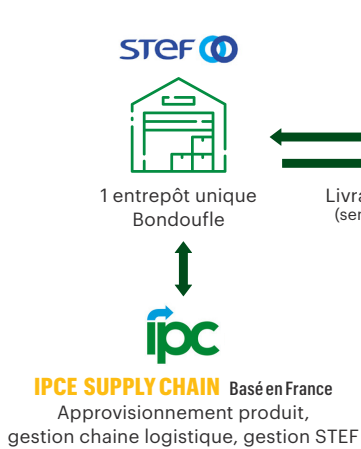
**Sécurité**  
(des clients, des équipiers, des aliments)

**Accueil et Service Client**

**Confort (du client) et propreté**

**Apparence du restaurant**  
(interne/externe)

# ORGANISATION



- AUDIT EXTERNE ECOSURE**  
Audit trimestriel par société externe et indépendante : respect charte, sécurité alimentaire, plan d'actions correctif...
- ANIMATEUR RÉSEAU**  
Visite trimestrielle des animateurs et accompagnement quotidien
- FORMATION CONTINUE DES ÉQUIPES**  
Cours en ligne Université de Subway®



**SUBWAY LISTENS®**  
Outil qui permet à chaque client peut laisser un avis / commentaire pour une amélioration continue du service et de l'offre



# POLYVALENCE, RÉACTIVITÉ, SERVICE CLIENT

## LES MAÎTRES MOTS DU TRAVAIL D'UN SANDWICH ARTIST™

	MATIN	MIDI	SOIR
<b>FLUX FAIBLE</b>	1 personne	2 personnes	1 personne
<b>FLUX MOYEN</b>	1 personne	3 personnes	1 personne
<b>FLUX FORT</b>	2 personnes	4 personnes	2 personnes
<b>FLUX TRÈS FORT</b>	2 personnes	5 personnes	2 personnes

### FOCUS EN FLUX TRÈS FORT

EMPLOYÉ 1	EMPLOYÉ 2	EMPLOYÉ 3	EMPLOYÉ 4
PRISE DE COMMANDE COUPE DE PAIN	VIANDE FROMAGE	LÉGUMES SAUCES	VENTE SUGGESTIVE CAISSE <small>Aide avec les sauces et l'emballage si doublé</small>





**120+**  
**HEURES**  
DE FORMATION

# FORMATIONS

Subway® propose des accompagnements dédiés aux franchisés et à leurs équipes pour lesquels il n'est pas nécessaire d'avoir une formation en restauration rapide préalable. Le droit d'entrée Subway® inclut la formation franchise initiale qui vous permettra d'obtenir toutes les connaissances nécessaires pour ouvrir un restaurant Subway®, dont le cursus est le suivant :



**UNIVERSITÉ DE SUBWAY®**

Procédures quotidiennes en restaurant  
Excellence de service  
Management

**20 HEURES**



**FORMATION THÉORIQUE**

**FRANCHISÉ**

Exploitation d'un restaurant  
Gestion et rentabilité  
Outils d'aide à la décision

**35 HEURES**  
AU SIÈGE À PARIS



**FORMATION PRATIQUE**

Découverte en restaurant  
Maîtrise des opérations  
Connaissance du système de gestion

**60 HEURES**

Un accompagnement dès la première prise de contact avec Subway® !

# VIE DU FRANCHISÉ

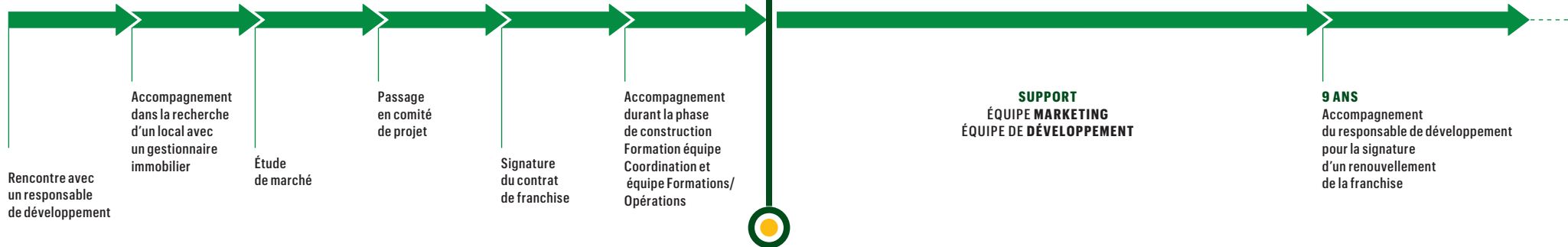


EN MOYENNE  
**6 MOIS**

**10 ANS**

**ACCOMPAGNEMENT PAR UN RESPONSABLE DE DÉVELOPPEMENT**  
SUR LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

**ACCOMPAGNEMENT PAR UN ANIMATEUR RÉSEAU**  
Visite trimestrielle des animateurs et accompagnement quotidien



**OUVERTURE**  
du restaurant

**06**

CONDITIONS  
**D'ACCÈS**

# DEVENIR FRANCHISÉ

## SUBWAY®

EN QUELQUES CHIFFRES



**10 000€**

HORS TAXES

**DROIT  
D'ENTRÉE**



**8%**

DU CA HT

**CONTRIBUTIONS  
AUX FRAIS  
DE FONCTIONNEMENT**



**4,5%**

DU CA HT

**REDEVANCE  
PUBLICITAIRE**



**80 000€**

**APPORT PERSONNEL  
MINIMUM**



**270 000€**

POUR 120M<sup>2</sup>  
HORS DROIT AU BAIL

**INVESTISSEMENT  
TOTAL\***

\* Il s'agit d'un montant estimé pour un investissement total en création d'un restaurant Subway® de 120 m<sup>2</sup>. Le coût final dépendra notamment de la configuration de l'emplacement choisi.



**Subway Realty of France**

196-198 avenue de France, 75013 Paris – France

**[www.subway-franchise.fr](http://www.subway-franchise.fr)**

**POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ**

**Nadir Zebboudj**, Director of Business Development France, Belgium, Luxembourg  
zebboudj\_n@subway.com

**Arthur Puech**, Franchise Development Manager France, Belgium, Luxembourg  
puech\_a@subway.com | 06 59 50 06 54