

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

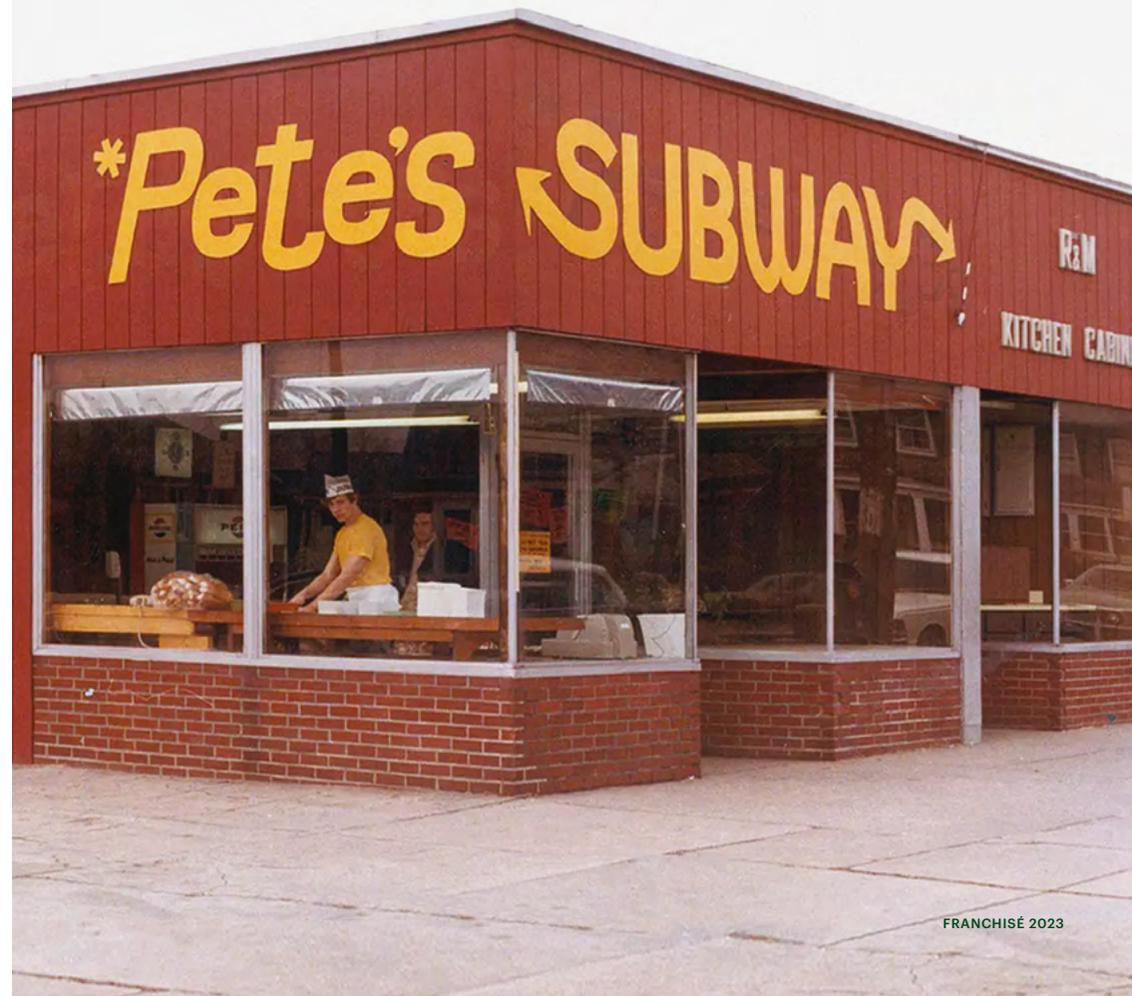
CHIFFRES CLÉS

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



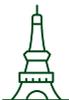
400+ RESTAURANTS
EN FRANCE

20+ OUVERTURES
PRÉVUES EN 2023

EN 2021

SUBWAY®
A FÊTÉ SES
20 ANS
EN FRANCE

2001



1^{ER} RESTAURANT
À PARIS



270 **11**
FRANCHISÉS RESTAURANTS
en France 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 Subways Grande

UNE PETITE Pause ?

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

X,XX€
pour les Subways Grande

Menu* Étudiant

Menu* SUB15* X,XX€
Menu* SUB30* X,XX€

1 SUB15 ou 1 SUB30* + 1 boisson BWA + 1 croissant

EN CE MOMENT DANS NOTRE KIDS'PAK™

4 RECETTES AU CHOIX:

- DOG*
- JAMBON*
- WODI DELIC*
- SIOR*

+ SURPRISE

Nouveau TASTY Pak

BRETZEL THON
OU
BRETZEL JAMBON*

LES PRIX TASTY DE SUBWAY

CROUSTI CHICKEN*
Poulet pané dans des nœuds

CRAQUE POUR LES PRIX Tasty

ROSTIS
Galette de pomme de terre

NACHOS GRATINÉS
Nachos gratinés au fromage mozzarella et cheddar aigre

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.



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".

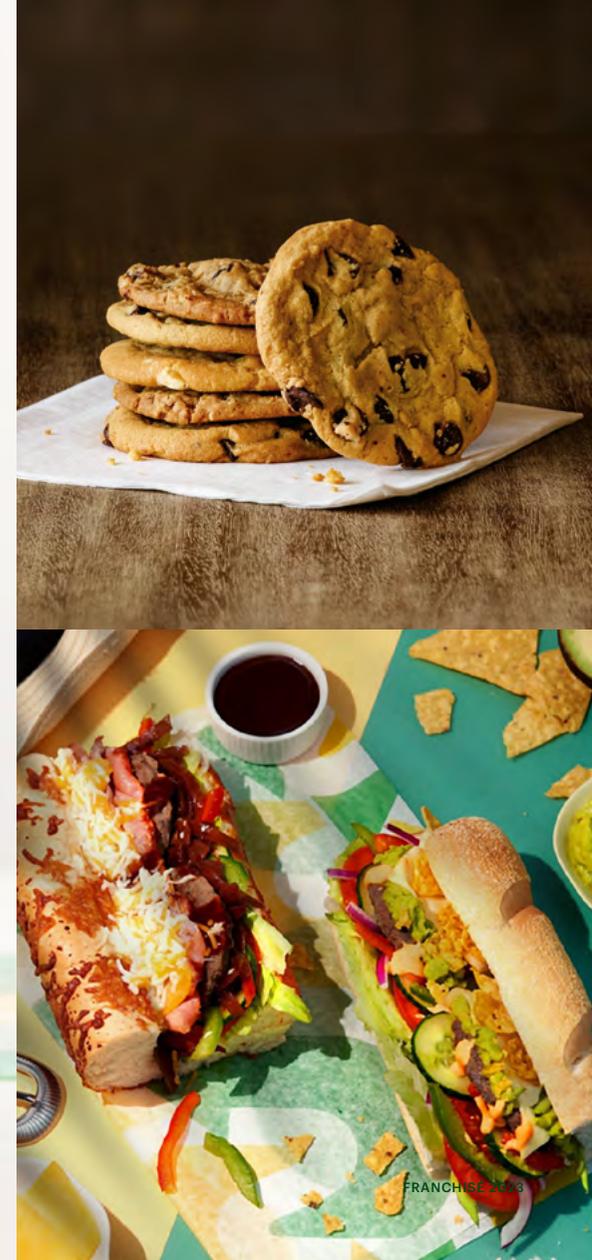
Le thon est 100% Listao "Certified Free School", qui est pêché sans utiliser de dispositif de concentration de poisson.

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).



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

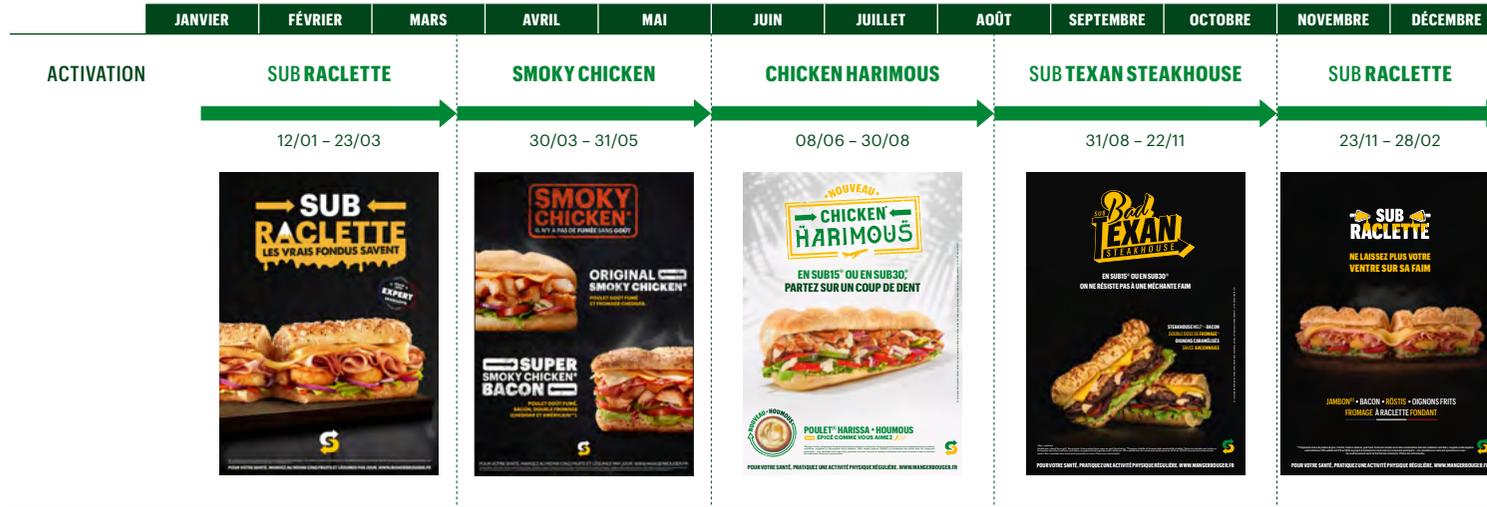
Avec l'affichage du Nutri-Score de nos recettes, nous proposons un indicateur supplémentaire pour guider les consommateurs vers des choix alimentaires plus éclairés, sans être dogmatique.

- **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



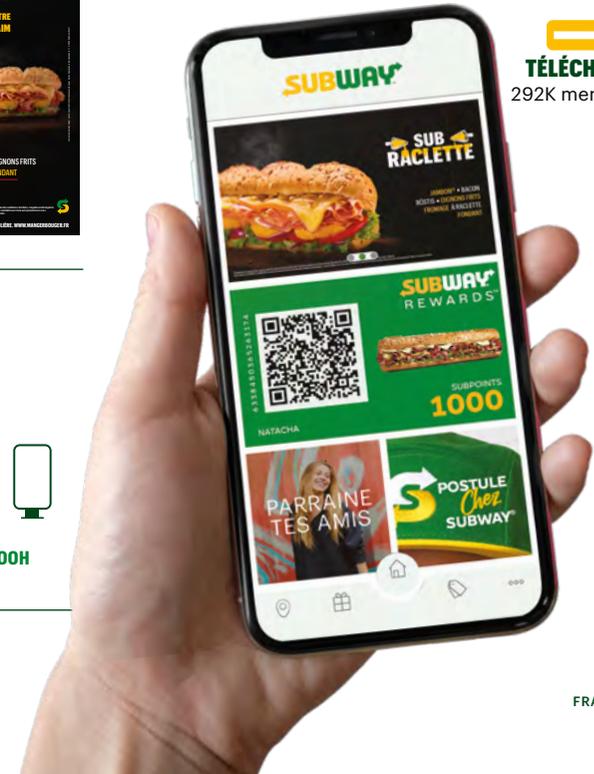
CALENDRIER TYPE → MEDIA



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 CO₂)



EN AMONT

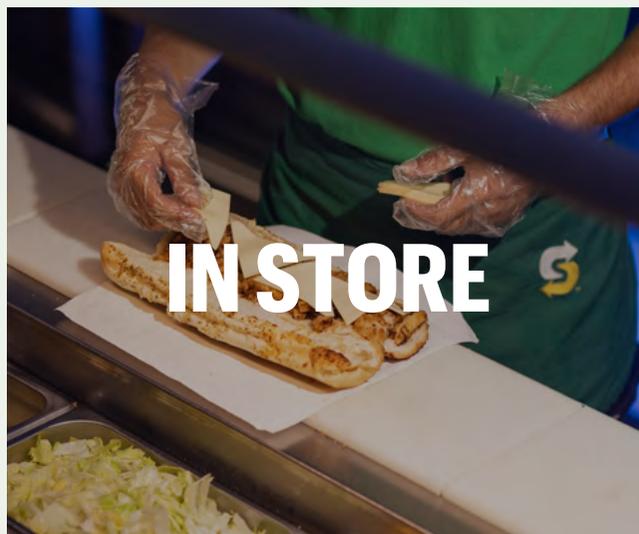
RÉDUCTION DES EMBALLAGES À LA SOURCE

SOURCING RAISONNÉ

CLEAN LABELS

BIEN-ÊTRE ANIMAL

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



IN STORE

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



ET AUSSI...

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 SAUVÉES 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 m² 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

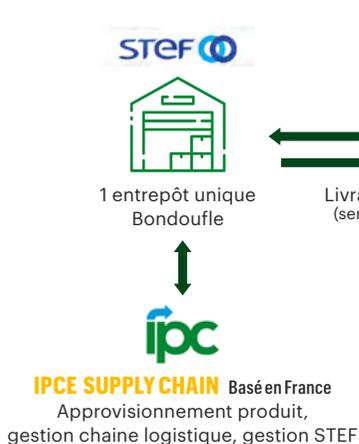
Sécurité
(des clients, des équipiers, des aliments)

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
FLUX FAIBLE	1 personne	2 personnes	1 personne
FLUX MOYEN	1 personne	3 personnes	1 personne
FLUX FORT	2 personnes	4 personnes	2 personnes
FLUX TRÈS FORT	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

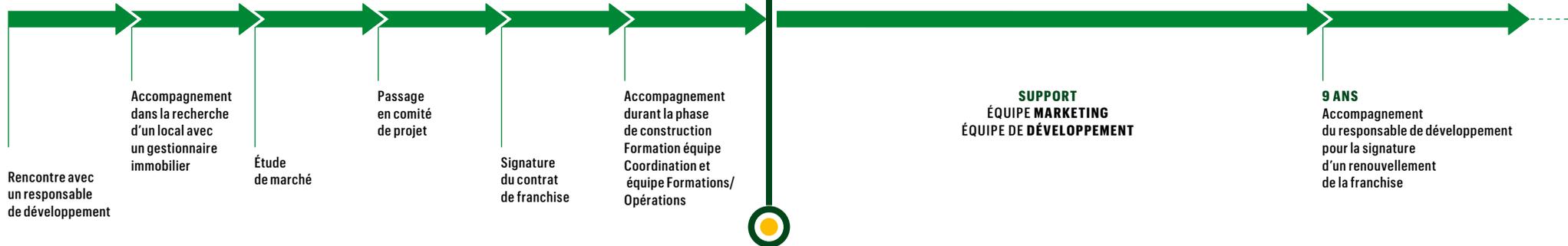


EN MOYENNE
6 MOIS

10 ANS

ACCOMPAGNEMENT PAR UN RESPONSABLE DE DÉVELOPPEMENT
SUR LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

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



Rencontre avec un responsable de développement

Accompagnement dans la recherche d'un local avec un gestionnaire immobilier

Étude de marché

Passage en comité de projet

Signature du contrat de franchise

Accompagnement durant la phase de construction
Formation équipe
Coordination et équipe Formations/ Opérations

SUPPORT
ÉQUIPE MARKETING
ÉQUIPE DE DÉVELOPPEMENT

9 ANS
Accompagnement du responsable de développement pour la signature d'un renouvellement de la franchise

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**



100 000€

**APPORT PERSONNEL
MINIMUM**



330 000€

HORS DROIT AU BAIL

**INVESTISSEMENT
TOTAL***

* Il s'agit d'un montant estimé pour un investissement total en création d'un restaurant Subway® de 150 m². 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

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