



VOTRE PROJET DE FRANCHISE

taobento[®]
ASIAN CUISINE





L'histoire de l'enseigne

Grégoire, le fondateur de taobento, a voulu créer une marque dans le reflet de ses valeurs et de sa passion pour la cuisine. Après plusieurs voyages en Asie, fasciné par la **street food** et par les marchés débordants d'énergies, apporter en France **le meilleur de la cuisine asiatique** lui a semblé évident. taobento c'est une sélection de **recettes authentiques, une cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs** et des équipes qui partagent le même amour de la bonne cuisine.

2016

Création du concept de l'**Atelier Sushi** : des sushis préparés devant les clients, une offre qui s'étoffe au fil du temps pour offrir différentes cuisines d'Asie

2018

L'Atelier Sushi devient **taobento**

2020

Lauréat du Réseau Nord Entreprendre, l'enseigne valide son modèle économique et entre dans une phase de développement

Ouverture du 3^{ème} point de vente à **Villeneuve-d'Ascq, Le Sart (59)**

2021

Ouverture du concept à la franchise

taobento obtient le 1^{er} **Prix des Révélations de la Franchise**

Ouverture du 4^{ème} point de vente à **Wasquehal (59)** et du 5^{ème} point de vente à **Avelin (59)** : le premier restaurant franchisé

2022

Adhésion à la Fédération Française de la Franchise (FFF)

Ouverture des points de vente d'**Anncy (74), Carvin (62)** et **Pessac (33)**

2023

Ouverture à **Arras (62), Roncq (59), La Madeleine (59), Limonest (69)** et **Lesquin (59)**

Premier corner implanté au sein du food-court de **Decathlon Campus à Villeneuve-d'Ascq**

Lauréat des **European Franchise Awards** : trophée d'argent dans la catégorie Emerging Brand

2024

Ouverture du corner dans le centre commercial **Westfield Euralille, Lille (59)**

Notre mission

Faire découvrir et rendre accessible au plus grand nombre les saveurs de la cuisine d'Asie !

Pour les **amoureux de la cuisine exotique**, taobento est l'enseigne de **restauration rapide** qui vous apporte le plus **large choix de spécialités culinaires d'Asie**.

Nous préparons **nos plats, tous les jours avec le plus grand soin** pour faire gagner du temps à nos clients.

Nous proposons :

- Une offre généraliste avec un savoir-faire de spécialiste et la volonté d'être **réfèrent choix/ qualité**.
- Une **gamme évolutive** qui suscite la découverte de spécialités culinaires (Japon, Corée, Vietnam, Chine, Thaïlande...) et qui répond aux évolutions des tendances de consommation.
- Une **offre sur-mesure** permettant la personnalisation.
- Un **métier passionnant** et valorisant pour nos équipes : la plupart de nos produits sont fabriqués sur place chaque jour par nos équipes.



Notre concept

LE PARCOURS CLIENT

taobento offre un parcours client multiple :

- Le **libre-service** permet de découvrir les plats et apporte de la fluidité pour nos clients.
- Le **comptoir** offre un service personnalisé et sur-mesure, selon les goûts et les habitudes alimentaires de chacun.
- La **commande en ligne** (Click & Collect, livraison particuliers et professionnels) offre la souplesse.

LA CLIENTÈLE

Nous ciblons une clientèle large, de 7 à 77 ans, pour tous les moments de vie : le midi pour les actifs, le soir et le week-end en famille ou entre amis. Nos points de vente sont ouverts 7 jours/7, en continu.

LES POINTS DE VENTE

- le format **boutique traiteur** dédié uniquement à la vente à emporter et la livraison
- le format **restaurant**
- les **corners et vitrines satellites**

UN DESIGN JAPANDI

Le design architectural de taobento inspire confiance et sérénité, pour une expérience client 100% plaisir.

Les couleurs de nos points de vente sont inspirées du concept Japandi, un subtil mélange entre la décoration d'intérieur scandinave et japonaise, pour un dépaysement garanti. Notre cuisine ouverte est un gage de transparence d'une préparation sur place.





Notre cuisine

VARIÉE

Elle plaît à tous les goûts.

TENDANCE

La cuisine asiatique est plébiscitée.

GOURMANDE & GÉNÉREUSE

Pleine de saveurs.

AUTHENTIQUE

Pour s'adapter aux goûts, habitudes et régimes alimentaires de chacun.

SUR MESURE

Avec des ingrédients frais.

ÉQUILBRÉE & SAINE

Elle est porteuse de sens pour nos équipes qui s'impliquent dans sa réalisation.

ORGANISÉE

Pour une meilleure répartition des tâches et une productivité optimisée.

RASSURANTE & TRANSPARENTE

La cuisine ouverte permet une fabrication devant les clients.

INSPIRANTE

Notre cuisine invite au voyage, à la découverte de nouvelles cultures et spécialités culinaires.

COLORÉE

Et instagrammable.

CONVIVIALE

Elle invite au partage, à différents instants de consommation.

Une marque engagée



NOUS DÉFENDONS UNE CUISINE VRAIE

Nous croyons aux ingrédients frais et de qualité, au respect des recettes et à leur réalisation dans les traditions. Nos viandes, volailles et ovoproduits sont d'origine France.



NOUS NOUS ENGAGEONS POUR L'EMPLOI DURABLE

Nous sommes fiers de **créer de l'emploi**, de **favoriser la diversité culturelle** et de permettre **l'égalité des chances** et la promotion interne.

taobento c'est plus de **350 talents** sur l'ensemble du réseau.

Nous avons à coeur, par ailleurs, de **responsabiliser** et **sensibiliser nos équipes** au partage de nos valeurs (l'ouverture, le sens du client et l'esprit d'équipe).



NOUS VISONS À RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

100% de nos emballages sont en carton et plastique recyclable, nos couverts sont en bois et nos serviettes en papier 100% recyclé. Des **bento en verre** sont également vendus à prix coûtant : **Nous réduisons, vous réutilisez !**

Tous nos déchets alimentaires sont valorisés et transformés en compost grâce à nos partenariats régionaux.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, dans nos restaurants, nos invendus sont proposés chaque jour à moitié prix 30 min avant la fermeture. Nous proposons également des paniers à sauver grâce à l'application Too Good To Go.

Nous proposons à nos clients de plus en plus d'**alternatives végétariennes**.

Nos produits

Nous avons sillonné toute l'Asie, des grandes villes aux provinces, pour partager avec vous notre passion de la cuisine exotique. Notre équipe R&D est sans cesse en train de perfectionner et compléter cette offre : plus de **200 recettes** pour vous faire voyager.

FRAÎCHEUR, QUALITÉ & ÉQUILIBRÉ

Nos produits sont fabriqués en continu toute la journée avec des **ingrédients frais livrés chaque matin**. Nous proposons des produits sains et des recettes équilibrées.

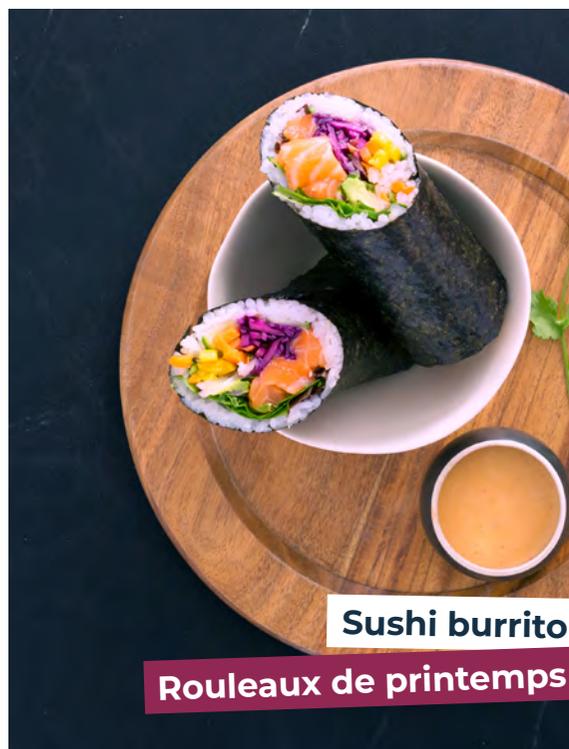


Plats cuisinés



Poké bowl

Bobun & Chirashi

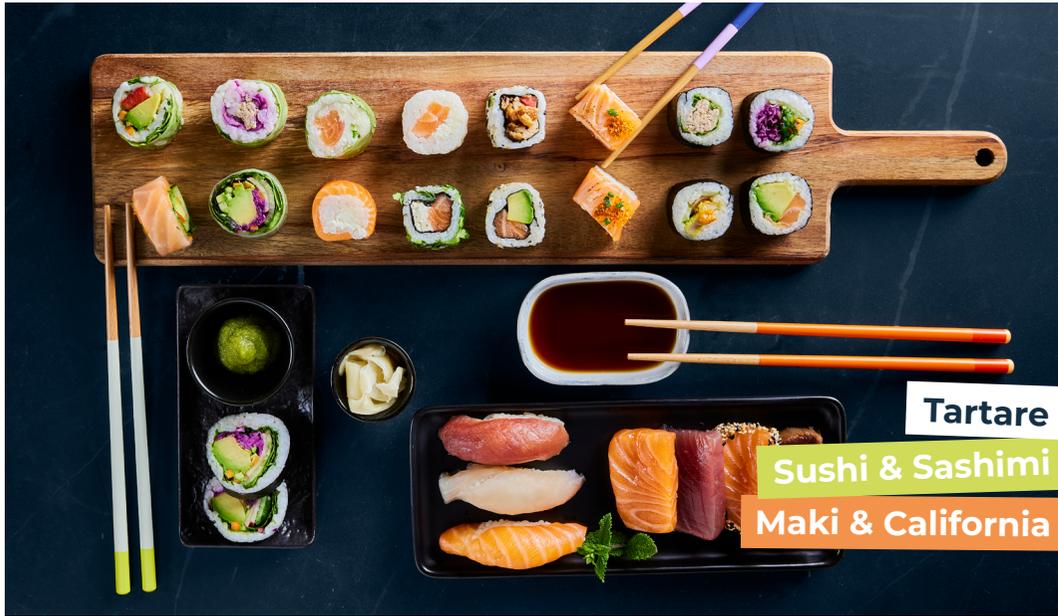


Sushi burrito

Rouleaux de printemps



Banh mi



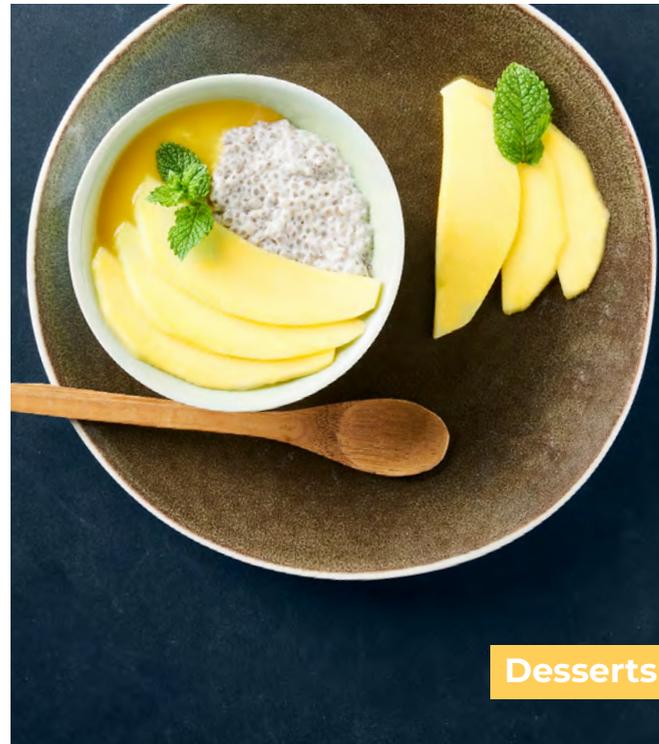
Tartare
Sushi & Sashimi
Maki & California



Noodle soup



Entrées
Accompagnements



Desserts



Yakitori
Vapeur

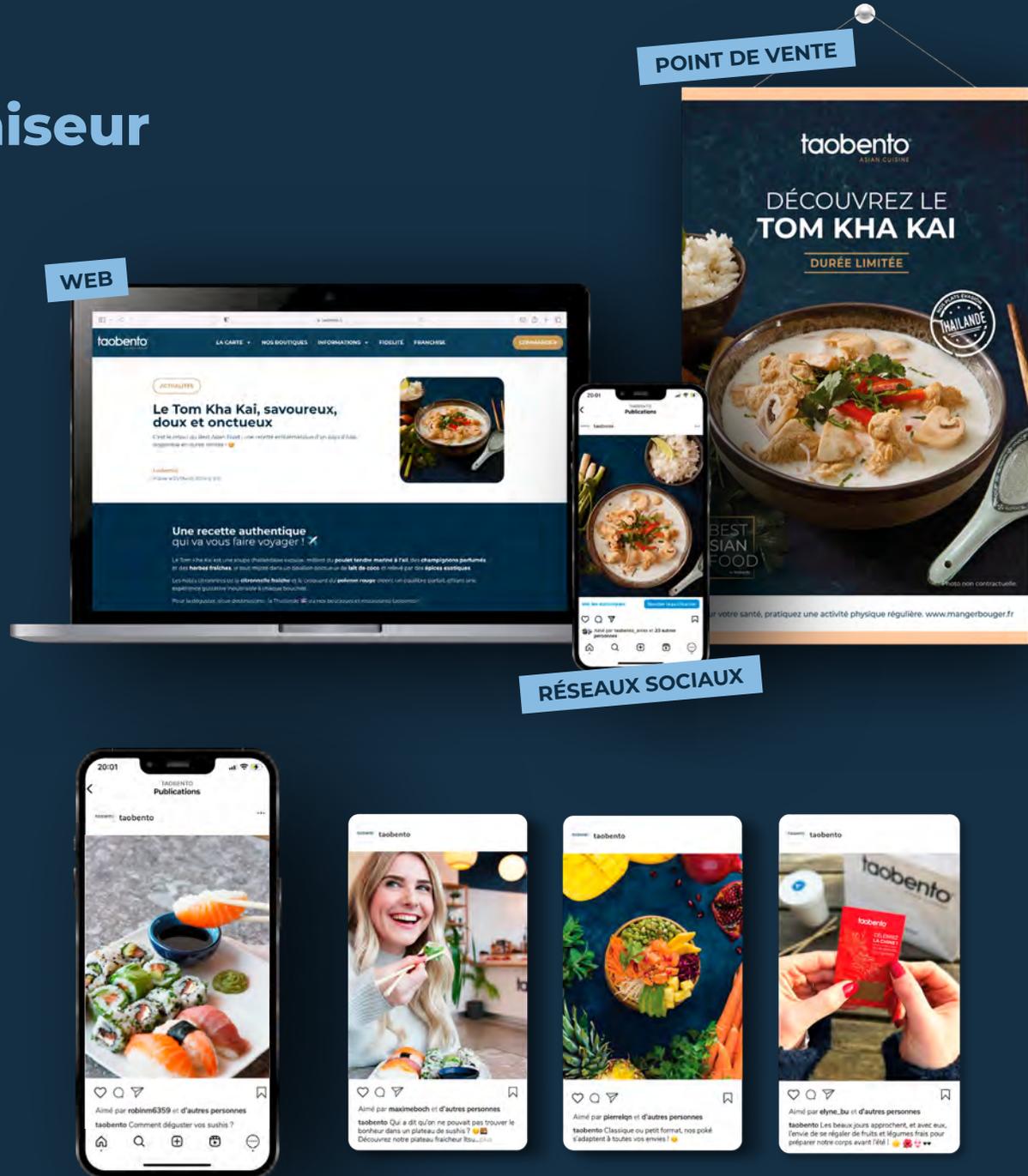
Franchisé & franchiseur

MARKETING

Le pôle marketing et communication construit l'**animation commerciale 360°**, en collaboration avec le Pôle produit. Des shootings à la réalisation des supports, du **digital** (site web et réseaux sociaux) au **print** (PLV, brochures, flyers, ...), vous bénéficiez d'une **communication multicanale**. Vous serez accompagné par ailleurs sur les supports de communication à déployer lors de votre ouverture.

ANIMATION

Le pôle animation vous accompagne dans la **gestion** et l'**optimisation de votre point de vente** par sa **présence physique** via des visites régulières. Les animateurs réseaux seront vos **repères** et **référénts** pour répondre à toutes vos questions relatives aux processus opérationnels.



PRODUITS & ACHATS

Le pôle produits et achats construit l'offre de demain grâce au travail de l'équipe R&D, passionnée de cuisine exotique et en recherche constante de nouvelles recettes et saveurs. C'est aussi un **accompagnement permanent** grâce au sourcing de nouveaux fournisseurs, la gestion des appels d'offres et des négociations commerciales pour vous assurer les meilleures conditions d'achats. Enfin, notre gestionnaire produit et référent hygiène participe au **développement de nouveaux produits** et aux **optimisations de gamme** et s'assure par ailleurs de la **sécurité alimentaire** de nos produits.

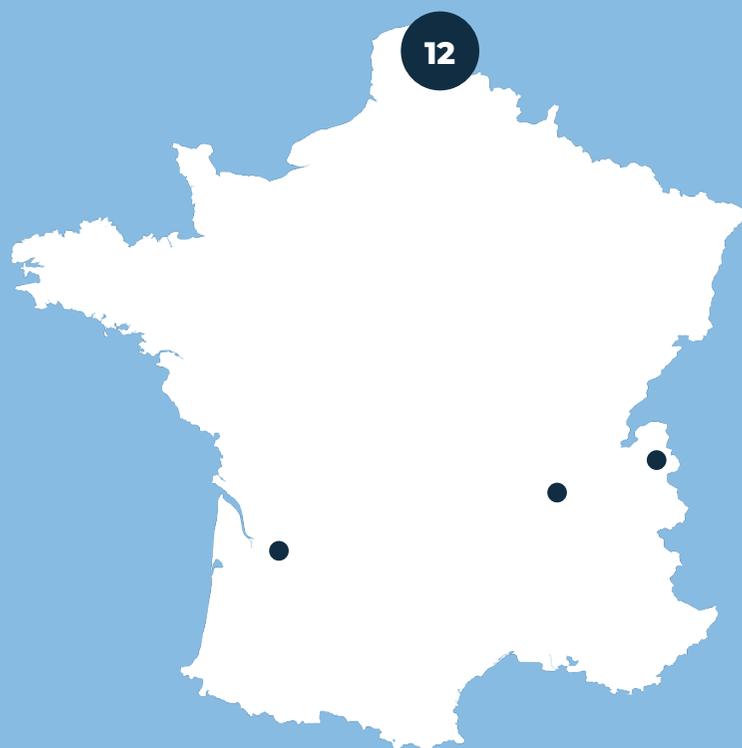
FORMATION

Le pôle formation vous accompagne lors de votre **formation de 6 semaines**, ainsi que pour **la formation de votre équipe durant 2 semaines**. Vous serez également accompagnés par toute l'équipe qui sera présente sur le terrain 10 jours avant et pendant l'ouverture de votre point de vente. Des supports de formation sont mis à votre disposition et mis à jour en continu.



Notre réseau

Fort de son développement réussi dans les Hauts-de-France, **l'enseigne souhaite ouvrir de nouveaux restaurants sur l'ensemble du territoire.**



UN RÉSEAU DE 15 IMPLANTATIONS

Hauts-de-France

Lille (2 implantations), Villeneuve-d'Ascq (2 implantations), Marquette-lez-Lille, La Madeleine, Roncq, Lesquin, Arras, Avelin, Carvin, Wasquehal

Nouvelle-Aquitaine

Pessac

Auvergne-Rhône-Alpes

Sevrier, Limonest

UNE ENSEIGNE RECONNUE PAR LA PROFESSION

2020

Lauréat du Réseau Nord Entreprendre



2021



1^{er} prix des Révélations de la Franchise

2022

taobento devient membre de la FFF



2023



Lauréat des European Franchise Awards dans la catégorie Emerging Brand

Nos chiffres

Résultats

CHIFFRE D'AFFAIRES POTENTIEL APRÈS 2 ANS	Environ 1,4 M€
MARGE NETTE	Entre 66% et 68%
FRAIS DE PERSONNEL	Entre 28% et 32%
CASH FLOW	Entre 12% et 15%*

*selon gestion du point de vente

Investissement

entre 400 000€ et 600 000€ selon la nature du bâtiment et hors fond de commerce.

Apport personnel minimum souhaité

150 000€

Surface de la boutique

à partir de 150 m²

Type d'emplacement

Centre ville et périphérie, pied d'immeuble, petit retail park.

LES DONNÉES CONTRACTUELLES

Durée du contrat

7 ans

Droit d'entrée

30 000€ HT

Redevance de fonctionnement

6%

La redevance du CA réalisé en livraison passe de 6% à 4,5% pour accompagner le surcoût engendré par ce mode de distribution.

Le CA généré par les ventes « anti-gaspillage » n'est pas comptabilisé dans les redevances.

Redevance de communication

1%



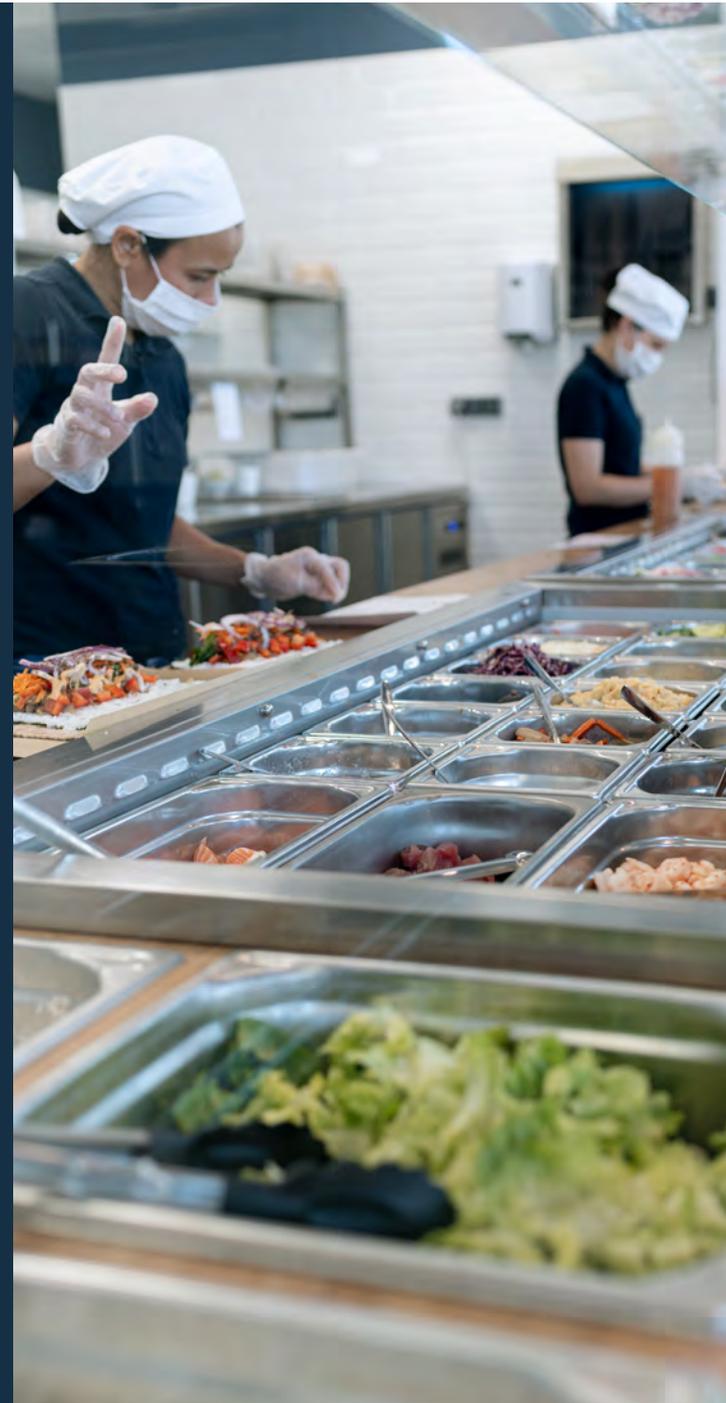
L'ouverture de votre taobento

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS SUR :

- La recherche de votre local
- Le financement et la construction de votre business plan
- Le suivi administratif
- Les commandes d'équipements
- Votre formation et celles de vos équipes
- La mise en relation avec des professionnels du recrutement
- La mise à disposition d'une équipe formatrice pendant l'ouverture
- Le plan marketing
- Et l'accompagnement de proximité sur les 1^{ères} semaines d'exploitation

Vous voulez nous rejoindre ?

- Vous êtes un exploitant opérationnel, votre présence et votre investissement sont déterminants dans la réussite de votre projet.
- Vous êtes commerçant : satisfaire vos clients est votre priorité.
- Vous aimez le travail en équipe, vous encadrez 10 à 15 personnes.
- Vous aimez la cuisine, vous êtes sensible aux beaux et bons produits,
- Vous partagez nos **valeurs humaines** (ouverture, esprit d'équipe, sens du client).
- Vous croyez et adhérez au modèle de la **franchise**, au partage, à la force du réseau.





CONTACTEZ-NOUS !

Baptiste LEPOUTRE
Responsable Franchise & développement
blepoutre@taobento.com

@taobento

