



**1<sup>er</sup> réseau** international  
de **saladbars**





# ◆ LE CONCEPT

## Le concept innovant du sur-mesure...

*Green is better* est un concept novateur de restauration rapide, axé principalement sur la culture du bien-être et du « manger bien, manger sain ».

La spécificité conceptuelle de l'enseigne repose sur un service original, offrant des salades et des desserts sur-mesure selon lesquels, le client choisit tous ses ingrédients fraîchement coupés du jour. En compléments alimentaires adaptés à notre culture *Green*, nous proposons également des soupes, des tartes salées, des wraps, des jus de fruits et des smoothies afin de pouvoir déguster, sur place ou à emporter, des véritables repas complets et équilibrés, adaptés à vos envies.

*Green is better* est un concept fédérateur qui s'appuie sur des tendances sociétales fortes : adopter des comportements alimentaires plus sains. Cette représentation urbaine de « manger bien, manger sain » attire ainsi une clientèle très large : hommes, femmes, étudiants, tertiaire, etc.

## Des valeurs fondatrices

Pour concilier cet engagement du « manger sain », *Green is better* s'appuie sur 4 valeurs fondatrices : ▪ **Qualité** ▪ **Fraicheur** ▪ **Innovation** ▪ **Dynamisme**.

## Le principe

Des produits frais et sains à un prix raisonnable. Chez *Green*, les stocks sont réduits au strict minimum. Pour garantir la fraîcheur, tous les produits composant les salades sont livrés quotidiennement, réduisant ainsi les risques de gaspillage.

*Green is better* privilégie les produits de saison, les produits issus de l'agriculture locale et propose une grande diversité d'ingrédients (plus de 50 produits au choix) offrant un nombre de combinaisons possibles quasiment illimité : vous avez plus de chance de gagner au Loto que de manger deux fois le même repas !

UN REPAS SUR-MESURE EN 3 ÉTAPES ET 48 SECONDES !

[www.greenisbetter.fr](http://www.greenisbetter.fr)





# ◆ DEVENIR GREEN PARTNER

## Pourquoi devenir Green Partner ?

Devenir un Green Partner, c'est devenir un acteur du « manger sain » et investir de façon sûre et pérenne au côté du groupe *Green is better* pour diriger sa propre entreprise avec autonomie. Mais devenir Green Partner c'est aussi un choix de vie permettant d'avoir une qualité de vie équilibrée entre travail et loisir grâce aux horaires d'ouverture ciblés des restaurants *Green is better*.

## Quels critères pour devenir Green Partner ?

- 🥕 Une très grande motivation
- 🥕 Une volonté d'entreprendre et de devenir son propre patron
- 🥕 Une sensibilité à la culture du bien-être, à la nourriture saine et équilibrée
- 🥕 Un sens du service client, de l'accueil et du sourire.

## Qu'est-ce que nous vous apportons ?

- 🥕 Expertise et savoir-faire en restauration rapide
- 🥕 Notoriété du premier réseau mondial de saladbars
- 🥕 Partenariat avec la centrale d'achat de nos fournisseurs locaux
- 🥕 Conseil à toutes les étapes (juridique, négociation avec les banques partenaires, négociation du local, etc.)
- 🥕 Accompagnement (animation, marketing, communication)
- 🥕 Formation à la Green Academy et dans votre restaurant
- 🥕 Un service de commandes en ligne [www.greenisbetterorder.com](http://www.greenisbetterorder.com).

Comment devenir Green Partner ?

Adressez-nous votre candidature à [partner@greenisbetter.fr](mailto:partner@greenisbetter.fr)

et nous l'étudierons avec le plus grand soin de manière à vous accompagner avec pertinence dans le choix de vos options, et notamment sur vos options de financement et de localisation.





# ◆ GREEN EQUITABLE™

En devenant Green Partner, vous passerez facilement du concept à la réalité de votre restaurant *Green is better* en quelques mois.

Un restaurant *Green is better* peut s'ouvrir dans un très grand nombre de lieux. Le potentiel, uniquement en France, est estimé à plus de 300 implantations.



GREEN NATURAL



GREEN FARMER

**Les critères d'implantation** sont simples et clairement définis :

- 🔪 Une localisation à prédominance tertiaire (zones d'activités, de bureaux)
- 🔪 Des surfaces à partir de 100 m<sup>2</sup>
- 🔪 Des loyers et droit au bail économiques
- 🔪 Une vitrine illustrant le concept et la possibilité de petite terrasse.

Pour l'aménagement, *Green is better* dispose d'une **charte architecturale adaptée** à ce type de surface et permettant d'optimiser l'espace tout en mettant en place une atmosphère agréable dans le respect de la Green attitude.

Chaque implantation d'un saladbar® green is better® est protégée par des droits d'auteur. Les exemples ci-dessus sont donnés à titre d'illustration et ne peuvent en aucun cas être considérés comme une implantation « modèletype ».





# ◆ RÉPONSES À VOS QUESTIONS

## **Quelles qualifications pour ouvrir un Green is better ?**

Le concept s'adresse à tout type de classe d'âge et ne nécessite aucune formation ou qualification. L'équipe d'un Green est composée de 2 préparateurs (25h/semaine) et d'un manager (35h/semaine). Vous n'avez pas besoin d'un cuisinier expérimenté.

## **Quels sont les horaires de travail ?**

Le concept Green is better c'est non seulement une nourriture saine et équilibrée pour le consommateur mais aussi une excellente qualité de vie pour le Green Partner.

Les horaires d'ouverture sont ciblés pour une meilleure efficacité économique :

- du lundi au vendredi de 11h30 à 15h,
- ou pour les plus motivés, du lundi au samedi de 11h30 à 23h.

## **Quelle surface pour mon restaurant ?**

La surface moyenne est de 120m<sup>2</sup> mais elle peut varier.

Le plus petit Green ouvert actuellement est de 35m<sup>2</sup>.

## **Quelle implantation pour mon restaurant sur-mesure ?**

Un restaurant Green is better peut s'ouvrir à peu près partout dans un environnement tertiaire immédiat. Rien qu'en France, le potentiel est d'au moins 300 implantations. Donc, chaque ville moyenne peut avoir au moins un restaurant Green is better.

## **Pourquoi les bailleurs aiment-ils le concept Green is better ?**

Les candidats à l'ouverture d'un restaurant se heurtent très souvent à la réticence des bailleurs ou copropriétaires qui craignent de devoir subir de nombreuses nuisances olfactives, sonores, visuelles, etc.

Le concept Green is better ne présente aucun inconvénient pour le bailleur : pas de fumée nuisible, pas d'odeurs, pas de nuisances sonores, etc.





## ◆ GREEN MARKET™

L'option **GREEN MARKET™** permet de proposer des produits bio et locaux à vos clients !



## ◆ LA GREEN PASS®



### Les avantages

Fidélité de vos clients, réduction du temps en caisse option fast-green (pas de monnaie à rendre, pas de manipulation d'espèces, pas de code à saisir), mise en place d'un fichier de vos clients, etc.

Retrouvez-nous sur  
[www.greenisbetter.fr](http://www.greenisbetter.fr)

saladbar  
**green**  
is better