



Ouvrez votre
restaurant
100% ÉQUILIBRÉ
100% ÉQUITABLE

avec le **1^{er} réseau**
mondial de **saladbars**





UN MARCHÉ ET DES OPPORTUNITÉS

- La restauration saine et **ÉQUILBRÉE** est en plein **BOOM** !
- Un large spectre de **CLIENTS** !
- Un **FAIBLE INVESTISSEMENT** et un processus d'implantation **SIMPLIFIÉ**
- Le business de la restauration saine et équilibrée sera le **MEILLEUR DÉFI** pour les années à venir
- Alors, **NE RESTEZ PAS À LA TRAINÉ** :
Rejoignez un modèle de franchise mondial et **HAUTEMENT EFFICACE**
- Nous sommes devenus une des chaînes de restaurants à la **CROISSANCE LA PLUS SIGNIFICATIVE**
- Un site web dédié aux livraisons clients : www.greenisbetterorder.com



GREEN DANS LE MONDE





INVESTISSEMENT GREEN "ALL-INCLUSIVE"

*TOUT COMPRIS

DROITS D'ENTRÉE

- Conseils
- Support légal
- Licence de marque

TRAINING ET MONITORING

- 1 mois à la Green Academy
- Accompagnement sur site (ouverture)
- 1 an de monitoring
- Manuel opératoire
- Processus légal
- Programme marketing
- Recettes exclusives

AMÉNAGEMENT, CONCEPT ET ÉQUIPEMENT

- Équipement chaud et froid
- Laboratoire
- Logiciel restauration Green
- Mobilier pro
- Enseignes et marquages
- Marketing pack (GreenPass)
- Package légal et autorisations
- Coordination de l'aménagement
- Pack de jetable pour 3 à 5 mois





ILS PARLENT DE LEUR GREEN LIFE ...

SARAH RAHMOUNI

- **Franchisée Green is better depuis 2009 à Rabat (Maroc)**

"J'ai commencé en 2009 avec le 1^{er} Saladbar à Rabat. Aujourd'hui, nous avons 10 restaurants au Maroc ! Nous sommes ravis de notre décision et nous venons volontiers à notre restaurant pour travailler tous les jours."



GRÉGORY CHATAIGNIER

- **Franchisé Green is better depuis 2010 à Nice (France)**

"Je ne savais absolument rien de la restauration avant que je découvre le concept Green. Aujourd'hui mon entreprise fait plus de 430K€ par an et le restaurant est ouvert seulement de lundi à vendredi de 11h30 à 15h... C'est ça la Green Life ! Je projette une 2^{ème} ouverture pour 2018."



SOPHIE NUBLAT

- **Franchisée Green is better depuis 2009 à Paris (France)**

"J'ai travaillé pendant des années pour un célèbre site de rencontres en ligne ! Aujourd'hui, je travaille pour moi-même sans être esclave de mon entreprise, avec des heures de travail qui me permettent de mener une vie "Green"."





LES CLIENTS PRENNENT ENFIN LE CONTRÔLE DE LEURS REPAS !

1/ CHOIX DE LA BASE FRAÎCHE

roquette bio, kale, épinards baby, mixed green, romaine, mesclun, iceberg...

2/ CHOIX DES LÉGUMES

aubergine grillée, brocoli, avocat, tomates cerise, cranberries, tournesol, oignon rouge, maïs, poivron jaune... (et 50 autres)

3/ CHOIX DES PROTÉINES

saumon bio snacké, pois chiches, haricots rouges, oeuf dur rondelles, fromage bleu, poulet rôti lamelles, thon Germon, crabe... (et 12 autres)

4/ CHOIX DE L'ASSAISONNEMENT (ET LES EXTRAS)

crème fromagère (bleu), sauce crémeuse caesar, miel-moutarde, vinaigrette à l'ancienne, light, sauce miso, ranch dressing, ou juste un filet de balsamique ?... (et 4 autres)



LE PROGRAMME GREENPASS®

1/ GreenPass peut se recharger avec :

Cash, cartes bancaires, tickets-restaurant et en ligne.

2/ 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...

3/ Un outil de promotion :

Bonus spéciaux pour les clients GreenPass...

4/ Et au-delà...

Votre imagination au service du programme GreenPass pour en faire un outil personnalisé de promotion de votre Green.



L'OUTIL REDOUTABLE POUR OPTIMISER VOTRE CASH FLOW !



LE PLANNING D'OUVERTURE DE VOTRE RESTAURANT



POSSIBILITÉS D'AMÉNAGEMENT



Proposition d'aménagement & de décoration parmi de nombreuses possibilités :

de 50 m² à 500 m²





ARCHITECTURE ET DÉCORATION DE VOTRE RESTAURANT



VERSION GREEN "NATUREL"





VERSION GREEN "NATUREL"





VERSION GREEN FARMERS MARKET



DEVENEZ
GREEN EQUITABLE*
MAINTENANT

**peut contenir des traces de bonheur !*

MERCI

www.greenbusinessonly.com

Le concept du saladbar est un modèle déposé par **green is better™** et est soumis à copyrights®. Toute ressemblance avec des concepts existants n'est **ABSOLUMENT** pas fortuite.

