LA PUISSANCE D'UN NOUVEAU CONCEPT

DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE ET D'UN RÉSEAU EN PLEINE EXPANSION

FRANCHISEZ LE PAS !

UN RÉSEAU PUISSANT

Hippopotamus, plus de 50 ans de convivialité, de générosité & d'expertise

- **1968** — Ouverture de son 1er restaurant à Paris
- **1988** — Lancement du réseau de franchise
- **1992** — Le Groupe Flo acquiert l'enseigne Hippopotamus
- **2017** — Le Groupe Bertrand rachète le Groupe Flo
- **2018** — Un nouveau concept de Steakhouse à la française
- **2019** — 50% des rénovations 2019 faites par des franchisés
- **2021** — + de 60% du réseau rénové

LA FORCE D'UN RÉSEAU STRATÉGIQUEMENT DÉPLOYÉ

+de 60% de franchisés

110 RESTAURANTS EN FRANCE

+de 60% de Steakhouse à la française

DES TYPOLOGIES VARIÉES DE RESTAURANTS :
centre-ville, zone d'activité et centre commercial

HIPPOPOTAMUS C'EST AUJOURD'HUI :

206M€ de CA HT/an

23€ TTC ticket moyen

79% de notoriété globale

+10 Millions de couverts

Résultats annuels 2019

NOS ATOUTS

UNE ENSEIGNE **MYTHIQUE, FORTE ET RECONNUE**

—

EXPERT DE LA VIANDE DEPUIS 50 ANS

—

DES VALEURS FONDAMENTALES : **QUALITÉ, CONVIVIALITÉ ET GÉNÉROSITÉ**

—

UNE CIBLE **INTERGÉNÉRATIONNELLE**

LE NOUVEAU STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE :

UN DÉCOR CHALEUREUX ET AUTHENTIQUE

UN NOUVEAU MODE DE CUISSON À LA BRAISE

UN CONCEPT GAGNANT :

- Une hausse de la fréquentation à deux chiffres notamment les soirs et les week-ends
- Une progression du CA de plus de 25% en moyenne*
- Un CA potentiel moyen de plus de 1,8M€ après ouverture
- Une nouvelle clientèle, plus jeune et plus familiale
- Une hausse de la satisfaction client 2 fois plus rapide sur les restaurants rénovés

*Sur les sites rénovés en 2018 / 2019

LA FORCE D'UN GROUPE

VOUS ACCOMPAGNER

UNE **ÉQUIPE DÉDIÉE** POUR VOUS ASSISTER DANS LA **RÉUSSITE DE VOTRE PROJET**

—

UNE OFFRE PRODUITS PACKAGÉE AVEC **DEUX CARTES SAISONNIÈRES** ET DES **ANIMATIONS COMMERCIALES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE**

—

UNE **CENTRALE DE RÉFÉRENCEMENT**

—

UN **SUIVI DE QUALITÉ RIGOUREUX**

—

DES **OUTILS DE GESTION PERFORMANTS**

—

UNE **PLATEFORME DE MARKETING LOCAL**

—

UNE **PRÉSENCE MÉDIATIQUE NATIONALE**

AVEZ-VOUS LE PROFIL ?

Vous êtes un entrepreneur et un manager dans l'âme,
Vous êtes doté d'un esprit pionnier,
Vous avez un esprit d'équipe et vous aimez jouer collectif

LES 9 ÉTAPES CLÉS

1. CANDIDATURE

Vous envoyez votre candidature par email : franchisehippopotamus@groupeflo.fr

2. 1er RDV

Vous débutez le processus de validation de votre candidature et rencontrez notre équipe.

3. IMMERSION

C'est parti pour 2 jours d'immersion en restaurant.

4. TEST

Test «Valeur Humaine Ajoutée» : afin d'objectiver votre profil.

5. VALIDATION

Vous rencontrez le Directeur Général et le Directeur de la Franchise.

6. PROJET

Votre candidature a été validée ! Nous étudions avec vous un projet de création ou reprise de restaurant.

7. FINANCEMENT

Vous devez obtenir un financement bancaire. Nous vous assistons dans cette démarche.

8. PREOUVERTURE / FORMATION

Vos travaux peuvent commencer et vous partez en formation. Vous bénéficiez de 5 semaines de formation dans nos restaurants.

9. INAUGURATION

C'est le jour J, bravo ! Votre restaurant peut désormais ouvrir ses portes : votre bœuf story commence.

[1]DIP : document d'information précontractuel, ce document rassemble toutes les informations dont le franchisé a besoin pour la signature du contrat de franchise.

COMMENT ENTREPRENDRE ?

FRANCHISE TOTALE : vous êtes propriétaire du fonds de commerce que vous exploitez.

10 ANS de contrat de franchise

50k €* de droit d'entrée

5%* de redevance de franchise

1%* de redevance marketing

100 à 300k€ d'apport minimum

*Hors taxes

FRANCHISEZ LE PAS

« L'avantage de la franchise Hippopotamus c'est de s'appuyer sur le savoir-faire d'une enseigne mythique au sein d'un groupe solide aux synergies puissantes. Hippopotamus, qui porte une identité et des valeurs fortes, a su renouveler son image avec succès et présente donc des perspectives de développement très intéressantes »

ALEXIS DENIOT
Franchisé Nice Massena

« Le retour que j'ai des clients est que pour tout amateur de viande, il n'y a qu'une seule cuisson, c'est à la braise. On répond complétement à l'attente du marché sur ce point vis-à-vis de la concurrence et ça fait une grande différence pour nos clients. »

ALBIN MADUREL
Franchisé multisite

« Hippopotamus a un savoir-faire unique de cuisson à la braise. La qualité des produits satisfait nos clients et nous différencie sur un marché ultra concurrentiel. L'accompagnement du groupe est une forte valeur ajoutée quant à la réussite de mon restaurant. »

GUILLAUME VILLEGAS
Franchisé multisite

REJOIGNEZ-NOUS

franchisehippopotamus@groupe-bertrand.com
www.hippopotamus.fr

HIPPOPOTAMUS
1968

HIPPO GESTION & CIE - RCS NANTERRE 322 566 043
PHOTOS NON CONTRACTUELLES - A.CHEMIN - ALMA PHOTOS - YANN DERET