

LES MENUS SERVICES

BILAN DES RENDEZ-VOUS PRESSE

Paris, Rennes, Lyon, Lille et Bordeaux
7 juillet 2016



LE REPAS À DOMICILE
ET BEAUCOUP PLUS ENCORE



Service de presse Agence Transversal

Jean-François Hesse

Cynthia Barbe – Charlotte Gagliardi – Camille Mallez

01 41 49 06 10 | presse@transversal.fr

Transversal
Agence Conseil en Communication

Les Menus Services

- **RDV Paris – 8 mars**

Petit déjeuner organisé le 8 mars chez Ladurée.

Les Menus Services

Alain Balandreaud

Isabelle Sophie Desprez

Journalistes présents

Jalila Chiquet – **France Dimanche**

Laurent Dollez – **Faire Savoir Faire**

Jean-François Arnaud – **Challenges**

Rodolphe Hatchadourian – **L'Observatoire de la Franchise**

Guy Leray – **L'Epicerie Fine**



Les Menus Services

Paris - Articles parus		
25 février	Challenges	« 02 fournit des services en quantité industrielle »
24 avril	L'Observatoire De La Franchise	« Nous ouvrons dix franchises par an »
11 mai	Faire Savoir Faire	« Les Menus Services livre les dépendants »

Les Menus Services

CHALLENGES

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 229211



Date : 25 FEV / 02 MARS 16
Page de l'article : p.54-55
Journaliste : Jean-François Arnaud

Page 1/2

Stratégie

O2 fournit des services en quantité industrielle

Ménage, garde d'enfants, jardinage... Le leader français des services à la personne poursuit sa croissance fulgurante, au point de devenir l'un des premiers recruteurs de l'Hexagone.

Le siège social de la société O2, installé dans une zone d'activités du Mans, dans la Sarthe, reflète parfaitement sa croissance ultrarapide depuis une dizaine d'années. Les bureaux sont disséminés dans quatre bâtiments différents, tous recouverts de panneaux géants : « O2, c'est ici ! Ménage-repassage, garde d'enfants, seniors, handicap, jardinage... » Pour leurs réunions, les salariés traversent les parkings saturés et s'interpellent de loin dans une ambiance de joyeux bazar. « On s'est agrandi au fil de notre expansion, à chaque fois que l'un de nos voisins libérait de la place », explique Eric Schneider, le directeur

du développement. Passé en dix ans de 5 à 150 millions d'euros de chiffre d'affaires, de 10 à 400 salariés (pour le siège) et de 30 à 3500 mètres carrés, le QG de O2 ressemble à une start-up grandie trop vite, jusqu'à son PDG fondateur, en tee-shirt aux couleurs de sa marque. « J'ai trouvé un nouveau site de 5.000 mètres carrés, toujours au Mans car les coûts y sont quatre fois moins élevés qu'à Paris. », annonce Guillaume Richard. Mais l'argent n'est pas son premier souci.



Guillaume Richard. Le PDG fondateur d'O2 promet que son groupe sera numéro un mondial d'ici trente ans.

de Paris. Pour faire connaître sa marque, il a s'est payé les services du grand Richard Götterer, star de la publicité des années 1980, pour composer les spots matraqués depuis cinq ans sur les radios : « Je vois la vie en mieux... O2 ! » ■

Devenu l'un des premiers recruteurs en France et le leader du marché des services à la personne avec 12 000 salariés et 40 000 clients, il n'entend pas ralentir le rythme malgré les difficultés réglementaires telles que l'instauration récente d'un contrat minimum de 24 heures hebdomadaires pour les salariés à temps partiel de sa branche d'activité. « Contrairement à son concurrent Shiva [Groupe Acadomia], qui agit en mandataire et accomplit les formalités administratives pour le compte des employeurs particuliers, O2 ne recrute qu'en CDI, ce qui alourdit considérablement ses coûts », observe Alain Balandraud, PDG de la société Les Menus Services, qui agit sur le même marché.

200 agences

Mais le premier concurrent historique d'O2 c'est le travail au noir, qui concerne 50% des services à domicile. Vient ensuite la grande cohorte des employeurs individuels qui recrutent seuls leurs femmes de ménage. « Nous sommes sur un marché de 40 milliards d'euros où les entreprises ne pèsent que 1,3 milliard », indique Guillaume Richard. Bref, le potentiel est énorme, boosté par le vieillissement de la population, les déductions fiscales, l'aspiration des Français au confort... O2, qui compte déjà 200 agences dont 50 en franchise, pense pouvoir en créer beaucoup d'autres. D'autant que l'enseigne excelle dans le marketing. « Nous nous sommes spécialisés dans cinq offres (ménage-repassage, garde d'enfants, seniors, handicap, jardinage), en proposant

Un patron excellent communicant

Guillaume Richard accueille avec un large sourire dans son petit bureau capotaïen, où les trophées en Plexiglas prennent la poussière. Il montre sur son smartphone ses selfies avec François Hollande, Nicolas Sarkozy et Alain Juppé brandissant la carte O2. « Bon pour deux heures de ménage gratuites », qu'il leur a glissé entre les mains. Mais derrière le manager enthousiaste de 43 ans se cache un communicant instinctif, à la mégamémoire assumée. Il promet qu'il sera numéro un mondial dans vingt à trente ans et a refusé l'offre de rachat de Pierre Beillon (Sodexo), qui l'avait invité chez lui il y a dix ans. En véritable fils de pub, il a accepté de se grimer pour participer à l'émission de M6 Patron incognito en 2012, et chante Ti amo à ses équipes lorsqu'on lui remet un prix de manager sur la scène de l'Opéra

Page 2/2



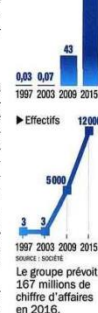
diverses formules d'abonnement, mais aussi des packs naissance, déménagement, mariage... avec une belle croissance à prévoir dans le jardinage, qui permet aussi d'intégrer des intervenants en micro-franchise », explique Géraldine Durand, directrice du marketing.

Limiter le turnover

A ses débuts, O2 proposait un grand nombre de services mais s'est aperçu qu'il était beaucoup plus rentable de se concentrer sur quelques métiers, en standardisant les gestes et en groupant les missions pour permettre au plus grand nombre de travailler à temps plein. « Nous sommes obsédés par la satisfaction de nos salariés », affirme Guillaume Richard. Car un salarié épanoui c'est le meilleur moyen d'avoir ensuite un client satisfait et qui souscrit à nos offres d'abonnement. Les employés sont bichonnés pour tenter de limiter le turnover, à ceci près qu'il n'est guère possible de les

EXPLOSION

► Chiffre d'affaires (en millions d'euros)



Le stand O2 à la Silver Economy Expo, 11n 2014. La société veille à la satisfaction de ses salariés, meilleur moyen selon elle de fidéliser ses clients.

payer plus que le salaire minimum. Du coup, O2 multiplie les signes de reconnaissance. Les nombreux exemples de femmes de ménage devenues cadres sont soulignés pour bien rappeler que l'évolution professionnelle est une réalité. De même, l'entreprise s'est dotée d'un service centralisé des plannings de tous ses salariés sur le terrain, afin d'optimiser leur temps et de réduire au maximum les trajets. O2 vient en outre de doter ses 12 000 salariés de smartphones avec forfait illimité. Un cadeau apprécié, et intéressé, car il permet de les mobiliser plus rapidement et de proposer de nouveaux services aux clients, comme l'envoi d'une photo de leurs enfants en train de jouer, de leur gazon tondu... Un danger menace : « L'ubérisation ». Jusqu'à présent, les applis qui mettent directement en relation les femmes de ménage avec les par-

ticuliers n'ont pas réussi à percer. Les clients hésitent à confier leurs enfants ou les clés de la maison à de parfaits inconnus.

Expansion internationale

Pour le combat Guillaume Richard, la meilleure défense c'est l'attaque. « Nous allons nous lancer à l'international dès cette année, nous sommes en train de décider sous quelle forme, croissance externe, franchise ou lancement d'une plateforme de mise en relation », annonce le PDG. Il prévoit d'investir de 20 à 50 millions d'euros avec l'aide de son partenaire Capzanne, qui détient 20% du capital (80% sont toujours aux mains des fondateurs), mais prépare l'arrivée de nouveaux actionnaires : « J'ai annoncé à mes salariés qu'ils seront bientôt tous propriétaires d'O2. » C'est son nouveau chantier. Jean-François Arnaud

Les Menus Services



Date : 23/04/2016
Heure : 00:06:51
Journaliste : Corinne Duplat

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

« Nous ouvrons 10 franchises par an »

Interview franchise Les Menus Services

Corinne Duplat, Directrice Générale

Franchise Expo Paris 2016 recevait un concept original cette année : Les Menus Services propose la livraison de repas sains et variés à des personnes dépendantes. L'enseigne souhaite se déployer partout en France, cherchant des profils commerciaux et sachant manager, comme nous l'a expliqué Corinne Duplat lors de cet entretien vidéo

Video : <http://www.observatoiredefranchise.fr/interviews-les-menus-services/nous-ouvrons-10-franchises-par-an-2494-3807.htm>



Les Menus Services



Date : 10/05/2016
Heure : 23:10:49

www.fairesavoirfaire.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Menus Services livre les dépendants

VISUEL INDISPONIBLE

Alain Balandreaud a démarré sa carrière dans la restauration traditionnelle puis collective, notamment au sein du groupe Sodexo. Il crée Les Menus Services en 2003, un service de portage de repas à domicile pour particuliers, avec les personnes âgées comme clientèle cible.

Comment expliquez-vous le succès de Menus Services ?

Alain Balandreaud : Il est au point de rencontre de 2 dynamiques. Il y a d'abord la réalité d'un marché de la dépendance en plein essor ; je parle de « marché de la dépendance » - le service à la personne n'en est qu'une des facettes - car c'est là que nous nous positionnons très précisément. Le baby boom de l'après-guerre amène aujourd'hui à la retraite une population de seniors dont les attentes ont évolué ; ils ont une espérance de vie plus longue, et ils sont de plus en plus enclins à rester autonomes et à vouloir vieillir chez eux. C'est le vœu exprimé par 9 personnes âgées sur 10. Le concept des Menus Services est d'autant plus pertinent qu'il est justement là pour les accompagner, pour leur simplifier la vie et favoriser le maintien à domicile. Le tout avec une prestation financièrement accessible : avec un budget de 400 € par mois, nous répondons aux besoins alimentaires d'une personne, la qualité de vie en plus. Le coût d'une maison de retraite varie, à titre de comparaison, de 1 500 à 5 000 € / mois... Le développement non-stop des Menus Services s'inscrit dans cette logique, et l'avenir est d'autant plus prometteur que les + 80 ans sont de plus en plus nombreux. D'après les études, cette tranche d'âge représentera 26% de la population française en 2020.

En quoi la prestation des Menus Services est-elle spécifique ?

Alain Balandreaud : Aucune autre société de services à la personne n'est spécialisée à 100% dans la préparation et le portage de repas à domicile pour particuliers. En ce sens, Les Menus Services n'ont pas de concurrence directe. Dans notre communication, nous revendiquons aussi le fait d'apporter « beaucoup plus encore » qu'un simple repas. Ce ne sont pas des mots gratuits, ils ont au contraire un vrai contenu. Nous avons su nous adapter à la réalité de la personne âgée, et toute notre prestation est à l'avenant : la personnalisation des repas, le conseil de la diététicienne, la réactivité dans la prise de commande, le sentiment de liberté offert à nos clients - aucun engagement n'est pris dans la durée -, le « suivi satisfaction », etc. Ce sont autant d'atouts qui renforcent notre image d'expertise.

Quelle est la stratégie de développement à moyen terme ?

Alain Balandreaud. - L'objectif est clair : atteindre la barre des 150 agences « Les Menus Services » d'ici à 7 ans. Notre plan de route 2016 s'accélère en conséquence et il inclut une quinzaine d'ouvertures en franchise. La volonté est de parfaire l'implantation de l'enseigne en région PACA où le réservoir de clientèle à fort pouvoir d'achat est important, et d'optimiser notre présence sur l'Ile-de-France et dans la région Rhône-Alpes. Si tout se passe comme prévu, nous conserverons donc en 2016 un rythme de croissance supérieur à + 20%.

UN RÉSEAU NATIONAL FORT

48 agences LES MENUS SERVICES réparties sur l'ensemble du territoire*

*Dont 37 agences en franchise et 11 agences en nom propre au 31 décembre 2015.

LES MENUS SERVICES EN BREF :

CA total 2015* : 13,5 M€ (+ 24% versus 2014). Part des franchisés dans le CA total : 7 M€ (+ 50% versus 2014). 12 ouvertures en franchise en 2015 : Marcoussis, Villefranche-sur-Saône, Noisy-le-Grand, Bourg-en-

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Bresse, Saint-Just Saint-Rambert, Le Mans, Châtillon, etc. Plus de 6 000 clients actifs en France 1,1 million de repas livrés en 2015

*Vente directe aux particuliers, magasins franchisés + magasins en nom propre.

Les Menus Services

- **RDV Paris – 20 au 23 mars**

Salon Franchise Expo Paris du 20 au 23 mars Porte de Versailles.

Les Menus Services

Alain Balandreaud

Corinne Duplat

Isabelle Sophie Desprez

Journalistes présents

Vincent Pompougnac – **Franchise Magazine**

Rodolphe Hatchadourian – **L'Observatoire de la Franchise**

Camille Boulate – **Courrier Cadres**



Les Menus Services

Paris - Articles parus		
24 avril	L'Observatoire De La Franchise	« Nous ouvrons dix franchises par an »
Articles à paraître		
	Courrier Cadres	Vidéo en cours de montage. Sera mise en ligne sur leur site : L'officiel de La franchise.
	Franchise Magazine	Interview réalisée. En attente de publication

Les Menus Services



Date : 23/04/2016
Heure : 00:06:51
Journaliste : Corinne Duplat

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

« Nous ouvrons 10 franchises par an »

Interview franchise Les Menus Services

Corinne Duplat, Directrice Générale

Franchise Expo Paris 2016 recevait un concept original cette année : Les Menus Services propose la livraison de repas sains et variés à des personnes dépendantes. L'enseigne souhaite se déployer partout en France, cherchant des profils commerciaux et sachant manager, comme nous l'a expliqué Corinne Duplat lors de cet entretien vidéo

Video : <http://www.observatoiredefranchise.fr/interviews-les-menus-services/nous-ouvrons-10-franchises-par-an-2494-3807.htm>



Les Menus Services

- **RDV Rennes – 24 mai**

Déjeuner de presse organisé le 24 mai au restaurant La Table de Balthazar.

Les Menus Services

Corinne Duplat

Sébastien Erard – Franchisé Côte d'Emeraude

Christophe Raphel – Franchisé Vendée Est

Journalistes présents

Nathalie Flochlay – **Ouest France**

Maurice Thuriau – **Radio Chrétienne Francophone**

Florence Taillefer – **Rennes Conso**



Les Menus Services

Rennes - Articles parus		
27 mai	Radio Chrétienne Francophone	Interview des franchisés de Vendée Est et Côte d'Emeraude
28 mai	Radio Chrétienne Francophone	Interview des franchisés de Vendée Est et Côte d'Emeraude
8 juin	Radio Chrétienne Francophone	Interview de Corinne Duplat
21 juin	Ouest France	"Des menus équilibrés livrés à domicile"
Articles à paraître		
	Rennes Conso	Article à paraître à la rentrée
	7 jours	Article à paraître prochainement
	TV Vendée	Le Directeur, Didier Barron, doit reprendre contact à la rentrée avec Christophe Raphel

Les Menus Services



27 mai - Radio Chrétienne Francophone



28 mai - Radio Chrétienne Francophone



8 juin - Radio Chrétienne Francophone

Les Menus Services



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 21 JUIN 16



Page 1/1

Des menus équilibrés livrés à domicile

La société Les Menus services, spécialisée dans le portage de repas, étend son réseau de franchisés dans l'Ouest.

Le portage de repas à domicile pour les personnes âgées : c'est le créneau de la société Les Menus services, créée en 2003, à une époque où le marché des services à la personne émergeait en France. Depuis la formule a fait son chemin.

Les Menus services mise sur une prestation spécifique, selon son fondateur Alain Balandreaud. Elle est spécialisée « à 100 % dans la préparation et le portage de repas à domicile pour les particuliers ». Plusieurs agences ont ouvert sur le territoire, dont deux en Ille-et-Vilaine, à Rennes et Saint-Malo.

« Retrouver le goût de manger »

« Nous livrons à nos clients des menus élaborés avec l'aide d'une diététicienne. Des plats sans sel, hypocaloriques ou mixés », détaille Corinne Duplat, directrice générale du groupe Jade services qui depuis 2010 gère la société.

Les clients sont des personnes âgées de 80 à 90 ans en moyenne. « Certains sont dénutris et ont besoin de retrouver le goût de manger. Les aidants familiaux ou leurs proches font appel à nos services et nous leur proposons des menus adaptés à leur état de santé », poursuit la directrice.

Les plats conçus avec des produits frais sont élaborés dans une cuisine centrale régionale à Cholet (Maine-et-Loire) : « Le client choisit à l'avance son menu parmi quatre à cinq choix, et il est livré à domicile le matin. » Le prix du repas (entrée,



Autour de Rennes et de Saint-Malo, des livreurs apportent les repas au domicile des personnes âgées.

plat, dessert) ? 11,85 €.

« Le client peut prendre un ou deux repas par semaine, du lundi au vendredi. Ou davantage s'il le souhaite. Il peut à tout moment interrompre les livraisons. C'est sans contrainte », affirme Sébastien Erard, responsable de l'agence de Saint-Malo qui livre 85 clients.

Le livreur joue un rôle important. « Il a toujours la même tournée et prend le temps de discuter avec chaque client. Un lien se crée et nous y attachons beaucoup d'importance », explique-t-il.

Les Menus services a développé un réseau de franchisés et table désormais sur une dizaine d'implantations par an. Des agences pourraient ouvrir à Quimper, Lorient et Brest.



LE REPAS À DOMICILE
ET BEAUCOUP PLUS ENCORE

Les Menus Services

- **RDV Lyon – 2 juin**

Déjeuner de presse organisé le 2 juin au restaurant Les Terrasses de Lyon – Villa Florentine.

Les Menus Services

Corinne Duplat

Sophie Mallet, Franchisée Lyon

Journalistes présents

Pascal Auclair – **Une semaine à Lyon / Lyon Entreprises**

Gérald Bouchon – **Radio Lyon 1ère**

+ Interview diffusée le 4 juillet Sandrine Audrain – **Télé Lyon Métropole**

+ Déjeuner le 29 juin Catherine Selo – **Le Progrès**



Les Menus Services

Lyon - Articles parus		
27 juin	Radio Lyon Première	Emission diffusée le 27 juin et mise en ligne le 3 juillet
3 juillet	Lyon Première	Les Menus Services: des livraisons de repas, mais pas seulement...
4 juillet	Télé Lyon métropole	Interview diffusée le 4 juillet
5 juillet	Lyon Entreprises	Les Menus Services, en toute franchise
Article à paraître		
	Le Progrès	Déjeuner organisé le 29 juin avec Sophie Mallet - article à paraître prochainement

Les Menus Services

Date : 03/07/2016
Heure : 00:36:50



www.lyonpremiere.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services: des livraisons de repas, mais pas seulement...



La société Les Menus Services propose chaque jour des menus variés, une cuisine de qualité et des plats cuisinés par de vrais chefs.

Un délai très court entre la cuisine et votre domicile assure un produit dans l'assiette au meilleur de sa forme.

La marque se développe sous forme de franchises, avec la clé, une progression de 20 à 25% de son CA
Ecoutez le reportage



telechargez (2.89 Mo)



27 juin – 3 juillet – Radio Lyon Première



Les Menus Services

RENCONTRES D'ENTREPRENEURS



RENCONTRES D'ENTREPRENEURS DU 4 JUILLET 2016

4 juillet – Télé Lyon Métropole

Les Menus Services



Date : 05/07/2016
Heure : 13:30:19
Journaliste : Pascal Auclair

www.lyon-entreprises.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services, en toute franchise

Spécialisé dans la livraison à domicile des seniors, Les Menus Services poursuit son maillage local avec l'ouverture prochaine d'une deuxième franchise à Tassin. Success-story.



L'équipe de "Menus services"

Créé en novembre 2003, Les Menus Services s'est focalisé dès l'origine sur le portage de repas à domicile pour particuliers, avec les personnes âgées comme clientèle cible. Sur un marché du service à la personne encore balbutiant, une telle initiative paraissait à l'époque osée.

Or, l'évolution des mœurs et le vieillissement de la population a transformé ce coup d'essai en coup de maître. « Les plus de 75 ans sont les premiers consommateurs de services à la personne.

Par ailleurs, on a constaté une quête d'autonomie croissante des seniors ; 90% d'entre eux souhaitent continuer à vivre dans leur logement, leurs proches aussi majoritairement. D'où l'idée d'une société qui serait dédiée à 100% au portage à domicile de repas de qualité et de services associés », explique Corinne Duplat, directrice générale du groupe Jade Services.

Tassin après Sainte-Foy, Villeurbanne et Lyon 8e

L'autre idée géniale des Menus Services aura été d'asseoir son développement sur un système de franchises. Un droit d'entrée de 15 000 euros HT, un investissement de départ d'environ 100 000 euros HT et trois semaines de formation. La formule a fait ses preuves. « Le retour sur investissement se fait à vitesse grand V, avec des chiffres d'affaires mensuels moyens pouvant aller jusqu'à 90 000 euros hors taxes ». L'an dernier, le parc de franchises a accueilli douze nouvelles agences, portant à une petite cinquantaine le nombre total de franchises sur l'Hexagone.

Repas et lien social

Sur le Grand Lyon, Les Menus Services a déjà implanté trois agences à Sainte-Foy, Villeurbanne et dans le huitième arrondissement. « Notre force, c'est de livrer des repas traditionnels à base de produits frais, mais

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

aussi de constituer un vrai lien social avec les personnes livrées », souligne Sophie Mallet, directrice de la franchise de Sainte-Foy.

Cette dernière, qui emploie six personnes dont deux diététiciennes, s'apprête à ouvrir une deuxième franchise dans l'Ouest lyonnais, à Tassin. « Il y a un vrai potentiel pour ouvrir cette deuxième antenne et mieux couvrir ma zone en densifiant les points de livraison ».

Cette année, Les Menus Services espère finaliser au moins quinze nouvelles ouvertures et augmenter de 25% le nombre de repas servis pour flirter avec les 1,5 millions de repas livrés pour un chiffre d'affaires global de près de 20 millions d'euros.

A plus long terme, avec l'évolution démographique et l'engouement pour les services à la personne, « l'objectif est clair : atteindre la barre des 150 agences d'ici à sept ans », selon le PDG de Jade Services, Alain Balandreaud.

Les Menus Services

- **RDV Lille – 14 juin**

Déjeuner de presse organisé le 14 juin au restaurant Les Hauts de Lille.

Les Menus Services

Corinne Duplat

Anne Guyot – Franchisée Lille

Nathalie Monneuse – Franchisée Valenciennes

Journalistes présents

Julie Kiavué – **La Croix du Nord**

+ Interview à fixer - Olivier Malcurat – **Radio Chrétienne Francophone**



Les Menus Services

Lille – Articles parus		
1 ^{er} juillet	La Croix du Nord	« Menus Services, pour les seniors »
3 juillet	La Voix du Nord	« Les Menus Services : le plateau à domicile »
Articles à paraître		
	Radio Chrétienne Francophone	Pas venu au déjeuner ni au rdv du 27 juin car malade – Rdv à fixer prochainement

Les Menus Services

la Croix du Nord

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 01 JUIL 16
Journaliste : Julie Kiavué



Page 1/1

■ **MÉTROPOLE LILLOISE** Portage de repas à domicile

Menus Services, pour les seniors



Les livreurs ont, eux aussi, une « relation de proximité » avec les clients des Menus Services.

Des repas élaborés par une diététicienne, cuisinés par des cuisiniers professionnels et livrés à domicile. Un service sur-mesure et une relation de proximité... Ce sont les points qui semblent contribuer à la réussite de la société Les Menus Services.

Elle ne vous dit peut-être rien et pourtant, cette société – spécialisée dans la livraison de repas à domicile pour les seniors en priorité et agréée « services à la personne » – existe depuis plus

de 10 ans sur le territoire national. Mais, Les Menus Services œuvre dans la région depuis deux ans seulement. La première agence, localisée dans la zone Lille Sud-Est (de Roubaix à Wasquehal en passant par Tourcoing sans oublier Lille et Ville-neuve d'Ascq) a ouvert en mars 2014. Puis, au mois de novembre de la même année, une énième agence Les Menus Services s'est implantée dans le Nord-Ouest de la métropole. L'agence de Valenciennes, qui

couvre Valenciennes, Denain et Saint-Amand-les-Eaux, a ouvert en janvier 2016.

Des prestations sur-mesure

Le cœur de métier des Menus Services est la livraison de repas à domicile. Ces derniers sont préparés par des prestataires partenaires, selon les envies et besoins de chacun. Grâce aux conseils d'une diététicienne, les clients ont la garantie d'avoir chaque jour un repas équilibré

en fonction de leur régime alimentaire. « Nos plats allient fraîcheur, qualité et équilibre », indique la société. « Nous tenons compte des goûts de nos clients et de leur éventuel régime (sans sel par exemple) sans supplément de prix ».

Le portage de repas à domicile peut être complété, à la demande des clients, de petits services au quotidien : récupération du courrier, changement d'une ampoule... « Nos livreurs sont amenés à livrer les clients plusieurs fois par semaine. Ils entretiennent des relations privilégiées avec eux », poursuit Les Menus Services.

Les seniors : un marché en expansion

Pour Alain Balandreud, fondateur de la société, « le succès des Menus Services s'appuie sur la réalité d'un marché de la dépendance et sur l'évolution des attentes des seniors ». Ces derniers ont une espérance de vie plus longue et « sont de plus en plus enclins à rester autonomes et à vouloir vieillir chez eux », poursuit le fondateur. Ce vœu est, en effet, exprimé par 9 personnes âgées sur 10.

Julie Kiavué

> www.les-menus-services.com



Transversal
Agence Conseil en Communication

Les Menus Services



ZOOM

Actu services

Dimanche 3 juillet 2016

31

Les Menus Services : le plateau à domicile

Le baby-boom de l'après-guerre amène aujourd'hui à la retraite une population de seniors dont les attentes ont évolué : en plus d'une espérance de vie plus longue, ils sont de plus en plus enclins à rester autonomes et à vouloir vieillir chez eux. En proposant des plats servis à domicile, Les Menus Services est là pour les accompagner, leur simplifier la vie et favoriser le maintien à domicile.

Les + de 75 ans sont les premiers consommateurs de services à la personne : un marché en progression depuis un certain nombre d'années. La population vieillit, mais vieillit mieux et les personnes souhaitent rester chez elles le plus longtemps possible - même si elles ne sont plus capables d'assurer certains actes du quotidien, comme faire les courses ou la cuisine. Les Menus Services est une société de services à la personne, spécialisée à 100% dans la préparation et le portage de repas à domicile pour particuliers. Une prestation financièrement accessible puisqu'avec un budget de 400€ par mois, Les Menus Services répond aux besoins alimentaires d'une personne, la qualité de vie en plus !

Des Menus Services... dans tous les sens du terme !

La livraison de repas à domicile a su s'adapter à la réalité de la personne âgée. Ainsi, toute la prestation est à l'avenant : personnalisation des repas, conseil de la diététicienne, réactivité dans la prise de commande, sentiment de liberté offert aux clients (aucun engagement n'est pris dans la durée), « suivi satisfaction », etc.



social créé avec les bénéficiaires est très important. C'est aussi rassurant pour la famille, parfois éloignée, de savoir que quelqu'un veille au quotidien sur leurs aînés.

Comment ça marche ?

Dans un premier temps, contactez la société par téléphone au 0810 076 783 ou selon votre lieu de résidence, vous pouvez appeler votre agence la plus proche de chez vous (8 agences dans le Nord : Lille Sud-Est (03 61 97 13 02), Lille Nord-Ouest (03 66 72 46 79) et Valenciennes (03 59 38 92 50).

Une visite à domicile effectuée par une diététicienne diplômée d'État vous sera proposée

pour vous (déjeuner, dîner, formule...), déterminer les jours où vous souhaitez bénéficier de repas et enfin de connaître vos préférences pour les horaires de livraison.

Ce sont des diététiciens diplômés qui contribuent à définir au cas par cas des repas variés (une trentaine de recettes chaque jour à la carte), sains et tenant compte de régimes éventuels. Les moyens techniques et logistiques suivent, depuis la production des repas par des fournisseurs attirés dans chaque région, jusqu'à la livraison journalière au domicile des particuliers.

Plus d'infos sur : www.lesmenus-service.com



Alan Balandraud
PDG de Les Menus Services
à l'initiative de la dépendance et en plein essor.

A PROPOS

Les franchisés de Lille ont la parole :
Anne Guyot et
Nathalie Monneuse.



Avez-vous le sentiment de répondre à une réelle attente consommateur ?

Le portage de repas entre dans un panel de services qui facilitent le quotidien des personnes âgées. Notre action ne se limite pas à la livraison des repas. Nous veillons chaque jour à ce que nos clients aillent bien, à ce qu'ils se nourrissent correctement et de manière équilibrée. Cette visite quotidienne, certains de nos convives l'attendent avec impatience. Elle peut être la seule de la journée.

Quel bilan tirez-vous globalement de votre expérience ?

L'agence Lille Métropole a livré plus de 16.000 repas en 2015 et prévoit une progression de 40% en 2016. Notre zone va de Templeuve et Wavrin au sud à Roubaix et Tourcoing au nord. L'équipe comporte deux livreuseuses et une diététicienne qui assure une partie des livraisons le matin pour se consacrer aux clients l'après-midi. Nous servons des repas à une petite centaine de personnes. Les clients mangent en moyenne 5 jours par semaine.



LE REPAS À DOMICILE
ET BEAUCOUP PLUS ENCORE

Les Menus Services

- **RDV Bordeaux – 16 juin**

Déjeuner de presse organisé le 16 juin au restaurant Le Comptoir Cuisine.

Les Menus Services

Corinne Duplat

Adélaïde Bruchet, Responsable Bordeaux

Journalistes présents

Nicolas César – **Sud Ouest**

Bernard Lamarque – **Bordeaux-gazette.com**

Martine Crespín – **Bordeaux Madame**

Pascal Rabiller – **La Tribune Bordeaux**



Les Menus Services

Bordeaux – Articles parus		
20 juin	Bordeaux Gazette	"Repas à domicile par Les Menus Services"
20 juin	Objectif Aquitaine - La Tribune	"Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur"
20 juin	Yahoo ! Finance	"Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur"
21 juin	La Tribune	Sommaire : "Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur"
21 juin	La Tribune	"Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur"
21 juin	La lettre de la Tribune Bordeaux	"Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur"
24 juin	Sud Ouest	"Le juteux business des repas à domicile pour les personnes âgées"

Les Menus Services

Articles à paraître		
	Bordeaux Madame	Article à paraître dans leur prochain numéro - septembre
	BFM	Nous revenons vers la journaliste en septembre

Les Menus Services



Date : 18/06/2016
Heure : 16:58:06
Journaliste : Bernard Lamarque

www.bordeaux-gazette.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Repas à domicile par « Les Menus Services »



Un service qui s'adresse à une population de moyenne d'âge de 85 ans et qui est fait pour faciliter la vie et le maintien à domicile de toute une frange de la population qui grossit régulièrement.

L'offre est une offre type brasserie qui permet de composer son repas comme la personne l'entend voire faire une commande suffisante pour que portage couvre les repas de midi et du soir. L'Agence de la Métropole de « Les Menus Services » se situe à Eysines car pour l'instant il n'y a qu'une agence sur l'ensemble de la Métropole qui livre près de 250 repas par jour. Quand la personne traite avec « Les Menus services » il n'y a pas de contrat donc par de réelle obligation d'être servi tous les jours, vous commandez la veille pour le lendemain un peu comme si vous étiez au restaurant et vous vous acquittez des sommes dues dans les quinze jours. La société s'engage à vous livrer à heure fixe tous les matins et les fait confectionner ses repas par une cuisine centrale qui réponds à un strict cahier des charges d'autant qu'une diététicienne entre dans la boucle quand une personne désire se faire livrer. C'est une des grandes qualités du service car la nourriture est adaptée à la personne en fonction de paramètres biologiques et médicaux à savoir si la personne a un fort appétit ou non, si elle a une maladie chronique type diabète ou autre.



Plat « Les Menus Services »

C'est un véritable repas sur mesure sain et équilibré qui prend en compte les goûts et les régimes éventuels qui est livré et ce du Lundi au Dimanche sans supplément de prix. Après avoir été basée au Bouscat l'Agence en non propre « Les Menus Services » dans l'obligation de s'agrandir s'est transporté à Eysines. Elle est sous la responsabilité d'Adélaïde Bruchet qui travaille pour l'entreprise depuis novembre 2013 et qui pense que le secteur du service est en plein développement économique et que c'est un domaine qui même s'il est difficile est attachant par son aspect valorisant et enrichissant. Le concept tel que mis en œuvre aujourd'hui est dû à Alain Balandraud qui a démarré sa carrière dans la restauration traditionnelle, puis dans la collective et notamment chez Sodexo. Il a créé « Les Menus Services » en 2003 et il s'est associé à Home Privileges, société fondée par Corinne Duplat pour se regrouper en Jade Services SAS dont Corinne Duplat est la directrice énérale, Jada Service SAS étant une holding de service dont il est le président-directeur général.



Corinne Duplat,

Directrice Générale de Jade Services et Adélaïde Buchet, Les Menus Services Bordeaux
Aujourd'hui la Franchise est au cœur du développement de « Les Menus Services » et en 2015 ce sont 12 nouvelles agences franchisées qui se sont ouvertes après avoir dépassé en 2014 le million de repas vendus. La totale satisfaction des utilisateurs s'établit à 92%. L'objectif à moyen terme des Menus Services est de rester dans la ligne d'une croissance maîtrisée, avec comme élément conducteur primordial de qualité sans compromis qui est la marque de fabrique de l'entreprise. La marge de progression d'une telle entreprise est énorme car selon les projections de l'Insee, l'allongement de la durée de vie est un phénomène inéluctable. La part actuelle des + de 75 ans dans la population française est de 9,1% et selon les projections cela devrait passer à 12% en 2030 et 15% en 2050 avec une population de mieux en mieux soignée et de plus en plus autonome cherchant à rester chez eux et ne se rendant en maison de retraite qu'en dernier recours.
Plus d'informations détaillées sur Les Menus Services

Les Menus Services



Date : 20/06/2016
Heure : 16:42:21
Journaliste : Pascal Rabiller

objectifaquitaine.latribune.fr
Pays : France
Dynamisme : 11



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur



Créé en 2003, l'enseigne de portage de repas à domicile pour personnes âgées devrait réaliser 20 M€ de CA national en 2016. (Crédits : D.R) Installée depuis cinq ans à Bordeaux, la société parisienne Menus Services, spécialisée dans la livraison de repas pour personnes dépendantes, entend accélérer le développement de sa franchise. Sa DG, Corinne Duplat, était de passage à Bordeaux pour faire part de ses objectifs sur un marché que l'on annonce porteur.

Densifier le maillage de la France en accélérant la vitesse de diffusion des agences. Créé en 2003 à Paris, le concept des Menus Services, de portage de repas à domicile, quasi essentiellement en direction des personnes âgées, dans l'incapacité de cuisiner, est en plein dans une stratégie de recrutements... de franchisés. Après avoir développé l'enseigne en créant 11 agences en propre (c'est le cas de l'agence bordelaise, basée à Eysines et comptant 7 salariés) sur le territoire français, la société créée et pilotée par Alain Balandraud s'est lancée dans l'ouverture de franchises en 2011 seulement. Elle en compte plus de 35 à ce jour. "Un chiffre en perpétuelle évolution", explique Corinne Duplat, DG des Menus Services, en charge du développement de la franchise, qui était de passage il y a quelques jours à Bordeaux.

12 nouvelles franchises chaque année

"J'ai l'objectif d'ouvrir 12 franchises supplémentaires chaque année. L'an dernier l'objectif a été atteint, et cette année 2016, avec déjà 10 signatures dès le mois de juin, je peux dire que les Menus Services feront au moins aussi bien", souligne la DG.

Avec une croissance de 24 % au compteur en 2015, l'enseigne qui réalisait 13,5 M€ (dont 7 réalisés par les franchises) et devrait afficher 20 M€ de CA en 2016, semble surfer sur un marché des seniors, la fameuse silver économie, dont le secteur des services à la personne attend beaucoup.

"Nous pouvons aisément dire à nos nouveaux franchisés qu'ils ont devant eux au moins 20 années de croissance à deux chiffres. Les baby boomers, aux revenus et aux pensions de retraites corrects assurent à notre activité une visibilité à long terme", explique Corinne Duplat.

Des baby boomers trop jeunes encore pour être au rendez-vous de l'enseigne, mais pour lesquels elle se prépare, notamment en matière de relation client.



Date : 20/06/2016
Heure : 16:42:21
Journaliste : Pascal Rabiller

objectifaquitaine.latribune.fr
Pays : France
Dynamisme : 11



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

"Pour la prise de commandes, pour le moment, c'est la relation téléphonique qui est privilégiée. Mais avec cette nouvelle génération de seniors, plus connectée, nous sommes en train de plancher sur un outil de prise de commande via Internet, pourquoi pas même via une application pour smartphone."

Pas concurrent des repas distribués par les municipalités

En attendant, la clientèle des Menus Services qui n'est pas tout à fait celle des repas livrés par les municipalités.

"Les services municipaux de livraison de repas ne constituent pas une concurrence pour nous. D'ailleurs nous pouvons être un complément dans ce service en proposant des repas améliorés pour celles et ceux qui veulent se faire plaisir ponctuellement et qui sont pourtant des clients des services municipaux. Le panier moyen chez nous est d'environ 250 € par mois. Nos clients réguliers sont des personnes issues de la classe moyenne française, voire de CSP +. En nous appuyant sur des partenaires locaux, des cuisines centrales de taille moyenne voire des cuisines centrales uniquement dédiées à notre activité, comme ici à Bordeaux, nous nous assurons que les clients aient le choix, chaque jour, entre 4 entrées, 4 plats et 4 desserts."

Des clients de 85 ans en moyenne, qui sortent de l'hôpital, et ayant perdu en mobilité, ponctuellement ou non, qui s'abonnent au service des Menus Services et reçoivent la visite d'un(e) nutritionniste de la société.

En moyenne : 500.000 € de CA annuel au bout de trois ans

C'est ce nutritionniste qui établit le régime adapté au client. Les formules allant de 11,30 euros (menu du jour personnalisé) à 17,30 euros (formule : déjeuner + dîner) donnant droit à une déduction fiscale de 30 % aux clients imposables, trouvent preneurs. A Bordeaux, l'agence compte 170 clients quotidiens et réalise 750.000 euros de chiffre d'affaires annuel. Elle est légèrement en retard par rapport aux chiffres annoncés par le franchiseur dans ses communiqués en direction des candidats à la franchise pour qui une agence peut réaliser jusqu'à 90.000 euros de chiffre d'affaires mensuel hors taxes.

"Ce dont on est certain, souligne Corinne Duplat, co-actionnaire majoritaire de la société (NDLR : elle et Alain Balandraud possèdent 90 % des parts de la société), c'est qu'au bout de trois ans, le chiffre d'affaires annuel moyen d'une agence atteint 500.000 €."

Des données chiffrées qui semblent plaire aux candidats à la franchise prêts à verser un droit d'entrée de 15.000 € HT et à mobiliser un investissement de départ de 100.000 € dont 40.000 € d'apport personnel minimum pour se lancer dans l'aventure potentiellement porteuse du portage de repas.

Les Menus Services



Date : 20/06/2016
Heure : 15:19:32

fr.finance.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 276

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur

Densifier le maillage de la France en accélérant la vitesse de diffusion des agences. Créé en 2003 à Paris, le concept des Menus Services, de portage de repas à domicile, quasi essentiellement en direction des personnes âgées, dans l'incapacité de cuisiner, est en plein dans une stratégie de recrutements... de franchisés. Après avoir développé l'enseigne en créant 11 agences en propre (c'est le cas de l'agence bordelaise, basée à Eysines et comptant 7 salariés) sur le territoire français, la société créée et pilotée par Alain Balandraud s'est lancée dans l'ouverture de franchises en 2011 seulement.

Elle en compte plus de 35 à ce jour. "Un chiffre en perpétuelle évolution", explique Corinne Duplat, DG des Menus Services, en charge du développement de la franchise, qui était de passage il y a quelques jours à Bordeaux.

12 nouvelles franchises chaque année

"J'ai l'objectif d'ouvrir 12 franchises supplémentaires chaque année. L'an dernier l'objectif a été atteint, et cette année 2016, avec déjà 10 signatures dès le mois de juin, je peux dire que les Menus Services feront au moins aussi bien", souligne la DG.

Avec une croissance de 24 % au compteur en 2015, l'enseigne qui réalisait 13,5 M€ (dont 7 réalisés par les franchises) et devrait afficher 20 M€ de CA en 2016, semble surfer sur un marché des seniors, la fameuse silver économie, dont le secteur des services à la personne attend beaucoup.

"Nous pouvons aisément dire à nos nouveaux franchisés qu'ils ont devant eux au moins 20 années de croissance à deux chiffres. Les baby boomers, aux revenus et aux pensions de retraites corrects assurent à notre activité une visibilité à long terme", explique Corinne Duplat.

Des baby boomers trop jeunes encore pour être au rendez-vous de l'enseigne, mais pour lesquels elle se prépare, notamment en matière de relation client.

"Pour la prise de commandes, pour le moment, c'est la

(...) Lire la suite sur [La Tribune.fr](#)

lien : <http://objectifaquitaine.latribune.fr/business/2016-06-20/franchise-menus-services-le-portage-en-mode-porteur.html#xtor=AL-13>



Les Menus Services

LA TRIBUNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 21 JUIN 16
Page de l'article : p.2-5



Page 6/6

Danièle Prieur - Altafemina : "La mixité n'est pas une question de femmes mais une question de performance"

Yelloh! Village annonce une saison à 140 M€

Quand une église se transforme en centre d'affaires

Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur

Pyramides d'or de la FPI : les lauréats régionaux

Pomelaw, le cabinet d'avocats 100 % digital

Repar'Stores se renforce sur sa partie production

OPINIONS



Le Brexit, c'est la démocratie

Le Brexit serait une véritable remise en cause du pouvoir économique de la finance en Europe. Par Michel Santi, économiste

Le changement de stratégie de la Fed devrait profiter aux pays émergents

Jeunes, ne renoncez pas à changer le monde !

Les Menus Services

LA TRIBUNE

Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 21 JUIN 16
Page de l'article : p.125,126,1
Journaliste : Pascal Rabiller

Page 1/3

TERRITOIRES

FRANCHISE : MENUS SERVICES, LE PORTAGE EN MODE PORTEUR

PASCAL RABILLER



Installée depuis cinq ans à Bordeaux, la société parisienne Les Menus Services, spécialisée dans la livraison de repas pour personnes dépendantes, entend accélérer le développement de sa franchise. Sa DG, Corinne Duplat, était de passage à Bordeaux pour faire part de ses objectifs sur un marché que l'on annonce porteur.

Densifier le maillage de la France en accélérant la vitesse de diffusion des agences. Créé en 2003 à Paris, le concept des Menus Services, de portage de repas à domicile, quasi essentiellement en direction des personnes âgées, dans l'incapacité de cuisiner, est en plein dans une stratégie de recrutements... de franchisés. Après avoir développé l'enseigne en créant 11 agences en propre (c'est le cas de l'agence bordelaise, basée à Eysines et comptant 7 salariés) sur le territoire français, la société créée et pilotée par Alain Balandraud s'est lancée dans l'ouverture de franchises en 2011 seulement. Elle en compte plus de 35 à ce jour. "Un chiffre en perpétuelle évolution", explique Corinne Duplat, DG des Menus Services, en charge du développement de la franchise, qui était de passage il y a quelques jours à Bordeaux.

12 NOUVELLES FRANCHISES CHAQUE ANNÉE

"J'ai l'objectif d'ouvrir 12 franchises supplémentaires chaque année. L'an dernier l'objectif a été atteint, et cette année 2016, avec déjà 10 signatures dès le mois de juin, je peux dire que les Menus Services feront au moins aussi bien", souligne la DG.

Avec une croissance de 24 % au compteur en 2015, l'enseigne qui réalisait 13,5 M (dont 7

réalisés par les franchises) et devrait afficher 20 M de CA en 2016, semble surfer sur un marché des seniors, la fameuse silver économie, dont le secteur des services à la personne attend beaucoup.

"Nous pouvons aisément dire à nos nouveaux franchisés qu'ils ont devant eux au moins 20 années de croissance à deux chiffres. Les baby boomers, aux revenus et aux pensions de retraites corrects assurent à notre activité une visibilité à long terme", explique Corinne Duplat.

Des baby boomers trop jeunes encore pour être au rendez-vous de l'enseigne, mais pour lesquels elle se prépare, notamment en matière de relation client.

"Pour la prise de commandes, pour le moment, c'est la relation téléphonique qui est privilégiée. Mais avec cette nouvelle génération de seniors, plus connectée, nous sommes en train de plancher sur un outil de prise de commande via Internet, pourquoi pas même via une application pour smartphone."

PAS CONCURRENT DES REPAS DISTRIBUÉS PAR LES MUNICIPALITÉS

En attendant, la clientèle des Menus Services qui n'est pas tout à fait celle des repas livrés par les municipalités.

"Les services municipaux de livraison de repas ne constituent pas une concurrence pour nous. D'ailleurs nous pouvons être un complément dans ce service en proposant des repas améliorés pour celles et ceux qui veulent se faire plaisir ponctuellement et qui sont pourtant des clients des services municipaux. Le panier moyen chez nous est d'environ 250 € par mois. Nos clients réguliers sont des personnes issues de la classe moyenne française, voire de CSP +. En nous appuyant sur des partenaires locaux, des cuisines centrales de taille moyenne voire des cuisines centrales uniquement dédiées à notre activité, comme ici à Bordeaux, nous nous assurons que les clients aient le choix, chaque jour, entre 4 entrées, 4 plats et 4 desserts."

Des clients de 85 ans en moyenne, qui sortent de l'hôpital, et ayant perdu en mobilité, ponctuellement ou non, qui s'abonnent au service des Menus Services et reçoivent la visite d'un(e) nutritionniste de la société.

EN MOYENNE : 500.000 € DE CA ANNUEL AU BOUT DE TROIS ANS

C'est ce nutritionniste qui établit le régime adapté au client. Les formules allant de 11,30 euros (menu du jour personnalisé) à 17,30 euros (formule : déjeuner + dîner) donnant droit à une déduction fiscale de 30 % aux clients imposables, trouvent preneurs. A Bordeaux, l'agence compte

170 clients quotidiens et réalise 750.000 euros de chiffre d'affaires annuel. Elle est légèrement en retard par rapport aux chiffres annoncés par le franchiseur dans ses communiqués en direction des candidats à la franchise pour qui une agence peut réaliser jusqu'à 90.000 euros de chiffre d'affaires mensuel hors taxes.

"Ce dont on est certain, souligne Corinne Duplat, co-actionnaire majoritaire de la société (NDLR : elle et Alain Balandraud possèdent 90 % des parts de la société), c'est qu'au bout de trois ans, le chiffre d'affaires annuel moyen d'une agence atteint 500.000 €."

Des données chiffrées qui semblent plaire aux candidats à la franchise prêts à verser un droit d'entrée de 15.000 € HT et à mobiliser un investissement de départ de 100.000 € dont 40.000 € d'apport personnel minimum pour se lancer dans l'aventure potentiellement porteuse du portage de repas.

Les Menus Services

LA LETTRE DE LA TRIBUNE
BORDEAUX
Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 20 JUIN 16
Journaliste : Pascal Rabiller

Page 1/3

Franchise : Menus Services, le portage en mode porteur

Par **Pascal Rabiller** | 20/06/2016, 11:33



Créé en 2003, l'enseigne de portage de repas à domicile pour personnes âgées devrait réaliser 20 M€ de CA national en 2016 (Crédits : D.R.)

Installée depuis cinq ans à Bordeaux, la société parisienne Les Menus Services, spécialisée dans la livraison de repas pour personnes dépendantes, entend accélérer le développement de sa franchise. Sa DG, Corinne Duplat, était de passage à Bordeaux pour faire part de ses objectifs sur un marché que l'on annonce porteur.

Densifier le maillage de la France en accélérant la vitesse de diffusion des agences. Créé en 2003 à Paris, le concept des Menus Services, de portage de repas à domicile, quasi essentiellement en direction des personnes âgées, dans l'incapacité de cuisiner, est en plein dans une stratégie de recrutements... de franchisés. Après avoir développé l'enseigne en créant 11 agences en propre (c'est le cas de l'agence bordelaise, basée à Eysines et comptant 7 salariés) sur le territoire français, la société créée et pilotée par Alain Balandreadud s'est lancée dans l'ouverture de franchises en 2011 seulement. Elle en compte plus de 35 à ce jour. "Un chiffre en perpétuelle évolution", explique Corinne Duplat, DG des Menus Services, en charge du développement de la franchise, qui était de passage il y a quelques jours à Bordeaux.

12 nouvelles franchises chaque année

"J'ai l'objectif d'ouvrir 12 franchises supplémentaires chaque année. L'an dernier l'objectif a été atteint, et cette année 2016, avec déjà 10 signatures dès le mois de juin, je peux dire que les Menus Services feront au moins aussi bien", souligne la DG.

Avec une croissance de 24 % au compteur en 2015, l'enseigne qui réalisait 13,5 M€ (dont 7 réalisés par les franchises) et devrait afficher 20 M€ de CA en 2016, semble surfer sur un marché des seniors, la fameuse silver économie, dont le secteur des services à la personne attend beaucoup.

"Nous pouvons aisément dire à nos nouveaux franchisés qu'ils ont devant eux au moins 20 années de croissance à deux chiffres. Les baby boomers, aux revenus et aux pensions de retraites corrects assurent à notre activité une visibilité à long terme", explique Corinne Duplat.

Des baby boomers trop jeunes encore pour être au rendez-vous de l'enseigne, mais pour lesquels elle se prépare, notamment en matière de relation client.

"Pour la prise de commandes, pour le moment, c'est la relation téléphonique qui est privilégiée. Mais avec cette nouvelle génération de seniors, plus connectée, nous sommes en train de plancher sur un outil de prise de commande via Internet, pourquoi pas même via une application pour smartphone."

Pas concurrent des repas distribués par les municipalités

En attendant, la clientèle des Menus Services qui n'est pas tout à fait celle des repas livrés par les municipalités.

"Les services municipaux de livraison de repas ne constituent pas une concurrence pour nous. D'ailleurs nous pouvons être un complément dans ce service en proposant des repas améliorés pour celles et ceux qui veulent se faire plaisir ponctuellement et qui sont pourtant des clients des services municipaux. Le panier moyen chez nous est d'environ 250 €

Les Menus Services

par mois. Nos clients réguliers sont des personnes issues de la classe moyenne française, voire de CSP +. En nous appuyant sur des partenaires locaux, des cuisines centrales de taille moyenne voire des cuisines centrales uniquement dédiées à notre activité, comme ici à Bordeaux, nous nous assurons que les clients aient le choix, chaque jour, entre 4 entrées, 4 plats et 4 desserts."

Des clients de 85 ans en moyenne, qui sortent de l'hôpital, et ayant perdu en mobilité, ponctuellement ou non, qui s'abonnent au service des Menus Services et reçoivent la visite d'un(e) nutritionniste de la société.

En moyenne : 500.000 € de CA annuel au bout de trois ans

C'est ce nutritionniste qui établit le régime adapté au client. Les formules allant de 11,30 euros (menu du jour personnalisé) à 17,30 euros (formule : déjeuner + dîner) donnant droit à une déduction fiscale de 30 % aux clients imposables, trouvent preneurs. A Bordeaux, l'agence compte 170 clients quotidiens et réalise 750.000 euros de chiffre d'affaires annuel. Elle est légèrement en retard par rapport aux chiffres annoncés par le franchiseur dans ses communiqués en direction des candidats à la franchise pour qui une agence peut réaliser jusqu'à 90.000 euros de chiffre d'affaires mensuel hors taxes.

"Ce dont on est certain, souligne Corinne Duplat, co-actionnaire majoritaire de la société (NDLR : elle et Alain Balandreaud possèdent 90 % des parts de la société), c'est qu'au bout de trois ans, le chiffre d'affaires annuel moyen d'une agence atteint 500.000 €."

Des données chiffrées qui semblent plaire aux candidats à la franchise prêts à verser un droit d'entrée de 15.000 € HT et à mobiliser un investissement de départ de 100.000 € dont 40.000 € d'apport personnel minimum pour se lancer dans l'aventure potentiellement porteuse du portage de repas.



Les Menus Services



Date : 24/06/2016
Heure : 11:07:47
Journaliste : Nicolas César

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Le juteux business des repas à domicile pour personnes âgées



Des repas livrés à domicile aux personnes âgées ne pouvant plus cuisiner. Le panier moyen est de l'ordre de 250 euros par mois pour cinq repas par semaine.

©

Menus Services

Avec le vieillissement de la population, le marché est particulièrement porteur. A condition d'être structuré pour y répondre. Progressivement, le groupe Menu Services tisse sa toile dans l'Hexagone avec des franchises et des succursales

Menus Services a une croissance annuelle de 25% depuis 13 ans, à faire pâlir d'envie nombre de chefs d'entreprises. Créée en 2003, la société affiche déjà **14 millions d'euros de chiffre d'affaires et 400 salariés au total.** " Nous avons 46 agences en France, dont 11 en succursale et 35 en franchise", indique, fièrement, Corinne Duplat, sa directrice générale, co-fondatrice avec Alain Balandraud. "Chaque année, nous avons 15 nouveaux franchisés", ajoute-t-elle.

La recette du succès

La recette fonctionne : des repas livrés à domicile aux personnes âgées ne pouvant plus cuisiner. Des repas avec des produits frais et diététiques, ainsi que des **menus personnalisés et "livrés à l'heure"**. Les formules vont de 11,30 à 17,30 euros. Le panier moyen est de l'ordre de 250 euros par mois pour cinq repas par semaine. "Tous les jours, nos clients ont le choix entre quatre et cinq plats différents, déclinés en fonction des régimes et des saisons des fruits et légumes", précise Corinne Duplat.

Pour satisfaire à ses exigences, Menu Services a 8 cuisines centrales dédiées sur le territoire. Les livraisons se font sur un périmètre de 20 km autour de Bordeaux, dans la région, où une succursale de la société parisienne, a été créée il y a cinq ans. L'agence emploie déjà 7 personnes et réalise 750 000 euros de chiffre d'affaires avec 170 clients. "Ce sont des emplois non délocalisables", insiste-t-elle.

Menu Services recrute des franchisés

La société s'est fixée comme objectif d'atteindre 20 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2016. Pour garder ce niveau de croissance, elle mise sur douze nouveaux franchisés par an. Les arguments ne manquent pas pour les séduire. Mais, ceux-ci devront verser un droit d'entrée de 15 000 euros et mettre sur la table 100 000 euros d'investissement, dont 40 000 euros en apport personnel.

Les Menus Services

RHÔNE CONSOMMATION

Le grand boom de la livraison de repas

Selon l'Insee, l'alimentaire est l'un des rares secteurs à tirer son épingle du jeu depuis la crise de 2008. Avec notamment LE marché florissant du moment : la livraison des repas sous toutes ses formes. Ou "click and eat".

C'est l'un des marchés les plus porteurs du moment, non seulement en vogue mais générateur de croissance : le marché de la livraison de repas explose. Plateformes de commandes de restaurants livrables, repas à domicile, livraison de kits à préparer soi-même avec des fiches recettes (lire ci-dessous) : l'engouement autour de cette "food tech" est énorme.

Il a changé la manière de consommer la nourriture qui ne s'était pas, jusqu'il y a peu, digitalisée. Avec internet, c'est aujourd'hui un secteur qui recrute et séduit fortement les investisseurs à hauteur de millions d'euros injectés dans ces start-up innovantes. Dans toutes les grandes villes, le nombre de livreurs à vélo est révélateur de cette ruée vers l'or et d'un marché croissant mais aussi hyper concurrentiel.

Deliveroo parle d'une croissance de 500 % de ses commandes depuis janvier

Il y a bien évidemment ceux dont on parle beaucoup dans les grandes villes : *Deliveroo* et autres *Foodora*, *Take eat easy*, *QuiToque* qui livre des repas de restaurants à domicile. Ces mastodontes continuent leur croissance et ont intérêt à diversifier leur offre (*Foodora* vient, par exemple, de lancer la livraison de petits-déjeuners à domicile) face aux entreprises comme *Amazon* qui lorgnent sur le marché et qui voudraient bien obtenir



■ Les repas en kit (pré-dosés) une des formes d'engouement autour de la food tech qui emballa les consommateurs. Photo D.R.

une part du gâteau. Plus qu'une tendance, il s'agit d'une manière de s'alimenter qui séduit de plus en plus de consommateurs : *Deliveroo* parle d'une croissance de 500 % de ses commandes depuis janvier. Les restaurateurs ayant adhéré ont eux aussi le sourire car le système permettrait d'augmenter leur chiffre d'affaires de 20 à 40 %.

Un potentiel exponentiel

La concurrence risque d'être rude et pas sûr qu'il y ait de la place pour tout le monde. Mais certains ont trouvé des "niches" comme *Vesper*, des Lyonnais qui livrent la nuit l'apéritif, ou encore *Menus services* à Lyon, qui est particulièrement tourné vers les seniors contribuant également « à lutter contre l'isolement des personnes âgées ». Certains jouent sur la qualité des produits, d'autres sur les

prix, d'autres encore sur les délais de livraison.

Sans doute moins médiatiques mais tout aussi efficaces en termes de réussite : les repas pré-dosés ou paniers/cabas recettes à domicile. Un concept qui a fait son apparition dans la région il y a cinq ans et qui ne cesse de progresser (La société *Recettes et Cabas* affichait une croissance de + 40 % entre 2012-2013, et de 20 % entre 2013 et 2014). Ces repas en kit séduisent les clients qui aiment manger des choses saines sans passer un temps fou pour les cuisiner. La notion d'anti-gaspillage est également à prendre en ligne de compte dans le choix de ce style de concept innovant. On l'aura compris, cette tendance de fond de la livraison des repas représente un potentiel exponentiel dans le pays de la gastronomie, qui plus est dans la capitale du bien manger.

Sandrine Rancy