



N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE



PRESS BOOK

2018

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothee Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 01 56 81 02 81 - 06 22 27 63 88

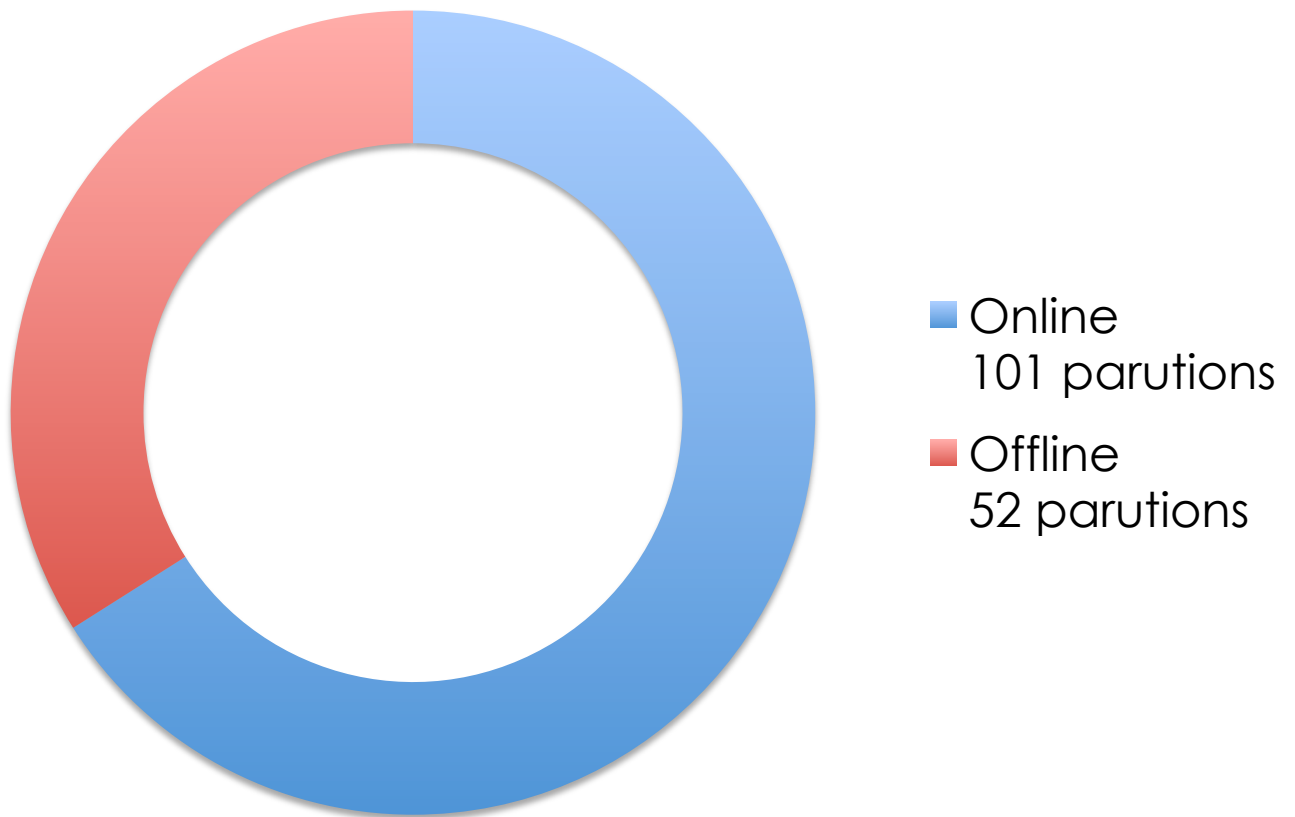
Clémence Engler : c.engler@agencecallmeback.com / 01 56 81 02 81

RÉDACTIONNELS 2018

BILAN

Nombre total de coupures :
152

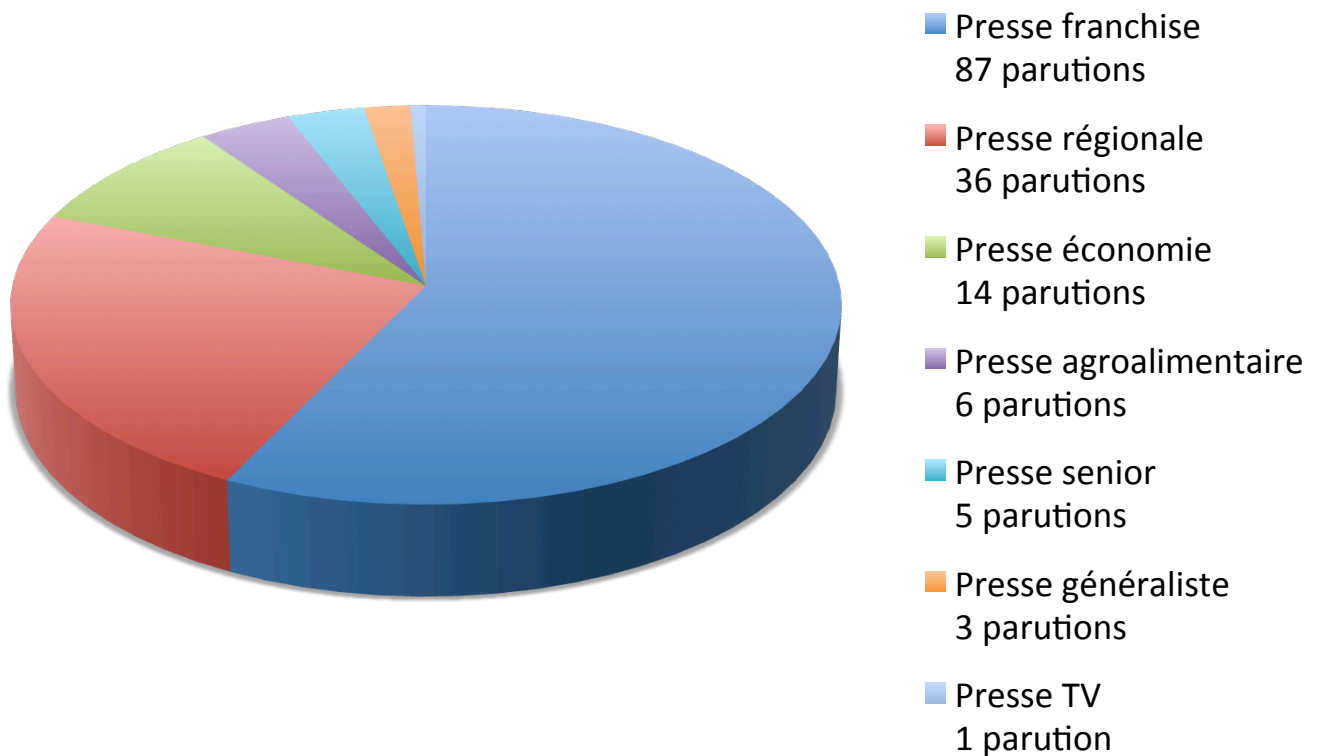
Répartition presse online/offline



BILAN

Nombre total de coupures :
152

Répartition par type de presse



Sommaire

04/01/2018	Toute-la-franchise.com	Présentation du concept Les Menus Services : Vidéo
05/01/2018	Business.fr	Les Menus Services développe deux franchises à Marseille
10/01/2018	AC Franchise	La franchise Les Menus Services s'installe à Marseille
18/01/2018	Tokster	Les Menus Services honorent la Bretagne
19/01/2018	Observatoirede la franchise.fr	L'enseigne Les Menus Services lance une nouvelles gamme de recettes
22/01/2018	Observatoirede la franchise.fr	Les Menus Services participent au premier Forum Normand de la Franchise
23/01/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services participe au 1 ^{er} Forum de la Franchise du Havre
28/02/2018	Le Progrès	Portage de repas : du choix dans les menus !
29/01/2018	ParisNormandie.fr	Un forum de la franchise demain mardi à la CCI du Havre
30/01/2018	Paris Normandie	Forum de la franchise
29/01/2018	Observatoirede la franchise.fr	La marque Les Menus Services marque sa présence au salon Franchise Expo Paris 2018
30/01/2018	Le Progrès	Forum de la franchise
Février 2018	Business	Le mois @ la loupe – Janvier 2018
Février/Mars 2018	Zepros Métiers Collective	Deux ouvertures pour les Menus Services

Sommaire

01/02/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services présente au salon Franchise Expo Paris
05/02/2018	Toute-la-franchise.com	Rétro franchise services aux particuliers : retour sur l'année 2017
06/02/2018	Destimed.fr	Les Menus Services s'installe à Marseille : des repas gourmands et équilibrés livrés à domicile pour les personnes du 3 ^e âge.
16/02/2018	Franchise Habitat	Les Menus Services était au 1 ^{er} Forum Normand de la Franchise
19/02/2018	Le Maine Libre	Les Menus Services en pleine croissance au Mans
Mars/Mai 2018	L'Express Réussir	Coup de cœur de la pérennité et de la croissance maîtrisée
01/03/2018	Franchise Aide à la personne	Les Menus Services a participé au 1 ^{er} Forum Normand de la Franchise
07/03/2018	La Marne	Deux jours pour informer les seniors
07/03/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services : une nouvelle franchisée à Marseille
08/03/2018	Observatoirede la franchise.fr	Les Menus Services participera à une conférence lors du salon Franchise Expo Paris 2018
09/03/2018	Observatoire de la franchise.fr	Générale des Services annonce sa participation à l'édition 2018 du salon Franchise Expo Paris
12/03/2018	DestiMed	CCI Marseille-Provence – Entreprendre au féminin : une route encore longue ?
13/03/2018	Observatoirede la franchise.fr	Les franchises en force sur le marché de l'assistance aux personnes dépendantes

Sommaire

14/03/2018	La Marne	Salon Seniors : Des conseils pour le quotidien
16/03/2018	Commerce International	La CCI de Marseille Provence fait de l'entreprenariat chez les femmes son cheval de bataille
22/03/2018	Observatoirede la franchise.fr	Les Menus Services annonce l'ouverture d'une nouvelle franchise
23/03/2018	Toute-la-franchise.com	Témoignage Les Menus Services Créteil : « J'aspire à ouvrir une seconde agence afin de répondre au mieux au besoin de proximité »
25/03/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services Fresnes : une nouvelle agence pour le franchisé de Juvisy sur Orge
26/03/2018	Franchise Service	Les Menus Services ouvre ses portes à Fresnes
28/03/2018	Observatoirede la franchise.fr	Interview franchise Les Menus Services « Nous ouvrons une quinzaine d'agences cette année »
30/03/2018	Observatoirede la franchise.fr	L'agence franchisée Les Menus Services Bordeaux reprise par Nathalie Rivière
Avril/Mai 18	ZePros Métiers Collective	Les Menus Services honorent la Bretagne
02/04/2018	AC Franchise	La franchise Les Menus Services fête ses 15 ans d'existence et de pérennité
05/04/2018	Sud Ouest	Le Clic veut étoffer son réseaux pour aider les aînés
07/04/2018	Observatoirede la franchise.fr	L'enseigne Les Menus Services installe une nouvelle agence dans le sud de Marseille
09/04/2018	Tokster	Les Menus Services dans la cité phocéenne

Sommaire

10/04/2018	Toute-la-franchise.com	Témoignage franchisé : « Les Menus Services touchent une économie bienveillante
11/04/2018	AC Franchise	Bilan Franchise Expo Paris 2018 : Une réussite et des rencontres !
13/04/2018	Toute-la-franchise.com	Plus de 36 000 visiteurs pour la dernière édition de Franchise Expo
17/04/2018	L'officiel de la Franchise.fr	Témoignage de Corinne DUPLAT, Directrice générale du réseau Les Menus Services
17/04/2018	SilverEco.fr	Les Menus Services fêtent leurs 15 ans au service des seniors
17/04/2018	Marche des Seniors.com	Alain Balandreaud : Plus e 1,7 million de repas livrés à domicile aux Seniors, en 2017
18/04/2018	Franchise Habitat.fr	Les Menus Services : nouvelle ouverture à Fresnes
19/04/2018	Les Sables Vendée Journal	Le plaisir du repas sur mesure livré à domicile
19/04/2018	Observatoire de la franchise.fr	La franchise Les Menus Services souffle sa 15 ^{ème} année au service des personnes âgées
22/04/2018	Franchise Service.fr	Les Menus Services : 15 années au service des Seniors
22/04/2018	Toute-la-franchise.com	Interview de Corinne Duplat, Directrice Générale du réseau Les Menus Services
25/04/2018	LSA-conso.fr	Michel Bourel, réélu président de la fédération française de la franchise
25/04/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services fête ses 15 ans au service des seniors !
26/04/2018	Franchise Magazine	Fondateur de Cavavin, Michel Bourel est réélu Président de la Fédération Française de la Franchise

Sommaire

26/04/2018	Toute-la-franchise.com	Michel Bourel, PDG de Cavavi, réengagé pour deux ans à la tête de la Fédération Française de la Franchise
26/04/2018	LSA La Quotidienne	Michel Bourel, réélu président de la fédération française de la franchise
27/04/2018	La République du Centre	Près de chez vous – Les Menus Services sont désormais domiciliés à Orléans
28/04/2018	Observatoire de la franchise.fr	Romuald Vaur a rejoint le réseau Les Menus Services à Versailles – Le Chesnay
29/04/2018	Franchise Aide à la personne	Fresnes accueille une nouvelle implantation Les Menus Services
01/05/2018	Observatoire de la franchise.fr	Michel Bourel est de nouveau Président de la Fédération Française de la Franchise
09/05/2018	Les nouvelles Versailles	L'agence Les Menus Services change de tête
09/05/2018	Observatoire de la franchise.fr	Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services, est désormais administratrice auprès de la FFF
10/05/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services : une nouvelle agence à Saint-Maur-des-Fossés
11/05/2018	Tokster.com	Une nouvelle agence Menus Services dans le 94
11/05/2018	Observatoire de la franchise.fr	Une nouvelle franchise Les Menus Services ouvre ses portes dans le Val-de-Marne
18/05/2018	Observatoire de la franchise.fr	La franchise Les Menus Services ouvre les portes de sa nouvelle agence à Val-de-Marne Nord

Sommaire

22/05/2018	Tokster.com	Corinne Duplat (Les Menus Services), administrateur de la FFF
23/05/2018	Toute-la-franchise.com	Corinne Duplat élue administrateur de la Fédération Française de la Franchise
28/05/2018	La Provence	Et de 3 pour Les Menus Services
06/06/2018	Observatoirede la franchise.fr	Le réseau Les Menus Services vous sonne rendez-vous au salon Réussir en Franchise Occitanie
07/06/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services présents au salon Réussir en Franchise Occitanie
11/06/2018	Franchise Magazine	Corinne Duplat, Directrice générale du réseau Les Menus Services
12/06/2018	SilverEco.fr	Les Menus Services vous livrent désormais en voiture électrique
14/06/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services: interview de la franchisee, Nathalie Rivière
18/06/2018	Toute-la-franchise.com	Nouvelle agence marseillaise pour le réseau Les Menus Services
19/06/2018	Observatoirede la franchise.fr	Une ancienne directrice communication rejoint le réseau Les Menus Services
21/06/2018	Observatoirede la franchise.fr	Nouvelles campagne de communication pour l'enseigne Les Menus Services
22/06/2018	SilverEco.fr	Les Menus Services s'invitent dans votre poste de télévision !
24/06/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services lancent leur première campagne télé

Sommaire

Juillet/août 2018	Ecoréseau Business	Baromètre & tendances : Corinne Duplat, administratrice de la FFF
Juillet/août 2018	Le journal des entreprises Marseille-Nice- Toulon	Les Menus Services s'installent à Marseille
05/07/2018	Observatoirede la franchise.fr	L'enseigne Les Menus Services à la rencontre des porteurs de projets de la région Nouvelle Aquitaine
13/07/2018	Nice Matin – édition Cannes	Les Menus Services
13/07/2018	Les nouvelles publication économiques et juridiques	« On ne lâche pas l'affaire sur la parité »
21/07/2018	AC Franchise	Alain Balandreaud parle de son enseigne Les Menus Services qui fête ses 15 ans d'existence
31/07/2018	Le Courrier de l'Ouest	Des fleurs pour les personnes seules
Août- septembre 2018	Pharmacien Manager	Le MAD en pleine mutation
03/08/2018	Observatoirede la franchise.fr	Livreur Les Menus Services, un métier qui crée des liens avec les personnes âgées
23/08/2018	SilverEco.fr	Découvrez le métier de livreur pour la société Les Menus Services
Septembre 2018	Saint Maur Infos	Vie économique – Bienvenue aux nouveaux commerçant
Septembre 2018	Le Figaro Hors- Série n°61	Combien investir pour se lancer

Sommaire

Septembre 2018	Le Figaro Hors Série n°61	Les Menus Services
03/09/2018	Ouest France Saint Malo	Services à la personne – Vie quotidienne, Familles, Personnes dépendantes
03/09/2018	Ouest France Saint Malo	Services à la personne – Vie quotidienne, Familles, Personnes dépendantes
13-19/09/2018	Challenges	S'adosser à une franchise pour mieux s'élaner
27/09/2018	Tokster.com	Zoom sur le métier de livreur Les Menus Services
29/09/2018	Ac-franchise.com	Sandrine Helbert ouvre son agence franchisée Les Menus Services à Champigny-sur-Marne
01/10/2018	Le Figaro.fr	Franchise : les secrets des métiers les plus porteurs
01/10/2018	Ouest France	Les Menus Services – Portage de repas à domicile
02/10/2018	Observatoirede lafranchise.fr	Le réseau Les Menus Services installe une nouvelles agence dans le Val-de-Marne Nord
03/10/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services Champigny : le portage de repas dans le Nord du Val-de-Marne
06/10/2018	Corse Matin	Un salon bleu pour les seniors
08/10/2018	Le Télégramme Brest	Les Menus Services s'occupent de tout
09/10/2018	Tokster.com	Une agence Les Menus Services à Champigny
10/10/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services compte aujourd'hui 65 agence en France

Sommaire

10/10/2018	Observatoirede lafranchise.fr	Les Menus Services, une franchise en plein développement
10/10/2018	Le Berry Républicain	Maintien à domicile, les solutions
11/10/2018	Ouest France	Les Menus Services ouvrent une agence à Paimpol
19/10/2018	Nice Matin	Les Menus Services
19/10/2018	Observatoirede lafranchise.fr	Le réseau Les Menus Services accueille une nouvelle agence à Rueil-Malmaison
24/10/2018	La presse d'Armor	Les Menus Services ouvrent un bureau rue de la Marne
25/10/2018	Toute-la- franchise.com	Les Menus Services : une nouvelle agence à Rueil-Malmaison !
25/10/2018	Point Franchise.com	Ouverture à Rueil-Malmaison pour Les Menus Services
25/10/2018	Franchise Habitat	Les Menus Services : la barre des 80 agences dépassée fin 2018
29/10/2018	Actu.fr	Paimpol. Les Menus Services ouvrent un bureau rue de la Marne
29/01/2018	BFMTV	Spot AXA / Les Menus Services
31/10/2018	Ouest France	Services à la personne – Vie quotidienne, Familles, Personnes dépendantes
31/10/2018	Ouest France	Services à la personne – Vie quotidienne, Familles, Personnes dépendantes
Edition 2018-2019	Chatillon Informations	L'annuaire des commerces et entreprises

Sommaire

Novembre 2018	L'Officiel de la Franchise	Services à la personnes : La dépendance face à de nouveaux défis
Novembre-Décembre 2018	Zepros Métier Collective	Les Menus Services à Champigny
Novembre-Décembre 2018	Zepros Métier Collective	Zoom sur le métier de livreur
Novembre-Décembre 2018	Zepros Métier Collective	Les Hommes et les Femmes du mois
08/11/2018	Observatoirede lafranchise.fr	Le réseau Les Menus Services présent sur BFM Business TV et sur le Salon des services à la personne
09/11/2018	Toute-la-franchise.com	Le marché des services à la personne en panne de croissance...sauf en franchise
09/11/2018	Toute-la-franchise.com	Témoignage Les Menus Services Annecy : « Développer une marque bienveillante en pleine croissance ! »
10/11/2018	Franchise-service.fr	Les Menus Services : un réseau en pleine expansion
12/11/2018	Franchise-aide-à-la-personne.fr	Les Menus Services : la barre des 80 agences atteinte avant la fin de l'année
14/11/2018	Toute-la-franchise.com	Salon des Services à la Personne 2018 : L'innovation et l'emploi à l'honneur
16/11/2018	Toute-la-franchise.com	Les Menus Services se préoccupe de la sécurité de ses livreurs
19/11/2018	Observatoirede lafranchise.com	L'enseigne Les Menus Services annonce sa participation au salon des Services à la personne
20/11/2018	Toute-la-franchise.com	Retrouvez Les Menus Services au salon des services à la personne

Sommaire

20/11/2018	L'Union.fr	12 000 repas gastronomiques seront servis jeudi à des Rémois et des Marnais
21/11/2018	L'ardennais.fr	12 000 repas gastronomiques seront servis jeudi à des Rémois et des Marnais
21/11/2018	L'Union	Repas gastronomique pour 12 000 Marnais
23/11/2018	Nice Matin	Les Menus Services
27/11/2018	Observatoirede la franchise.fr	« Nous avons connu un fort développement l'an dernier »
27/11/2018	Franchise Habitat	Les Menus Services à la télévision
30/11/2018	Toute la franchise	« J'ai choisi de devenir franchisé Les Menus Services parce que l'activité fait sens pour moi »
Décembre 18 – Janvier 19	L'Officiel de la franchise	Un réseau à la une : Les Menus Services
05/12/2018	Bref Rhône Alpes	Textos
13/12/2018	Le Journal des entreprises	Les Menus Services s'implante à Annecy
13/12/2018	Observatoire de la franchise.fr	Le réseau Les Menus Services accueille une nouvelle franchise à Annecy
14/12/2018	Flash infos Edition Rhone Alpes/ Auvergne/ Bourgogne	Services : franchise à Annecy pour Les Menus Services
18/12/2018	Le Dauphiné	Les Menus Services à l'assaut du marché savoyard
18/12/2018	Le Dauphiné	Les Menus Services à l'assaut des Savoie

Sommaire

19/12/2018	Tokster.fr	2 initiatives LMS dès janvier 2019
20/12/2018	Tokster.fr	Les Menus Services ouvre deux agences
20/12/2018	First Eco Edition Rhône-Alpes et Auvergne	Une franchise Les Menus Services ouvre à Annecy et pourrait être suivie d'autres implantations en pays de Savoie
24/12/2018	Var Matin	Idées services
27/12/2018	Toute-la-franchise.com	Interview Emmanuel Pion, franchisé Les Menus Services à Lyon Nord Est/ Villeurbanne
28/12/2018	Toute-la-franchise.com	Le nouveau partenariat entre Les Menus Services et Les Amis d'Hubert
30/12/2018	Observatoirede lafranchise.fr	Le réseau Les Menus Services ouvre les portes d'une nouvelle agence à Paimpol



Présentation du concept Les Menus Services : Video

Vidéo: <http://www.youtube.com/embed/kunTY4PFHcl?rel=0&fs=1&autoplay=1>

Découvrez le vidéo de présentation Les Menus Services par le magazine capital.

découvrez l'enseigne

Découvrez la vidéo de présentation de l'enseigne Les Menus Services par le magazine capital.





Les Menus Services développe deux franchises à Marseille



Leader sur le portage de repas à domicile, Les Menus Services va se développer en franchise à Marseille via deux nouvelles agences.

Les Menus Services, leader sur le portage de repas à domicile destinés essentiellement aux personnes âgées et dépendantes, ouvre deux nouveaux sites en franchise en 2018. Le réseau implanté historiquement dans l'Ouest de la France, depuis sa création il y a 15 ans, compte aujourd'hui 52 sites dont 11 succursales et livre 2 millions de repas par jour. L'enseigne a maillé le territoire en Ile-de-France et en Rhône-Alpes avant de s'attaquer à Paca. Après Aix-en-Provence et Toulon l'année dernière, Les Menus Services ouvre deux nouvelles agences à Marseille dans le sud et dans le centre de la ville. « *Nous n'avons pas couvert à Marseille jusqu'à présent faute de trouver une cuisine centrale qualitative qui corresponde à nos exigences mais au vu de l'âge de la population et de son pouvoir d'achat, le déploiement dans cette région est à l'ordre du jour* », développe Corinne Duplat directrice générale de Les Menus services. Pour Lucile Tissoy Lays, l'une des franchisees, « *je savais que c'était un secteur porteur, je voulais m'engager dans un business social* ». Pour Matthieu Menut, également de l'aventure, le côté rassurant de la franchise a joué en plein ainsi que la volonté d'entreprendre dans un secteur « *qui a du sens* ». Avec un panier moyen est de 250 euros par mois, l'offre se décline en 5 propositions. Les clients d'une moyenne d'âge de 85 ans, privilégient une commande sur papier mais l'enseigne compte bien digitaliser les process à terme. « *Toute l'offre marketing est ciblée sur les*

www.business.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

personnes âgées mais s'adresse aussi aux personnes dépendantes momentanément ». Avec un CA de 20 millions d'euros et 25 % de croissance, Les Menus Services se dotera d'un nouveau siège Porte de Versailles en 2018, pour rayonner dans toute la France.

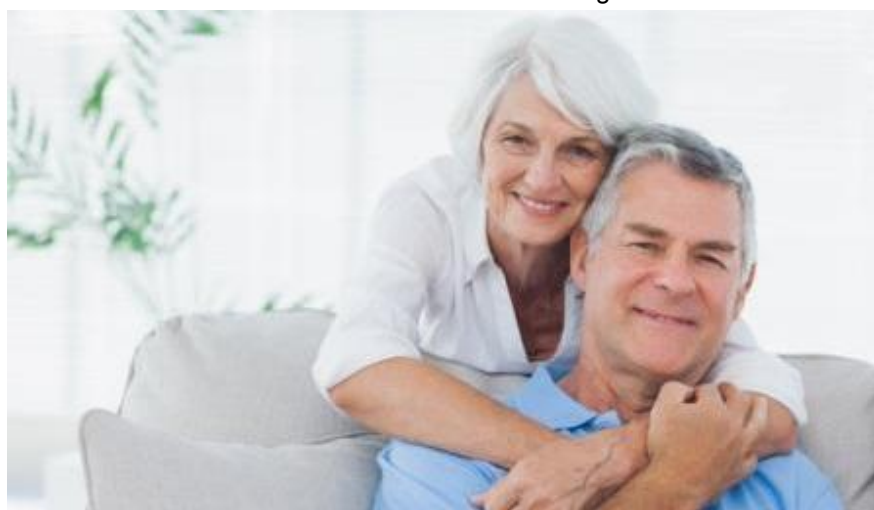
Fabienne Berthet

Photos : Menus Services compte deux nouveaux franchisés à Marseille. Matthieu Menut, Corinne Duplat et Lucile Tissot Lays



La franchise Les Menus Services s'installe à Marseille

L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, Les Menus Services, continue à se développer sur le territoire national après avoir été implantée à Toulon, Aix-en-Provence et Cannes. Elle a récemment ouvert deux nouvelles agences en franchise à Marseille.



Marseille accueille deux agences Les Menus Services

Après avoir développé 53 agences, depuis sa création, le réseau Les Menus Services a décidé de s'implanter à Marseille pour la première fois.

Corinne DUPLAT, directrice générale de la franchise, a expliqué: " Marseille est une zone de chalandise que nous ne couvrons pas jusqu'à présent, faute d'avoir trouvé les bons partenaires et notamment une cuisine centrale qualitative qui réponde à nos exigences et notre cahier des charges ".

En effet, l'enseigne a installé deux nouvelles unités, opérationnelles depuis ce mois de janvier. La première est située à Marseille Centre et la deuxième à Marseille Sud. Elles sont respectivement dirigées par Lucile Tissot-Lays et Mathieu Menut.





Lucile Tissot-Lays, franchisee Les Menus Services à Marseille Centre

Lucile Tissot-Lays aux commandes de l'agence Marseille Centre

Lucile Tissot-Lays, 40 ans , a passé 15 ans dans le domaine de l'industrie et du commerce avec une expérience en ingénierie mécanique, élaboration de projets multimédia et stratégies de communication. Aujourd'hui, elle choisit de créer son propre projet et de se lancer en franchise avec Les Menus Services.

La franchisee a déclaré: " Je suis partie d'une feuille blanche ou presque, exceptée ma volonté de rejoindre les entrepreneurs, que ma fonction m'avait amené à côtoyer en permanence, de par mes activités quotidiennes mais aussi de par les réseaux auxquels j'appartiens notamment Femmes chefs d'entreprises Marseille (FCE Marseille). La franchise s'est donc imposée quasi naturellement : s'appuyer sur un réseau structuré dans un domaine d'activité porteur ".

Elle a également expliqué qu'elle s'était intéressée à cette activité parce qu'elle était rattachée à un marché en plein essor . De plus, Marseille n'était pas encore couverte par l'enseigne, c'était donc l'occasion pour elle de se lancer.



Mathieu Menut, franchisee Les Menus Services à Marseille Sud

Mathieu Menut, nouveau franchisee du réseau Les Menus Services à Marseille Sud

Mathieu Menut, 34 ans et originaire d'Aubagne, quant à lui, a commencé sa carrière professionnelle en 2012 avec une entreprise de produits cosmétiques reconnue, avant de la quitter en 2017. Il a décidé d'être chef d'entreprise, chose qui l'a poussé à rejoindre le réseau.

Il a exprimé sa motivation: "Entreprendre correspond à une démarche personnelle. Je me suis tourné naturellement vers le secteur du service à la personne car je souhaitais être acteur d'un business qui a du sens et qui véhicule des valeurs sociales et humaines".

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 3

[Visualiser l'article](#)

Il a aussi expliqué qu'il souhaitait être accompagné par une franchise qui a fait ses preuves et qui bénéficie d'une structure dédiée pour l'aider à se lancer dans sa vie d'entrepreneur au quotidien.

Pour ce nouveau franchisé, Les Menus Services est une franchise à petite taille avec un cœur de métier bien ciblé, un concept abouti et qui évolue sur un marché en pleine croissance .

Enfin, il conclut: " Le fait que le processus d'adhésion au réseau se déroule sur plusieurs mois m'a donné l'opportunité de rencontrer d'autres franchisés et de partager leur expérience avec eux. Ce qui m'a pleinement rassuré. Je n'ai qu'une hâte : relever ce nouveau challenge! "

Si vous souhaitez devenir franchisé ou en savoir plus sur ce secteur, cliquez et découvrez les franchises qui recrutent actuellement dans le secteur " Franchise Service à la personne âgée ou dépendante " .



Les Menus Services honorent la Bretagne

Les Menus Services innove en Bretagne avec le lancement d'une toute nouvelle gamme régionale et terroir. SRC SANTE

Soucieuse de donner à ses clients le goût d'une cuisine saine, de qualité, savoureuse et représentative de leur région, Les Menus Services innove en Bretagne avec le lancement d'une toute nouvelle gamme régionale, à l'esprit 100 % terroir et locavore.

« *Cette nouvelle gamme a pour objectif de valoriser le savoir-faire des producteurs locaux et les plats traditionnels, reflets de l'histoire et de la culture de nos régions, en s'inspirant des recettes aux secrets quelquefois bien gardés. Elle donne à nos clients l'occasion de découvrir ou redécouvrir les joies d'un repas authentique, élaboré dans une cuisine professionnelle régionale, bretonne en l'occurrence pour ce lancement* », déclare Alain Balandraud, président des Menus Services. Très développée en région avec 60 franchises sur l'ensemble du territoire, la marque se positionne comme un acteur incontournable du bien-être et du maintien à domicile des seniors. Avec cette nouvelle gamme bretonne, elle entend bien poursuivre sur cette voie, en permettant à ses clients de retrouver le plaisir de manger. Cette nouvelle gamme s'inscrit dans la stratégie de diversification menée par le groupe à l'échelle nationale et vient étoffer l'offre des 6 autres menus existants.

Circuits courts et régionalisme

Elle sera mise en place progressivement au cours de l'année dans d'autres régions françaises afin de toucher l'ensemble des clients. Les produits et matières premières des repas régionaux sont locaux. Les recettes et les produits choisis sont emblématiques du savoir-faire gastronomique breton. Le lait utilisé dans le cadre de ces repas provient quotidiennement d'un GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) de Guipry-Messac (35). A noter que le 1er repas de la gamme est offert. Cette dernière comprend en entrée, l'incontournable crêpe au fromage, ou du chou fleur ravigote, ou des haricots Coco rouges en salade ou encore du pâté en croûte, en plats principaux, au choix, du filet de colin à la brestoise, du rôti de dinde sauce aux pruneaux, galette paimpolaise, longe de porc au cidre, penne rigate aux algues. Enfin, en dessert, le convive pourra choisir entre un délicieux cake pomme et caramel, de la semoule au lait ou du quatre-quarts.



L'enseigne Les Menus Services lance une nouvelle gamme de recettes

LinkedIn 



Les clients du réseau **Les Menus Services** auront sous peu le plaisir de découvrir et déguster une nouvelle gamme de recettes où la Bretagne a été mise à l'honneur. Ils apprécieront également le goût d'une cuisine saine, de qualité et savoureuse.

Le réseau diversifie son offre

Les Menus Services comptabilise actuellement 60 franchises sur l'ensemble du territoire. Ce déploiement lui a permis de devenir un acteur incontournable du bien-être et du maintien à domicile des seniors. Et cette nouvelle gamme bretonne qui permet aux consommateurs de retrouver le plaisir de manger en choisissant des menus qui leur ressemblent jouera certainement en la faveur du réseau pour continuer sur sa lancée.

« Cette nouvelle gamme a pour objectif de valoriser le savoir-faire des producteurs locaux et les plats traditionnels, reflets de l'histoire et de la culture de nos régions, en s'inspirant des recettes aux secrets quelquefois bien gardés. Elle donne à nos clients l'occasion de découvrir ou redécouvrir les joies d'un repas authentique, élaboré dans une cuisine professionnelle régionale, bretonne en l'occurrence pour ce lancement », déclare Alain Balandraud, Président de la société Les Menus Services.

La nouvelle gamme correspond tout à fait à la stratégie de diversification menée par l'enseigne à l'échelle nationale. Elle sera mise en place progressivement au cours de l'année dans d'autres régions françaises.

La gamme bretonne comprend :

Entrées : crêpe au fromage, chou fleur ravigote, pâté en croûte...

Plats : filet de colin à la brestoise, rôti de dinde sauce aux pruneaux, galette paimpolaise...

Desserts : cake pomme et caramel, semoule au lait...

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services participent au premier Forum Normand de la Franchise

visuel indisponible

Le réseau Les Menus Services vous donne rendez-vous au premier Forum Normand de la Franchise qui aura lieu au Havre le 30 janvier prochain.

Venez rencontrer Les Menus Services

Le mardi 30 janvier prochain, de 10h00 à 17h00, aura lieu la première édition du Forum Normand de la franchise. L'événement se tiendra à la CCI Seine Estuaire, 181 quai Frissard 76600 Le Havre.

Ce forum est le rendez-vous idéal pour permettre aux franchiseurs de rencontrer les porteurs de projet souhaitant s'implanter au Havre et il permet aux entrepreneurs ayant développé des concepts de connaître les outils nécessaires pour franchiser leurs modèles.

La franchise est un mode de collaboration entre deux entreprises indépendantes juridiquement et financièrement (le franchisé et le franchiseur).

Cette méthode offre une opportunité à un indépendant d'entreprendre plus rapidement en augmentant ses chances de succès et à un franchiseur d'asseoir son développement commercial sur un réseau de chefs d'entreprise impliqués sur leur marché local.

La ville du Havre offre un formidable potentiel de développement pour les commerces et services en franchise.

Programme du Forum

Voici le programme de la première édition du Forum Normand de la Franchise :

Une conférence d'ouverture sur les "enjeux de la franchise" avec des témoignages de franchiseurs et franchisés

Des stands avec des franchiseurs intéressés par un développement au Havre et en Normandie

Des ateliers sur la création d'entreprise : comment financer son projet, comment construire son business plan...

Un espace partenaires : banques, avocats, experts-comptables, agences immobilières, Pôle Entreprendre de la CCI, service commerce de la ville du Havre...



Les Menus Services participe au 1er Forum de la Franchise du Havre

Particulièrement attendue par les acteurs de la franchise et du commerce organisé, la 1re édition du **Forum de la Franchise du Havre** aura lieu le 31 janvier 2018 dans les locaux de la **CCI Seine Estuaire**, organisateur de l'événement avec le soutien de la **Fédération Française de la Franchise**. Parmi les enseignes exposant à ce 1er salon normand de la franchise figure **Les Menus Services**, franchise de services à la personne spécialisée dans le portage de repas au domicile des personnes âgées.

Les Menus Services, un réseau leader

Les Menus Services entend bien profiter de cette belle vitrine de **l'entrepreneuriat en franchise en Normandie** pour présenter les atouts de son concept de franchise et rencontrer les entrepreneurs qui souhaitent développer une activité dans le domaine des **services à la personne au Havre** et plus largement dans toute la région normande. Acteur reconnu dans le paysage français des services à la personne, **Les Menus Services jouit d'un leadership en matière de portage de repas** au domicile des personnes âgées. Avec plus de 60 implantations en France, le réseau se développe au rythme soutenu d'une dizaine de nouvelles ouvertures par an.

La franchise pour réussir sa création d'entreprise

La franchise contribue très largement à cette rapide expansion. Modèle d'entrepreneuriat vertueux, la franchise permet au réseau de s'appuyer sur les qualités et compétences d'entrepreneurs indépendants ainsi que sur leur connaissance du marché local pour mailler efficacement le territoire. Ces derniers profitent quant à eux d'un **savoir-faire éprouvé**, d'un **accompagnement**, d'**outils**, de **services** et d'une **notoriété nationale**, propices au démarrage rapide de leur activité et au développement de leur affaire.

La Normandie : Terre d'opportunités pour créer son entreprise en franchise

Le Havre représente pour Les Menus Services un secteur particulièrement attractif. Disposant d'un **important potentiel pour le développement des commerces et services en franchise**, le secteur n'est pas encore couvert par le réseau. Plus largement, l'ensemble de la Normandie offre de nombreuses opportunités d'implantation pour Les Menus Services qui n'est à ce jour représenté que par **trois agences dans la région, à Caen, Cabourg et Ouistreham**. La participation du réseau au Forum de la Franchise du Havre doit ainsi lui permettre de rencontrer et d'échanger avec ses potentiels futurs franchisés Normands. Les candidats intéressés peuvent d'ores et déjà fixer un rendez-vous avec **Corinne Duplat**, directrice générale du réseau.



ACTU VILLEFRANCHE ET BEAUJOLAIS

PORTAGE DE REPAS : Du choix dans les menus !



Chaque jour, depuis bientôt 3 ans, **Les Menus Services**, société spécialisée dans le **portage de repas à domicile et agréée service à la personne**, livre au quotidien de **délicieux repas** cuisinés par un traiteur régional sur le secteur de Villefranche-Beaujolais-Val de Saône.

Pour faire face à une demande de plus en plus importante, Emilie, Diététicienne, vient de rejoindre l'équipe des Menus Services. En effet, chaque jour, les clients peuvent **choisir parmi un large choix de menus avec ou sans régime** et bénéficier de conseils diététiques. Vous choisissez vos repas comme au restaurant et en plus les repas sont livrés avec du pain frais confectionné par une boulangerie de Villefranche !

Jonathan Carthieux, le responsable, nous rappelle que c'est bien plus que du portage de repas. C'est aussi créer un lien social important grâce à **une équipe à l'écoute et disponible**.

OFFRE DECOUVERTE

Envie de vous laisser tenter? Jonathan vous propose de vous rencontrer à votre domicile, afin de tout vous expliquer. Et si vous souhaitez goûter, **un premier repas vous sera même offert*** !

* Voir conditions spécifiées en agence.



Les Menus Services
43 rue François Meunier Vial
69400 Villefranche S/Saône - 04 74 04 93 47
jcarthieux@les-menus-services.com



www.paris-normandie.fr

Pays : France

Dynamisme : 163



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Un forum de la franchise demain mardi à la CCI du Havre

LE HAVRE (NORMANDIE). Le premier forum de la franchise, au Havre, a lieu demain, mardi 30 janvier 2018, à la Chambre de commerce, de 10 h à 17 h. Au programme, une conférence d'ouverture sur « les enjeux de la franchise » avec des témoignages de franchiseurs et franchisés, des stands avec des franchiseurs intéressés par un développement au Havre et en Normandie, des ateliers sur la création d'entreprise : comment financer son projet, comment construire son business plan..., ainsi qu'un espace partenaires (banques, avocats, experts-comptables, agences immobilières, Pôle Entreprendre de la CCI, service commerce de la Ville du Havre...).

Les franchiseurs participants : Albâtre Courtage Développement, Les menus services, Générale des Services, Mail Boxes Etc, La vie claire, Bricks 4 Kidz, Kelpierre (6 franchises – Espace Coty), Gagner en franchise (Répar stores, Carlence, La maison du savon de Marseille, Kids Paradis, Dom&Vie, Histoire de Pain), La maison du savon de Marseille, Les Fromentiers, Lollipops SA, Comtesse du Barry, Viva Services Développement, Calzèdonia, La maison des travaux, Nachos Mexican Grill, Maison de la Presse, Groupe Casino et Oui Care.



Forum de la franchise

Le premier forum de la franchise, au Havre, a lieu ce mardi 30 janvier, à la chambre de commerce, de 10 h à 17 h. Au programme notamment, une conférence d'ouverture sur « les enjeux de la franchise » avec des témoignages de franchiseurs et franchisés, des stands avec des franchiseurs intéressés par un développement au Havre et en Normandie d'une manière plus générale, des ateliers sur la création d'entreprise (comment financer son projet, comment construire son business plan...), ainsi qu'un espace partenaires (banques, avocats, experts-comptables, agences immobilières, Pôle Entreprendre de la CCI, service commerce de la ville du Havre...). Les franchiseurs participants seront les suivants : Albâtre Courtage Développement, Les menus services, Générale des Services, Mail Boxes Etc, La vie claire, Bricks 4 Kidz, Kelpierre (6 franchises – Espace Coty), Gagner en franchise (Répar stores, Carlence, La maison du savon de Marseille, Kids Paradis, Dom & Vie, Histoire de Pain), La maison du savon de Marseille, Les Fromentiers, Lollipop SA, Comtesse du Barry, Viva Services Développement, Calzèdonia, La maison des travaux, Nachos Mexican Grill, Maison de la Presse, Groupe Casino et Oui Care.



La marque Les Menus Services marque sa présence au salon Franchise Expo Paris 2018

Le réseau **Les Menus Services**, spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, sera présent au salon Franchise Expo qui aura lieu à Paris porte de Versailles du 25 au 28 mars 2018.

Le réseau Les Menus Services exposera sur le salon de la franchise pour renseigner les futurs entrepreneurs. Le réseau Les Menus Services enregistre sa 5ème participation au salon Franchise Expo et accueillera les visiteurs sur le stand B 52 – Pavillon 2.2. L'enseigne Les Menus Services compte à ce jour 56 agences au sein de son réseau.

Le salon Franchise Expo représente le rendez-vous incontournable pour mettre en relation les franchiseurs avec les futurs entrepreneurs afin de découvrir les éventuelles opportunités et discuter des projets à venir. C'est donc un rendez-vous incontournable pour les enseignes qui souhaitent développer leur réseau et pour les indépendants qui veulent bénéficier de la notoriété d'une enseigne renommée et ainsi augmenter leurs chances de réussite.

Le salon Franchise Expo est un salon organisé sous l'égide de la Fédération française de la franchise. Ce rendez-vous attire plus de 35 000 visiteurs et créateurs d'entreprise et commerçants, les mettant en contact avec les dirigeants de près de 500 enseignes venant des quatre coins du monde.

Cette année, il devrait y avoir un total de 535 exposants présents dont 462 enseignes. 28 % des exposants sont des internationaux. Un large choix quant aux secteurs d'activité sera disponible sur le salon, à savoir la restauration et l'hôtellerie, le commerce alimentaire, le bâtiment, les services, la mode et l'équipement de la personne, les commerces spécialisés, la beauté, la santé, la décoration ou l'équipement de la maison.



Forum de la franchise

Le premier forum de la franchise, au Havre, a lieu ce mardi 30 janvier, à la chambre de commerce, de 10 h à 17 h. Au programme notamment, une conférence d'ouverture sur « les enjeux de la franchise » avec des témoignages de franchiseurs et franchisés, des stands avec des franchiseurs intéressés par un développement au Havre et en Normandie d'une manière plus générale, des ateliers sur la création d'entreprise (comment financer son projet, comment construire son business plan...), ainsi qu'un espace partenaires (banques, avocats, experts-comptables, agences immobilières, Pôle Entreprendre de la CCI, service commerce de la ville du Havre...). Les franchiseurs participants seront les suivants : Albâtre Courtage Développement, Les menus services, Générale des Services, Mail Boxes Etc, La vie claire, Bricks 4 Kidz, Kelpierre (6 franchises – Espace Coty), Gagner en franchise (Répar stores, Carlence, La maison du savon de Marseille, Kids Paradis, Dom & Vie, Histoire de Pain), La maison du savon de Marseille, Les Fromentiers, Lollipop SA, Comtesse du Barry, Viva Services Développement, Calzèdonia, La maison des travaux, Nachos Mexican Grill, Maison de la Presse, Groupe Casino et Oui Care.



BUSINESS.FR

Par Orianne Olive > olive@business.fr

LE MOIS @ LA LOUPE **JANVIER 2018****1 JANVIER • TEXTILE**

En contre-bas du centre commercial Grand Littoral va naître un centre de grossistes chinois de textile baptisé MIF 68.

3 JANVIER • FRANCHISE

Leader sur le portage de repas à domicile, Les Menus Services va se développer en franchise à Marseille via deux nouvelles agences.

4 JANVIER • MÉTÉO

Parce que les activités météo-dépendantes nécessitent une réponse adaptée, Selters située à Gardanne innove et se positionne à l'international. Son succès la conduit à recruter cette année.

5 JANVIER • ARCHI

Le jeune cabinet d'architectes Concorde, lauréat du concours Européen pour Plan d'Aou à Marseille, vient de poser ses valises dans la cité où il réalise de nombreuses études sur ce grand ensemble emblématique des quartiers Nord.

6 JANVIER • ADREXO

Cette filiale de Hopps Group (Aix-en-Provence), spécialiste de la diffusion d'imprimés publicitaires, distribue le courrier sur le marché B to C depuis septembre dernier.

7 JANVIER • IMMO

Bon niveau d'activité pour le marché de l'immobilier dans les Bouches-du-Rhône en 2017. Le secteur est porté par une forte hausse du volume de transactions, entre 10 et 18 %, plus que par une hausse des prix qui s'avèrent en croissance de 1,5 %.

8 JANVIER • A SUIVRE

Linkshor, startup créée à Marseille a lancé son application IOS et Android et sa plate-forme Linkshorpro depuis la rentrée 2017. La jeune pousse est en passe de finaliser sa levée de fonds auprès de différents partenaires et gagne un nombre d'abonnés croissant.

11 JANVIER • AÉROPORT

L'aéroport Marseille Provence est en pleine forme. Il vient de battre de nouveaux records en terme de trafic et de fret transporté et ses perspectives se trouvent au beau fixe.

13 JANVIER • FRANCE-SUISSE

En mars 2018, Naviland Cargo exploitera une navette ferroviaire entre Fos, Le Havre et Chavornay, près de Lausanne en Suisse.

16 JANVIER • RECRUTEMENT

Le groupe Hopps et le conseil départemental des Bouches du Rhône ont allié leur force pour mettre en phase des chercheurs d'emploi et une entreprise en forte croissance qui cherche à recruter 500 personnes dans les années à venir sur le territoire

18 JANVIER • ANNIVERSAIRE

MAP, agence de communication marseillaise, fête ses 10 ans et double de taille avec l'acquisition de l'agence Emulsion.

20 JANVIER • LOCATION

Start up créée à Marseille en juillet 2015, Carbookr.com joue en plein sur la mutation du marché de la location de véhicules et offre un service aux prix transparents.



SANTÉ

INAUGURATION

Deux ouvertures pour les Menus Services

Les Menus Services, spécialisée depuis quinze ans dans le portage de repas à domicile, inaugure, en Anjou, sa 2^e agence au sein de la métropole angevine. Une seconde structure a également été ouverte à Tours.

Les seniors pourront donc bénéficier des services d'une toute nouvelle structure en franchise à Beaucouzé (49) : l'agence Angers Maine dont François-Régis Jacob assure la gérance. « Il y a onze ans, nous ouvrons notre première agence à Angers puis se sont succédé les ouvertures d'agences à Saumur et à Cholet. Forts de ces expériences, nous étions soucieux de répondre à la demande de nos prescripteurs et bénéficiaires sur la zone d'Angers



François-Régis Jacob assure la gérance de l'agence Angers Maine.

Nord. Avec cette nouvelle agence basée à Beaucouzé, nous avons pour objectif de continuer à fournir un service de qualité à nos bénéficiaires. »

Cf. Tokster.com



Les Menus Services présents au salon Franchise Expo Paris

Pour la 5ème année consécutive, l'enseigne de portage de repas à domicile Les Menus Services sera présente au salon Franchise Expo Paris, Porte de Versailles, du 25 au 28 mars prochain. Les Menus Services, qui compte déjà 56 agences sur toute la France, pourra ainsi poursuivre son développement en recrutant de nouveaux candidats à la franchise.

Un marché porteur à développer





[Visualiser l'article](#)

Positionnée sur le marché de la dépendance et des services à la personne, l'enseigne de portage de repas au domicile des personnes âgées et dépendantes Les Menus Services bénéficie d'une croissance de 25% par an depuis 10 ans, sans interruption.

C'est pour poursuivre son développement et faire bénéficier de son expérience et de son expertise des porteurs de projets que l'enseigne tiendra son stand au salon Franchise Expo Paris, du 25 au 28 mars 2018.

Un positionnement qualitatif, une expertise reconnue, des besoins en croissance constante, un accompagnement complet : pour découvrir les atouts de l'enseigne et peut-être devenir franchisé Les Menus Services, c'est très simple, il suffit de contacter Corinne Duplat, DG de l'enseigne et responsable du recrutement et de l'intégration des nouveaux membres pour obtenir une invitation au salon.

La Rédaction, Toute la Franchise ©



Rétro franchise services aux particuliers : retour sur l'année 2017

L'essentiel à retenir en 2017 dans le secteur des services aux particuliers

Que fallait-il retenir en 2017 dans les réseaux de franchise des services aux particuliers ? Des levées de fonds, des changements de nom, des regroupements et rachats : mois par mois, retour sur ce qui a marqué l'année écoulée dans les réseaux de franchise des services aux particuliers.

Janvier

Atout Ménage obtient la « satisfaction Or » décerné par l'indicateur de la franchise ;
Maison et Services lance sa nouvelle enseigne de garde d'enfants Nounou Adom ;
Atout Ménage lève 500.000€ pour financer sa stratégie de développement.



Février

Kangourou Kids est élu meilleur employeur de l'année par le magazine Capital ;
Phileas World lance une application mobile gratuite pour apprendre l'anglais depuis son smartphone.

Mars

Le site internet Phileas World fait peau neuve ;
Senior Compagnie fête ses 10 ans ;
Les agences Vivaservices se préparent à adopter la nouvelle charte architecturale de l'enseigne.

Avril

Adomis présente son nouveau site internet ;
Axeo Services lance un nouveau site internet dédié au développement de son réseau ;
Générale des Services classé parmi les 100 meilleurs recruteurs de France, en 2017 selon une étude publiée par le magazine Challenges ;



Le groupe Oui Care nomme Laurent Ostrowsky nouveau DG à la tête d'O2 Care Services.

Mai

Centre Services lance une application à destination de ses franchisés pour les accompagner dans la gestion de leur activité ;

Domidom organise un job dating national pour ses agences ;

Senior Compagnie lève 300.000€ en crowdfunding ;

Ulysse lance www.libertans-vo.com pour faciliter la vente de véhicules d'occasion adaptés aux personnes handicapées ;

Vivaservices célèbre ses 10 ans en convention à Nice.

Juin

Aquarelle accueille son 100e salarié ;

Les Menus Services lancent leur gamme Gourmande ;

Mail Boxes Etc. rachète l'enseigne PostNet.

Juillet

Anacours annonce la reprise de son développement en franchise ;

Merci+ présente son nouveau site web.

Août

Axeo Services équipe l'ensemble des employés du réseau ses employés d'un téléphone portable associé à l'application XIMI mobile, qui leur permet de gérer en temps réel leur planning ;

Le réseau Help Confort dévoile son nouveau site web ;

Le réseau d'agences matrimoniales Luna dévoile ses deux nouvelles chaînes Youtube.

Septembre

Les enseignes Adhap Services et Domidom signent une convention nationale de partenariat, pour la période 2017-2020, avec Pôle emploi. Ce partenariat vise à faciliter le recrutement de professionnels du secteur de l'aide à domicile ;

L'enseigne Affut'Pro reçoit la validation « Datadock » (Base de données unique de référencement des organismes de formation) permettant d'être désormais référencé en tant qu'organisme de formation (OF) ;

Bricks 4 Kidz® ouvre sa première franchise sur le sol français en Avignon ;

Après Londres en 2013, l'enseigne Cours Ado poursuit son développement international en ouvrant une agence à Lisbonne au Portugal ;

L'enseigne Free Dom lance sa 1ère campagne radio nationale sur les ondes de la station RTL ;

Le réseau Free Dom inaugure son site internet de recrutement ;

Kangourou Kids refond son site internet ;

Ulysse dévoile sa page Facebook.

Octobre

Adomis fête ses 10 ans et inaugure son nouveau siège à Besançon ;

Atout Ménage change de nom et devient Hubliss ;

Axeo Services lance une prestation de conciergerie professionnelle ;

Le réseau Mail Boxes Etc (MBE) rachète AlphaGraphics Inc., un des leaders sur le graphisme, l'impression, les services marketing et de communication ;

L'enseigne O2 Care Services se lance dans le sponsoring TV ;

Le Groupe Zéphyr voit le jour : cette nouvelle entité comprend Senior Compagnie, dont les offres sont complétées par le rachat de deux enseignes Libelia (transport sanitaire pour personnes âgées et/ou handicapées) et SynergieMed (assistance médico-technique à domicile).

Novembre

Le franchisé Age d'Or Services de Soissons est récompensé dans le cadre du concours Meilleurs Franchisés & Partenaires de France de l'IREF ;

Apef Services organise son premier « job dating » ;



[Visualiser l'article](#)

Axeo Services classé dans le Top 3 des meilleures enseignes 2018 dans le secteur des Services à la Personne par le magazine Capital ;

Babychou Services élue meilleure enseigne de garde d'enfants à domicile par le magazine Capital ;

Hubliss lève de 2,3 millions d'euros ;

L'enseigne Les Chérubins reçoit le prix de La Meilleure Enseigne 2018 dans la catégorie micro-crèche décerné par le magazine Capital.

Et aussi en 2017

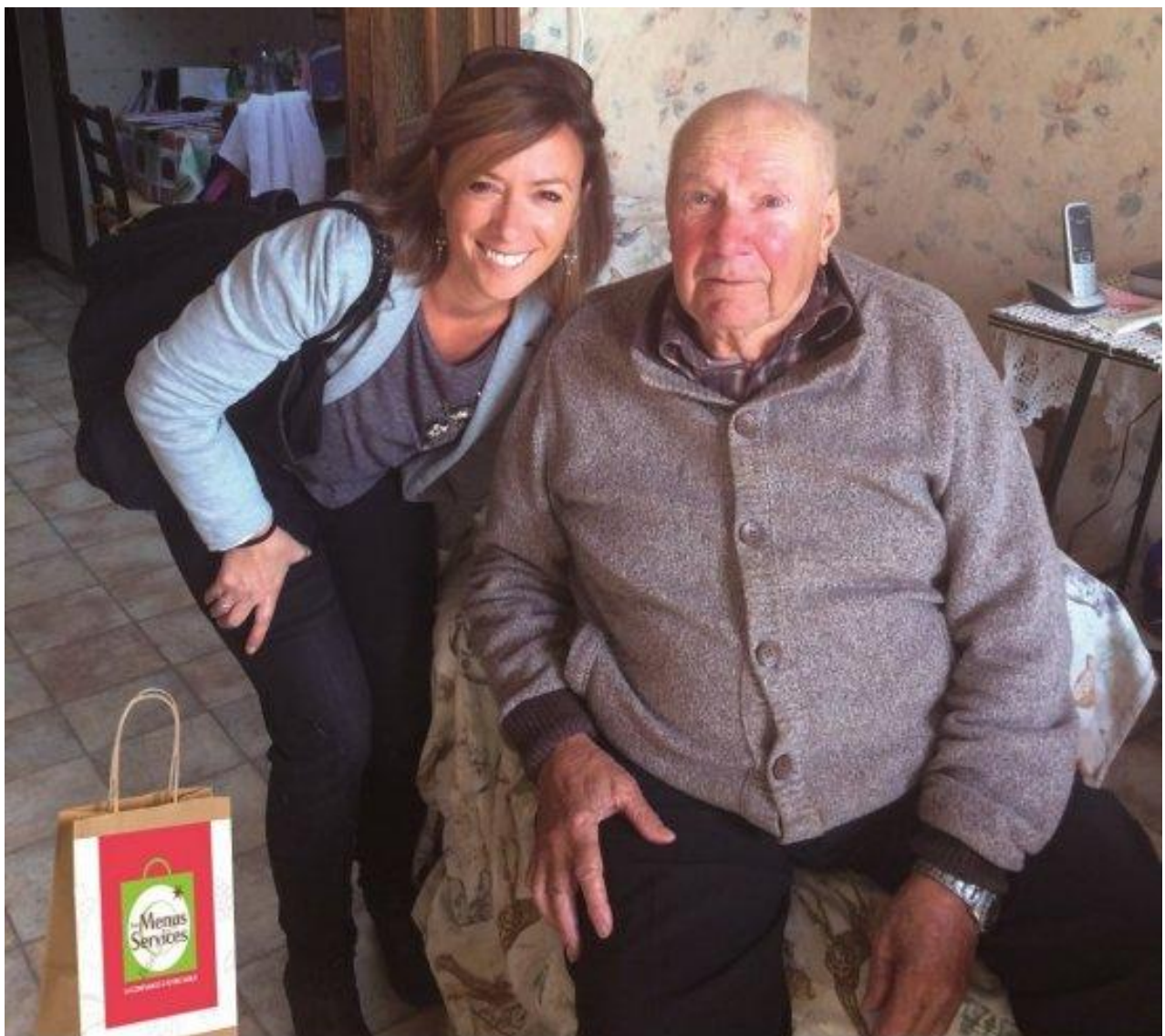
Lancement en franchise de :

Canibest, le premier réseau d'éducateurs canins aux méthodes positives ;

Carte Malins, l'enseigne qui développe une offre de carte de réduction.

"Les Menus Services" s'installent à Marseille : des repas gourmands et (...)

"Les Menus Services" s'installent à Marseille : des repas gourmands et équilibrés livrés à domicile pour les personnes du 3e âge



Lucile Tissot-Lays apporte le repas à ce grand-père qui est son premier client (Photo L.T.-L.)
 L'enseigne « Les Menus Services » spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, continue à se développer sur le territoire national après une implantation à Toulon, Aix-en-Provence et Cannes.



[Visualiser l'article](#)

Elle ouvre en ce mois de février deux nouvelles agences en franchise à Marseille. Au commande de l'agence Marseille Centre on retrouve Lucile Tissot-Laÿs qui explique : « A force de fréquenter des entrepreneurs à la CCIR Provence-Alpes-Côte d'Azur j'ai décidé d'en devenir un. Je me suis rendue au salon de la franchise où j'ai fait une rencontre fabuleuse avec Corinne Duplat, D.G. de l'enseigne "Les Menus Services" avec laquelle je partage les mêmes valeurs et qui m'a permis de m'inscrire dans une dynamique et, dans le même temps dans mon histoire. J'ai en effet appelé ma société Grani-Grapi, le surnom de mes grands-parents à qui je dédicace mon entreprise ». Mathieu Menut, 34 ans, a lui quitté le groupe L'Oréal et Paris pour revenir dans sa région natale et prendre l'agence de Marseille Sud.

Lucile Tissot-Laÿs se souvient des plats de sa grand-mère lorsqu'elle évoque les repas proposés : « Le menu type est de 12 euros HT. Il propose 5 entrées, 5 plats, 5 garnitures, 5 fromages et desserts. Nous cuisinons localement, à Nîmes, seule cuisine répondant au cahier des charges drastiques de la société. Les produits de saison, régionaux, sont de qualité. Nous proposons en fonction de saisons, la soupe au pistou, les pieds-paquets, les rognons, le cassoulet... Je suis une épicurienne qui aime voir les gens prendre du plaisir avec les repas ». « Notre clientèle, précise-t-elle, a entre 80 et 85 ans, nous nous adaptons avec notamment une gamme facile qui propose une texture intermédiaire entre "plats standards" et "plats mixés". Au-delà de la qualité des produits nous sommes, puisque nous livrons, des sentinelles. Nous parlons avec nos clients, des liens forts se nouent. Nous avons des retours des familles. J'ai ainsi pris très rapidement un premier client, à la demande de sa fille inquiète de voir son père s'alimenter de moins en moins. Je suis heureuse de constater qu'aujourd'hui, il prend plaisir à se nourrir. Il faut savoir que nous prenons en compte le goût, les habitudes culinaires et l'état de santé général pour maintenir le plaisir de manger. Et, même si cela ne touche que 4% de notre clientèle des menus diabétique et sans sel sont à la carte ». Lucile Tissot-Laÿs indique notamment : « Nous avons une grande souplesse de fonctionnement. Une personne se déplace, fait le profil du candidat, voit s'il a un régime. A partir de là le bénéficiaire a le choix, un jour par semaine, deux, tous les jours... Il nous prévient lorsqu'il part en vacances ». Met en exergue la dimension humaine de cette aventure, « qui me satisfait pleinement et, je dois l'avouer, je suis heureuse de ce travail. En plus, même si je suis seule actuellement, je vais créer des emplois, entre quatre et cinq, des livreurs bien sûr mais aussi un(e) diététicien(ne). Et nous répondons à un vrai besoin lorsque l'on sait que 90% des seniors souhaitent continuer à vivre dans leur logement, leurs proches les approuvant, la garantie d'une alimentation à la fois source de plaisir et d'équilibre étant l'un des facteurs de leur décision ». D'ailleurs la recette a du bon pour l'entreprise, créée en 2003 par Alain Balandreaud, "Les Menus Services" se présentent comme le leader du portage de repas à domicile pour personnes âgées. Son réseau national s'enrichit d'une dizaine de nouvelles adresses chaque année, pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros et une croissance annuelle de 25 % depuis sa création.

Agence Marseille Centre au 3, place Claude Bernard- 13012 Marseille - Tél : 0491660704 - marseille-centre@les-menus-services.com

Agence Marseille Sud - Le Castel-Prado - 82/84avenue du Rouet - 13008 Marseille - Tél : 0491276860
marseille-sud@les-menus-services.com

www.franchise-habitat.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services était au 1er Forum Normand de la Franchise



LES MENUS SERVICES Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

Le réseau Les Menus Services, spécialiste du **portage de repas** au domicile des personnes âgées, a participé au 1er **Forum Normand de la franchise**. Cette première édition a eu lieu au Havre, le 30 janvier dernier.

L'événement débutait par une **conférence** d'ouverture sur les « enjeux de la franchise ». Plusieurs stands étaient également animés par des **franchiseurs** souhaitant se développer au Havre et en Normandie.

De plus, plusieurs **ateliers sur la création d'entreprises** étaient organisés. Ils traitent notamment du financement de projet, et la construction du business plan. Enfin, un **espace partenaires** regroupait des banques, des avocats, ainsi que experts comptables et des agences immobilières.

Les Menus Services était représenté par Corinne Duplat, directrice générale en charge du recrutement et l'intégration des nouveaux franchisés.



Menus services en pleine croissance au Mans

La société Menus services est installée depuis deux ans et demi dans le quartier Gazonfier au Mans. Son activité se développe bien et a poussé son responsable à embaucher.

En septembre 2015, Bruno Bourmault a ouvert au Mans une franchise de Menus services, une société présente dans 60 départements qui propose notamment la livraison de repas à domicile.

250 clients réguliers

L'enseigne a rapidement trouvé sa clientèle au Mans et dans les environs, puisque l'entrepreneur a rapidement dû embaucher une diététicienne et des livreurs pour répondre à la demande. « J'ai réalisé une embauche fin 2015, une en 2016 et deux en 2017 », détaille Bruno Bourmault. « Aujourd'hui, nous sommes cinq et j'espère faire une à deux embauches encore cette année ».

Actuellement, Menus services livre

250 clients réguliers au Mans et dans un rayon de 30 km. « Nous avons une forte demande dans le Nord-Sarthe notamment ».

45 plats différents

Les clients sont essentiellement des « personnes âgées ou en convalescence temporaire, et à la marge des personnes actives qui n'ont plus le temps de cuisiner ». Les clients peuvent se faire livrer un jour par semaine ou tous les jours et ce en choisissant dans une gamme de 45 plats et une gamme de produits mixés ou faciles à manger. « C'est un service à la carte, sans engagement, c'est très simple », rassure Bruno Bourmault. « Il faut compter 24 à 48 heures pour la mise en place du service ».

Jean-François BARON

Menus services, 23, rue François de Malherbe Tél 02 43 86 08 31 , lemans@les-menus-services.com Tarifs à partir de 10,10 €, déduction fiscale possible.



Bruno Bourmault (à droite) est à la tête d'une équipe de cinq personnes.

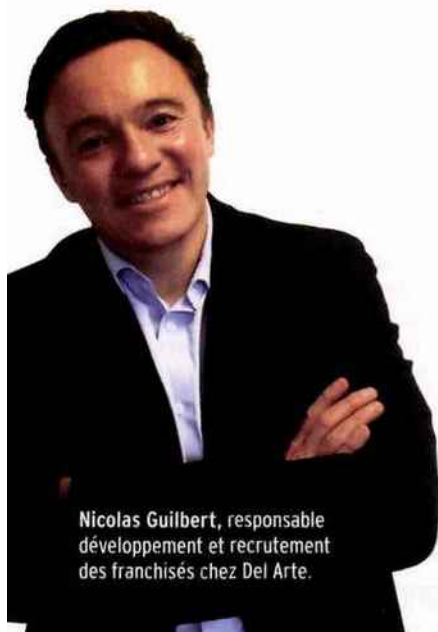


DÉCOUVRIR

Coup de cœur de la pérennité et de la croissance maîtrisée

Récompense un franchiseur mature et pérenne (plus de dix ans d'existence) ayant bien géré l'expansion de son réseau, avec un actionnariat stabilisé et une bonne gouvernance.

Cavavin
Colombus Café
Coriolis Telecom
Citron Vert
Cuisines Raison
Daniel Moquet signe vos alliés
▶▶ **Del Arte**
De Neuville
Feu Vert
Le Jardin des Fleurs
Le Marché aux Affaires
Les Menus Services
L'Onglerie
L'Orange Bleue
Maison et Services
Meilleurtaux.com
Monceau Fleurs
Passion Beauté
Shiva
Solvimo
Speed Burger
Ulysse



Nicolas Guilbert, responsable développement et recrutement des franchiseés chez Del Arte.

Chi va piano va sano

Les pizzerias Del Arte cultivent leurs origines italiennes et continuent de se développer, lentement mais sûrement, sur le marché de la restauration à thème.

PAR CHRISTOPHE DUTHEIL

Même avec 177 restaurants, Del Arte, créé en 1985 par le groupe Accor, « a toujours un grand potentiel de développement », estime Nicolas Guilbert, responsable développement et recrutement des franchiseés. « Nous ouvrons en moyenne 15 à 20 restaurants tous les ans et nous prévoyons de dépasser la barre des 220 établissements d'ici 2020 », précise-t-il. « Nous n'avons pas eu à souffrir jusqu'ici d'un retournement de conjoncture. Notamment parce que nous ne faisons pas seulement des pizzas (elles représentent moins de 50 % des plats servis au sein de notre réseau) ; nous proposons une offre de restauration beaucoup plus large – planches de charcuterie, pâtes, recettes de viande, glaces... »

Le réseau est tombé en 1995 dans l'escarcelle du groupe breton Le Duff (Brioche Dorée, La Madeleine, Le Fournil de Pierre), qui l'a fusionné avec les restaurants Pizzeria Lucio déjà en sa possession. Financièrement indépendant (100 % du capital appartient à Louis Le Duff), le groupe possède une vision à long terme, pérenne et sécurisante. Del Arte se développe en franchise depuis 2002 et 90 % de ses restaurant sont aujourd'hui gérés par des franchiseés, qui se sont pour la plupart implantés en périphérie (sur des surfaces de 450 mètres carrés en moyenne). Ils visent à la fois une clientèle de salariés et de familles « avec un positionnement de prix accessible » (le ticket moyen s'élève à 17 euros). Pour rejoindre le réseau, les franchiseés, formés au sein des succursales, doi-

vent être prêts à investir à minima 900 000 euros (dont 200 000 euros de fonds propres). Il leur faut avoir une « âme de commerçant ». Les « simples » investisseurs ne sont pas les bienvenus : le franchiseé doit être un exploitant, qui met la main à la pâte. Il bénéficie d'un accompagnement fort tout au long de son parcours. Tout d'abord par la formation : dix semaines, dont deux théoriques au centre de formation. À l'ouverture, il est également accompagné par trois collaborateurs expérimentés du réseau pendant quinze jours.

TRATTORIAS DESIGN

Pour accélérer son développement et élargir sa clientèle, le groupe Le Duff lorgne déjà sur de nouveaux segments de marché. Depuis peu, il développe ainsi un nouveau concept de trattorias design, situées en centre-ville, où les clients peuvent aussi bien déguster une pizza qu'un petit-déjeuner ou des antipasti accompagnés d'un verre de vin. La première trattoria Del Arte a été lancée à Rennes en 2015 ; deux autres unités viennent d'ouvrir à Paris (xiv^e et xv^e arrondissement). L'entreprise a, par ailleurs, fait l'acquisition, début juillet 2017, des 33 restaurants Tablapizza (dont 11 unités franchiseées) détenus par Groupe Flo. Son ambition est de compléter ainsi son maillage national et de renforcer « sa place de leader en France dans la restauration italienne ». « Mais, tempère Nicolas Guilbert, nous ne savons pas, pour l'heure, si ces restaurants rejoindront le réseau Del Arte ou s'ils poursuivront leur aventure sous leur nom. » ■

COUPS DE CŒUR

www.franchise-aide-a-la-personne.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services a participé au 1er Forum Normand de la Franchise



LES MENUS SERVICES Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

Le 1er **Forum Normand de la Franchise** vient d'être organisé au Havre, le 30 janvier dernier à la **CCI Seine Estuaire**. Parmi les enseignes participantes se trouvait Les Menus Services, le spécialiste du **portage de repas au domicile des personnes âgées**.

La **franchise** permet aux entrepreneurs de bénéficier d'une véritable indépendance tout en augmentant les chances de succès et diminuant les risques, avec le savoir-faire d'une structure solide.

Aujourd'hui, al ville du Havre présente un potentiel fort de développement, notamment pour les commerces et les services en franchise.

Toutes les informations relatives au réseau Les Menus Services sont disponibles sur sa fiche de présentation sur notre site.



Crécy-la-Chapelle

■ **ESBLY**

SALON. Deux jours pour informer les seniors

Pour sa troisième édition, le salon dédié aux seniors mise sur la diversité de ses ateliers et conférences pour attirer encore plus de visiteurs.



Valérie Pottiez-Husson et Patricia Lemoine lors du salon en 2017.

Ce sont plus de 200 seniors qui sont attendus, le week-end prochain, à l'espace Litzler. Deux journées de découverte et d'information sont consacrées à des thèmes qui concernent plus particulièrement les aînés, souvent encore jeunes d'esprit et de corps, qui doivent cependant tenir compte des problématiques liées à leur âge, ou les anticiper.

Un partenariat efficace

L'organisation du salon reposera cette année encore sur la collaboration, qui s'est révélée efficace, entre l'équipe muni-

ci-pale autour de Thérèse Roche, adjointe en charge de la solidarité, et l'organisateur privé Dominique Jarrige.

« Nous nous occupons des exposants du monde associatif et institutionnel et de la programmation des ateliers et conférences, tandis que l'organisateur fait venir les sociétés et intervenants privés, précise Thérèse Roche. Toutes les associations locales qui intéressent les seniors ont répondu présent. Elles sont actives dans le domaine des loisirs, du sport ou de la santé.

Des sujets comme la maison de retraite, la maladie ou la fin de vie seront abordés à travers des structures reconnues comme France Alzheimer, ADC 77 ou Maryse Information Fin de Vie. »

Les nouveaux

Comme par le passé, des sociétés commerciales proposeront produits et services sur une douzaine de stands.

« La plupart des exposants de l'année passée se sont réinscrits dès la fin du salon 2017, preuve du succès

de cette formule, confirme Dominique Jarrige. Mais nous aurons quelques nouveautés comme un réflexologue ou la société Les Menus Services, qui assure le portage de repas à domicile. Cette dernière sera accompagnée d'un nutritionniste qui fera une intervention sur l'alimentation samedi après-midi. »

Un programme fourni

Des interventions, démonstrations et ateliers s'enchaîneront tout au long des deux journées sans quasiment de temps mort pour offrir aux visiteurs un maximum d'informations durant leur visite du salon : ateliers yoga et relaxation, initiation à la marche nordique, interventions de la gendarmerie, des pompiers, d'une sophrologue, d'un nutritionniste.

Par ailleurs, le P.R.I.F. (Prévention Retraite Ile-de-France) présentera le contenu des cinq ateliers pratiques « Bien chez soi » qu'il organisera chaque jeudi à 14 h, du 15 mars au 12 avril prochains, à la salle Camille David d'Esbly, place de l'Europe.

■ Salon dédié aux seniors, vendredi 9 et samedi 10 mars, de 10 h à 18 h, à l'espace Jean-Jacques Litzler, chemin des Aulnoyes, à Esbly. Entrée gratuite. Renseignements : 01 64 63 44 00



Les Menus Services : une nouvelle franchisee à Marseille

Toute la Franchise : pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? (Prénom, nom, expériences professionnelles avant le lancement en franchise...)



Lucile Tissot Lays : directrice de la communication de la CCI de Région Provence Alpes Côte d'Azur pendant une quinzaine d'années, évoluant ainsi dans les réseaux d'accompagnement des entreprises, baignant dans l'écosystème socio-économique local, j'ai eu la volonté de passer de l'autre côté de la barrière en devenant à mon tour Chef d'entreprise. Aussi j'ajouterais que je faisais partie depuis plus de deux ans, et ce en tant que cadre dirigeante, d'un réseau d'entrepreneur féminin « Femmes chef entreprise » délégation de Marseille, en bref tout me prédestinait à changer de cap !

TLF : pourquoi avoir choisi le système de la franchise, et ce réseau en particulier ?

L. T. L. : Je suis partie d'une feuille blanche ou presque, exceptée ma volonté de rejoindre les entrepreneurs, que ma fonction m'avait amené à côtoyer au quotidien. Etant au plus près de l'observatoire économique du territoire de Marseille, je savais l'importance de s'adosser à un réseau et la franchise s'est imposée quasi naturellement : s'appuyer sur une entité structurée dans un domaine d'activité porteur. J'ai trouvé l'enseigne au salon Top Franchise Marseille il y a deux ans et j'ai été immédiatement conquise par les valeurs de l'entreprise, le professionnalisme et la transparence menée sur tous les sujets. Avec une activité qui me parle, rattachée à un marché en plein essor. Marseille n'étant pas encore investit, je me suis alors dit que c'était pour moi ! C'est aussi une histoire de rencontre avec sa directrice générale, et le simple fait de replacer aussi la rencontre humaine au cœur de mon inspiration me plaît aussi.

TLF : que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?

L. T. L. : Je l'ai déjà un peu annoncé lors de ma réponse précédente : une qualité dans les échanges, une volonté de transparence notamment dans les chiffres réalisés et puis un business modèle qui réussit. La franchise a su me démontrer son professionnalisme et son sérieux avec une communication très développée, une véritable équipe d'animation et d'accompagnement du réseau puisque la franchise dédie quatre ressources à temps plein sur ces sujets, de nombreux outils et formation qui permettent du coup au chef d'entreprise de se concentrer sur sa partie de gestion et de développement commercial. Ce que j'attends de la franchise c'est aussi la mise en réseau et l'animation avec les autres franchisees avec lesquels nous partageons les mêmes problématiques et je crois profondément en l'intelligence collective !

Toute la Franchise ©

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services participera à une conférence lors du salon Franchise Expo Paris 2018



Le réseau **Les Menus Services**, spécialiste du portage de repas aux personnes âgées à leur domicile, annonce sa présence lors du salon Franchise Expo Paris 2018 qui se tiendra du 25 au 28 mars à Paris Porte de Versailles, Pavillon 2.2, sur le stand B 52.

L'enseigne Les Menus Services présente sur le salon Franchise Expo Paris 2018

Le salon Franchise Expo Paris 2018 est considéré comme le rendez-vous incontournable pour mettre en relation les franchiseurs avec de futurs entrepreneurs, où ils peuvent découvrir les éventuelles opportunités et discuter de projets à venir. C'est donc une belle occasion pour les enseignes qui souhaitent développer leur réseau. Et c'est aussi une opportunité pour les porteurs de projet qui veulent bénéficier de la notoriété d'une enseigne de renommée et ainsi augmenter leurs chances de réussite.

Dans le cadre de la prochaine édition du salon, le réseau Les Menus Service participera également à une conférence qui sera animée par Pierre Courcelle, Franchisé Essonne Nord. Cette conférence se tiendra le lundi 26 mars de 16h00 à 16h45, avec pour thème : "Fervents partisans de la franchise : Ils exploitent plusieurs points de vente avec succès. Retour d'expérience de ces multi ou pluri franchisés".

Le salon Franchise Expo Paris 2018 attire chaque année plus de 35 000 visiteurs, créateurs d'entreprise et commerçants et les met en contact avec les dirigeants de près de 500 enseignes venant des quatre coins du monde.



Générale des Services annonce sa participation à l'édition 2018 du salon Franchise Expo Paris



Le réseau **Générale des Services**, spécialiste des services à la personne, viendra à la rencontre des porteurs de projets susceptibles de devenir franchisés de l'enseigne pendant le salon Franchise Expo Paris qui se déroulera du 25 au 28 mars prochain. Les experts de l'enseigne animeront également des conférences sur le sujet des services à la personne.

Générale des Services cherche à déployer davantage son activité sur le territoire français

Le salon Franchise Expo Paris est l'occasion pour les dirigeants du réseau Générale des Services de rencontrer des porteurs de projets ayant des atouts commerciaux et les qualités nécessaires pour la gestion d'une agence de services à la personne tout en étant adossé à un réseau qui ne cesse de se développer.

Les personnes qui visiteront le stand A51 au pavillon 2.2 sur lequel est installé l'enseigne Générale des Services pourront donc échanger au sujet du domaine de la franchise et retrouveront également des franchisés du réseau qui témoigneront de leur expérience avec l'enseigne.

Outre ces échanges, Didier Château, Président Directeur Général et co-fondateur du réseau animera deux conférences au cours de ce salon. Le dimanche 25 mars il sera aux côtés de Corinne Duplat, Directrice Générale du réseau les Menus Services pour animer une conférence sur la « Silver économie : un fort potentiel dans les années à venir ».

Le 27 mars, Didier Château animera une conférence sur le thème « Devenir franchisé dans le secteur des services à la personne : de belles opportunités pour monter son entreprise ».

CCI Marseille-Provence - Entreprendre au féminin : une route encore longue?

Sentiment d'illégitimité, culpabilité, difficulté à s'imposer, peur d'oser : c'est avec cette lourde batterie de casseroles que les femmes se lancent sur le terrain de jeu de l'entrepreneuriat. Mais elles s'y risquent, plus qu'auparavant. Pour autant, il faut continuer à casser les stéréotypes, comme l'ont démontré les invités de la conférence débat organisée par la CCI Marseille Provence à l'occasion du 8 mars.



Jean-Luc Chauvin, président de la CCI Marseille-Provence entouré de femmes et d'hommes pour porter le débat sur "Entreprendre au féminin " (Photo Robert Poulain)



De nombreuses femmes cheffes d'entreprise ont répondu à l'invitation de la CCIMP (Photo Robert Poulain) Elles entreprennent, ça oui. Plus que par le passé, elles s'approprient l'acte de créer leur activité. Une date à retenir, comme un rappel : le 13 juillet 1965. A la faveur d'une loi promulguée ce jour-là, les Françaises prenaient enfin leur indépendance financière. Elles ont pu dès lors travailler et ouvrir un compte en banque sans le consentement de leur mari. 1965. Ce n'est pas si vieux. Tout cela pour dire que ce monde du travail, ses codes, ses règles ont largement eu le temps d'être façonnés par les hommes avant que les femmes ne s'y risquent. Peut-être se sentent-elles seulement tolérées sur ce terrain de jeu-là ? De fait, elles composent... avec ce sentiment d'illégitimité qui les taraude souvent. C'est peut-être l'un des premiers enseignements qui ressort de la conférence-débat organisée ce 8 mars par la CCIMP : elles sont pléthore, les barrières mentales à l'acte d'entreprendre. Les premières à les ériger au sein de leur esprit, ce sont les femmes elles-mêmes. Ainsi le témoigne Emmanuelle Champaud, codirigeante de Totem Mobi : « *Ce que j'ai ressenti, c'est que le sentiment d'usurpation était très présent. J'ai créé mon entreprise à 50 ans passés, il m'a fallu un certain temps pour me dire que j'étais à ma place.* » Pour complexifier la chose, elle le fait dans un secteur réputé masculin : l'automobile. Totem Mobi, c'est en effet cette entreprise d'autopartage de véhicules électriques vivant de la location de ces Twizys et des annonceurs, les utilisant comme des supports de publicité. « *Je venais du milieu de la pub, qui est très féminin. Dans l'automobile, c'est différent. J'y suis arrivée avec l'idée que je me situais plus sur le secteur du service et de l'économie partagée, même si le code NAF de Totem Mobi est bien celui du secteur de l'automobile... Mais le fait d'aborder les choses par la notion de service a joué.* » Il faudra néanmoins passer outre « *les grands moments de solitude* » éprouvés notamment face à des



business angels « *plutôt hommes, quinquas et pas très férus de nouvelles technologies* ». Un témoignage en soi révélateur.

Oser enfin

Françoise Rastit, déléguée régionale aux droits des femmes et à l'égalité en préfecture, abonde dans le même sens : « *Les femmes créent moins que les hommes. Pour certaines, on pense que c'est un manque d'accompagnement spécifique. Il y a un poids culturel qui fait que les femmes sont bloquées. Par exemple, elles ont parfois des problèmes vis-à-vis de l'argent, pour se faire payer, au niveau du démarchage... A cela se rajoute les craintes vis-à-vis de leurs enfants, un sentiment de culpabilité, la peur d'être des mauvaises mères si elles se consacrent à leur entreprise.* » Comme si cette forme de gestation pouvait forcément éclipser l'autre.... Des entraves qui rendent ainsi chez les femmes plus héroïques encore l'acte d'entreprendre. Plus audacieux. Car c'est bien de cela dont il s'agit : le réflexe à adopter se résume en un mot, oser. Ce que les femmes doivent faire, selon Jean-Luc Chauvin, président de la CCIMP et initiateur de la rencontre, avec Katia Blanc, membre associée de l'organe consulaire. « *Il y a toute une rééducation à faire, il faut inciter les petites filles à oser autant que les garçons. Quand il s'agit de candidater pour un poste, une femme qui ne réunit par exemple que neuf critères sur douze va s'abstenir de postuler. L'homme lui ne doutera de rien, il n'en totalisera peut-être que trois, mais il va tenter sa chance.* » Ainsi Katia Blanc exhorte-t-elle les femmes à ne pas douter, « *à faire l'effort de demander, d'aller au-devant... et non pas d'attendre que ça vienne* ». Tout cela nous mène au constat, à la lumière des études réalisées au sein de la CCIMP : « *Aujourd'hui, parmi les porteurs de projets, on note de plus en plus de femmes : elles sont 45%. Mais celles qui passent du stade de projet à la création effective de l'entreprise ne représentent plus que 27%. Dans les nouveaux métiers, la création de start-up, elles ne sont même que 9%.* » Katia Blanc évoquera aussi « *la non-représentativité des femmes dès lors qu'il s'agit de reprise d'entreprise* ». La transmission n'est pas, loin s'en faut, une option qu'elles considèrent. Quid des domaines dans lesquelles elles s'incarnent ? « *On les retrouve surtout dans les professions libérales, les métiers du conseil et de l'accompagnement, les services à la personne, la restauration rapide, les concepts stores. En résumé, les femmes entreprennent davantage des projets moins ambitieux dans des domaines dits féminins. On a donc un vrai rôle. Nous devons mettre en avant les belles réussites de femmes, les modèles inspirants pour leur permettre de casser ces préjugés.* »

Sur le territoire, des inspirations plurielles

Et des success-stories d'entreprises créées par les femmes, des modèles d'entrepreneuses inspirants, notamment dans les secteurs de la haute technologie, du digital, ce n'est pas ce qui manque sur le territoire de Marseille-Provence, terre d'économie numérique munie du précieux label French Tech. Ce 8 mars dans les murs de la CCIMP était donc présente Emmanuelle Champaud. On pourrait en citer d'autres, à l'instar d'une Séverine Grégoire, cofondatrice avec Chloé Ramade de *Mon Showroom* ayant réitéré l'expérience avec la plateforme de télémédecine *Mes Docteurs*, une Sabine Ferrero, initiatrice de Payrfect, solution digitale destinée à vérifier les bulletins de paye, une Magali Avignon, directrice générale de *My chez moi*, une Corinne Versini, dirigeante de *Genes'Ink*... La liste est bien loin d'être exhaustive.

Une observation toutefois : les femmes qui entreprennent seules sont plus rares. A l'instar d'Emmanuelle Champaud, cofondatrice de Totem Mobi avec Cyrille Estrade, entrevoyant le positif de cette association, puisqu'un binôme, c'est forcément « *deux approches complémentaires* ». Les raisons qui poussent les femmes à s'associer, au vu des histoires entrepreneuriales du territoire, elles sont plurielles. Il s'agit parfois d'opportunités, de rencontres, d'affinités, ou bien d'envie de créer en famille, en couple... Mais sous-tendue derrière ce constat, pointe une interrogation : culturellement parlant, n'est-ce pas la présence d'un homme dans l'association qui contribue à lui donner du poids dans l'esprit formaté des prospects, des investisseurs, des financeurs ? Jean-Luc Chauvin rappellera une anecdote vite devenue virale récemment : celle relative à ces deux entrepreneuses américaines, amenées à s'inventer un associé fictif masculin pour être enfin prises au sérieux. Force est donc de reconnaître que les stéréotypes n'ont pas seulement fait le siège dans l'esprit



[Visualiser l'article](#)

des femmes. En témoigne notamment Lucille Tissot-Laÿs, aujourd'hui dirigeante franchisée des « *Menus services* » et, dans une autre vie, cadre au sein de la CCIR. « *J'avais un poste à mi-chemin entre la direction de cabinet et la direction de communication. Si j'ai trouvé face à moi des personnes qui m'ont fait confiance, j'ai aussi dû composer avec un élu qui me pardonnait mal mon caractère ambitieux.* »

Des actes pour refonder

Comment dès lors casser l'ensemble de ces barrières ? Déjà en ayant conscience que c'est l'affaire de tous, rappelle Katia Blanc. « *On doit faire l'effort de déconstruire ces schémas tous ensemble* », martèle l'entrepreneuse. Même son de cloche chez Jean-Luc Chauvin : « *Être féministe, ce n'est pas seulement réservé aux femmes, les hommes peuvent l'être aussi. Cela implique tous ceux qui veulent améliorer les choses et aller de l'avant.* » C'est notamment vrai dans le domaine de l'entreprise, qui « *doit ressembler à la société dans laquelle elle est, à ses clients* ». Passée la mise en lumière du constat et la conscientisation, c'est ensuite l'acte concret qui prévaut. En la matière, le président de la CCIMP n'entend pas être en reste. « *Je demande à nos élus d'organiser des permanences sur nos différents points territoriaux afin d'accompagner les femmes porteuses de projet et leur permettre de le concrétiser. De 45% à 27%, le décalage est trop important, il faut qu'on améliore ce taux. Je lance le sujet, à nous de le mettre en œuvre avec les élus. Il faut que l'on accompagne à oser.* » Accompagner à oser, c'est aussi la mission des multiples réseaux de femmes présents sur le territoire, rappelle de son côté Aurore Sun, présidente de FCE, citant outre le sien propre, « *Femmes 3000, Les Pionnières, Altafémina* »... Il y a par ailleurs ces événements propres à « *booster l'énergie des femmes et les aider à lever les freins, à faire des rencontres* », expliquent de leur côté Laurent Zagaroli et Claire Désarnaud, initiateurs du forum *Be a Boss*, dont l'édition marseillaise aura lieu le 28 juin prochain.

« Les lois ne suffisent pas »

Enfin, le secrétariat d'État chargé de l'égalité entre les femmes et les hommes impulse lui aussi des actions, avance Françoise Rastit. C'est vrai, ce programme d'intervention dispose « *du plus petit budget au sein de l'État, soit 30 millions d'euros. Mais, la secrétaire d'État Marlène Schiappa rappelle que ce qui est important, c'est qu'il s'agit de politique interministérielle. De fait, ses actions s'intègrent aussi dans celles d'autres ministères, comme par exemple sur les questions d'emploi.* » Bref, au sein du gouvernement, on mise sur la transversalité des politiques. Concrètement, la déléguée évoque ainsi le Fonds de garantie à l'initiative des femmes (FGIF) mis en place par Esia et dont le secrétariat d'État est partie prenante. Il s'agit de l'unique outil financier dédié aux femmes. Il a pour objectifs de favoriser le développement de l'entrepreneuriat féminin et renforcer les chances de pérennité des entreprises nouvellement créées. « *C'est une garantie d'Etat qui a la particularité de ne pas demander d'engagement personnel.* » Autre chantier, le lancement avec la CDC d'une étude pour développer une coopérative d'activité et d'emploi dédiée à l'accompagnement des femmes. Et puis, il y a aussi tout un arsenal juridique... reste à savoir s'il a toujours été opérant. La loi de 1972 a été citée lors du débat, elle pose pour la première fois le principe de rémunération égale entre les femmes et les hommes. D'autres suivront : en 1983, la loi Roudy, en 2001, la loi Génisson, en 2006, une nouvelle loi sur l'égalité salariale entre les femmes et les hommes... Une autre sorte de millefeuille, juridique celui-ci. Pour autant, à poste équivalent, on observe toujours un écart salarial de 9% entre les femmes et les hommes. Le nouveau texte juridique visant à pointer, via logiciel, lesdites disparités et de les rattraper sur trois ans sera-t-il efficace ? Toujours est-il que jusqu'ici, on pourrait se demander si avec la question des inégalités entre les hommes et les femmes dans le monde du travail, on n'avait pas atteint les limites du pouvoir politique et juridique. Pour Jean-Luc Chauvin, outre les textes, la volonté doit suivre, ainsi que l'intelligence. « *La loi ne suffit pas, il y a aussi la façon dont on l'interprète.* » Et de citer celle du 4 août 2014 pour l'égalité réelle entre les femmes et les hommes, intimant notamment aux candidats se présentant aux CCI de région d'être obligatoirement accompagnés d'un suppléant de sexe opposé. Ainsi, il est possible de cantonner les 50% de candidates femmes au statut de suppléantes. Les textes s'en trouveront respectés... Mais, il est envisageable également de leur adjoindre un rôle de titulaire. De les rendre actrices. C'est à ce prix que les relations hommes

destimed.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

femmes s'en trouveront refondées : plus nombreuses côtoieront-elles les instances représentatives, plus aisé sera-t-il de bâtir un monde du travail favorable à tous les actifs, à tous les entrepreneurs, qu'ils soient femmes ou hommes.



Les franchises en force sur le marché de l'assistance aux personnes dépendantes

Alors que nous sommes entrés de plain-pied dans l'ère de la Silver Economy, les entreprises se positionnent de plus en plus sur ce marché lié au vieillissement de la population. Qu'il s'agisse des appareillages médicaux, des portages de repas à domicile ou de l'aménagement des locaux, la franchise est présente en force sur tous ces segments, à travers des enseignes comme Dom&Vie, Bastide, AD Seniors, Distri Club Médical ou Les Menus Services. Focus sur 5 réseaux en plein recrutement, à quelques jours de Franchise Expo Paris 2018.



■ ESBLY

SALON SENIORS.

Des conseils pour le quotidien

Le troisième salon dédié aux seniors, qui a reçu de l'ordre de 200 visiteurs les 9 et 10 mars soit l'équivalent de l'année passée, a du mal à faire décoller sa fréquentation. Il existe pourtant un réel besoin d'information dans cette frange de la population, par ailleurs de plus en plus nombreuse.

« C'est un bilan mitigé, satisfaisant le vendredi mais un peu décevant le samedi. Les ateliers ont bien fonctionné dans l'ensemble mais les visiteurs ont un peu boudé le salon lui-même », commente Thérèse Roche, adjointe au maire en charge de la solidarité.

Plusieurs thématiques ont été abordées par des spécialistes.

Le portage de repas à domicile

« Nous participons au maintien à domicile des personnes âgées en complément des sociétés de services à la personne, en leur procurant des repas équilibrés, diététiques et adaptés à leur régime si besoin, sans sel, diabétiques, mixés... » détaille Laurent Champagne, de la société Les Menus Services, « Plusieurs formules sont dis-



Laurent Champagne, de la société Les Menus Services, au salon.

ponibles, ponctuellement ou quotidiennement, avec un grand choix d'entrées, plats, garnitures, desserts... Tout est livré en barquettes qui se gardent 5 jours au réfrigérateur (sans conservateur) et peuvent éventuellement être congelées. Tout est fabriqué maison par notre traiteur avec des produits frais. »

Les obsèques

Sophie Guenot gérante de l'entreprise indépendante Pompes funèbres et Marbrerie de Couilly depuis trois ans, consi-

dère que son activité commence bien avant les obsèques et continue bien après.

« En effet, nous proposons des contrats obsèques pour tout organiser à l'avance : choix du cercueil, de la marbrerie, déroulement de la cérémonie, explique-t-elle. Nous gérons aussi l'après, en proposant l'entretien et le fleurissement des sépultures pour les familles ne pouvant se déplacer. »

Le bien-être

Fanny de Coudenhove, na-

turopathe, définit son métier comme une remise en harmonie des fonctions vitales du corps pour stimuler les capacités d'autoguerison de l'organisme, axée sur le soin ou la prévention.

« À partir d'un bilan de santé je propose de mettre en place un programme d'hygiène de vie adapté à chaque personnalité, et j'utilise la réflexologie, pour stimuler tel ou tel organe du corps à partir de zones précises des mains, pieds et oreilles. »



La CCI Marseille Provence fait de l'entrepreneuriat chez les femmes son cheval de bataille



Les difficultés à s'imposer pour les femmes au travail sont bien connues, le constat est pire encore dans le domaine de la direction et de l'entrepreneuriat, où plus de 90% des chefs d'entreprises de grands groupes sont des hommes. La CCI Marseille Provence a organisé un débat autour du sujet le 8 mars dernier à l'occasion de la journée du droit des femmes.

La complexité pour s'imposer pour les femmes en entreprise est bien réelle, celles-ci doivent souvent lutter contre des stéréotypes comme le sentiment d'illégitimité pour les postes dirigeants ou encore pour donner des ordres.

Les principaux débats de la CCIPM se sont concentrés sur l'acceptation des femmes en entreprises plus que leur capacité réelle à diriger ces entreprises avec des témoignages de femmes expliquant les difficultés qu'elles ont pu rencontrer dans leur propre entreprise.

Les femmes dirigeantes rencontrent plus de difficulté dans des milieux traditionnellement masculins

Une d'elles explique son expérience après avoir créé une entreprise dans le secteur automobile : *«Ce que j'ai ressenti, c'est que le sentiment d'usurpation était très présent. J'ai créé mon entreprise à 50 ans passés, il m'a fallu un certain temps pour me dire que j'étais à ma place.»*

Françoise Rastit, déléguée régionale au droit des femmes et à l'égalité à la préfecture de Marseille fait un constat tout aussi grave : *«Les femmes créent moins que les hommes. Pour certaines, on pense que c'est*

actu-cci.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

un manque d'accompagnement spécifique. Il y a un poids culturel qui fait que les femmes sont bloquées. Par exemple, elles ont parfois des problèmes vis-à-vis de l'argent, pour se faire payer, au niveau du démarchage... A cela se rajoutent les craintes vis-à-vis de leurs enfants, un sentiment de culpabilité, la peur d'être des mauvaises mères si elles se consacrent à leur entreprise.»

Lucille Tissot-Laÿs à la tête des «Menus services» qui avait fait un passage à la CCI explique elle qu'elle avait un poste à mi-chemin entre la direction de cabinet et la direction de communication. «*Si j'ai trouvé face à moi des personnes qui m'ont fait confiance, j'ai aussi dû composer avec un élu qui me pardonnait mal mon caractère ambitieux.*».

La CCIMP veut de son côté accroître le pourcentage de femmes dirigeantes dans les années à venir sur son territoire, l'intention est louable, mais rappelons tout de même que la CCI elle-même a un homme à sa tête en la personne de Jean-Luc Chauvin...



Les Menus Services annonce l'ouverture d'une nouvelle franchise

Le réseau spécialiste du portage des repas à domicile, **Les Menus Services**, continue son maillage du territoire français et annonce l'ouverture d'une nouvelle franchise à Fresnes dans la région Val-de-Marne Ouest.

Un multi-franchisé Les Menus Services à la tête de cette nouvelle agence du Val-de-Marne Pierre Courcelle, multi-franchisé Les Menus Services, mettra toute son expérience cumulée au sein de son réseau pour répondre aux besoins des habitants de la région Val-de-Marne Ouest. Déjà propriétaire de la franchise Les Menus Services à Juvisy-sur-Orge en Essonne Nord, il ouvre donc cette nouvelle franchise comme signe de la réussite de son premier investissement.

Il répondra aux besoins des habitants de Fresnes et de ses environs en proposant le portage de repas pour les personnes âgées et à mobilité réduite. Il sera accompagné de Julie, diététicienne et Chargée de Clientèle et de deux chauffeurs livreurs pour assurer une meilleure proximité.

Cette nouvelle agence offre un large choix de menus sucrés et salés personnalisés selon les besoins spécifiques des clients. Le magasin Les Menus Services de Fresnes offre à ses clients des menus sans sel, adaptés aux diabétiques, capables de garder un goût irréprochable, ce qui explique la satisfaction de 93% des clients de l'enseigne.

« *Nous avons su satisfaire la forte attente de nos bénéficiaires, notamment grâce à l'ensemble des prestations proposées et surtout la relation de proximité créée avec eux et leurs proches. Les nombreux retours et témoignages chaleureux de nos clients nous ont donc incité à nous implanter sur un nouveau territoire* » confie Pierre Courcelle gérant de cette nouvelle agence du Val-de-Marne.



Témoignage Les Menus Services Créteil : « J'aspire à ouvrir une seconde agence afin de répondre au mieux au besoin de proximité »

Khaled Belfilali a choisi de se lancer dans une reconversion professionnelle après dix ans passés en tant que commercial. Il vient de rejoindre le réseau Les Menus Services pour ouvrir une agence de portage de repas aux personnes âgées. Il revient sur ses premiers pas de franchisé et ses ambitions de nouveau chef d'entreprise.



Toute la Franchise :

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Khaled Belfilali : J'ai 10 ans d'expérience professionnelle en tant que commercial et ces 2 dernières années ont eu impact important aussi bien dans ma vie professionnelle que personnelle. Mon envie d'entreprendre s'est accrue. Après quelques mois de réflexion, mon choix s'est porté sur le service à la personne, car je voulais avant tout donner un sens à ma vie professionnelle.

TLF : Pourquoi avoir choisi le système de la franchise et le réseau Les Menus Services en particulier ?



[Visualiser l'article](#)

K.B. : Le système de franchise est, selon moi, l'idéal pour toute personne qui désire entreprendre une activité indépendante. Il permet au franchisé de bénéficier du savoir-faire du franchiseur, d'un partage des risques, ainsi que l'obtention de services et de conseils de spécialistes (Achats, marketing, publicités...). En l'étudiant, j'ai pu découvrir de nombreux organismes, de nombreux services, tous aussi variés les uns que les autres : service de repassage, jardinage, bricolage... Mais c'est le portage de repas à domicile pour seniors qui a retenu toute mon attention. Nous sommes dans une société où la population est de plus en plus vieillissante. D'après les données démographiques, la population des seniors ne cesse d'augmenter. Ces personnes souvent seules et parfois isolées peuvent avoir certaines contraintes alimentaires : cholestérol, diabète... La plupart du temps, elles ne veulent, ou ne peuvent, pas cuisiner et c'est à ce besoin que les entreprises de service à la personne, comme la franchise Les Menus Services, répondent, à savoir proposer des plats de qualité et adapté diététiquement aux seniors. Mon choix s'est tourné vers cette franchise, car c'est une enseigne avec une marque forte et reconnue dans le service du portage à domicile et elle se distingue des autres franchises par son réseau d'agences de proximité.

TLF : Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?

K.B. : Le système de la franchise m'a conforté dans mon projet professionnel. Cela m'a permis de faciliter mon projet d'entreprendre, de bénéficier d'une notoriété, d'un levier financier et par conséquent, me permettre de développer mon activité professionnelle plus rapidement.

Pour mes projets futurs, j'aspire à accroître mon activité professionnelle, notamment par l'ouverture d'une seconde agence afin de toujours répondre à un besoin de proximité.

Toute la Franchise ©



Les Menus Services Fresnes : une nouvelle agence pour le franchisé de Juvisy sur Orge

Pierre Courcel, franchisé Les Menus Services à Juvisy sur Orge depuis 4 ans, vient d'ouvrir une seconde agence à Fresnes.



Maillage

du territoire pour Les Menus Services

Grâce à cette nouvelle agence Val de Marne Ouest, implantée à Fresnes, Les Menus Services est désormais en mesure de proposer ses prestations à une nouvelle clientèle francilienne. « *Les nombreux retours et témoignages chaleureux de nos clients nous ont incités à nous implanter sur un nouveau territoire, avoue Pierre Courcel, qui a ouvert sa première franchise Les Menus Services en mai 2014, à Juvisy sur Orge, pour couvrir tout le Nord de l'Essonne. C'est "gonflés à bloc" et très motivés que nous avons ouvert une nouvelle agence appelée "Val-de-Marne Ouest" à Fresnes, idéalement placée à la limite de Chevilly-Larue et Rungis !* »

Deux livreurs ont d'ores et déjà été embauchés par le franchisé pour répondre aux besoins des personnes âgées du secteur.

De la finance au portage de repas : reconversion professionnelle réussie pour le multi-franchisé

Cette aventure entrepreneuriale a débuté par la rencontre entre Pierre Courcel et Corinne Duplat, directrice générale du réseau. L'actuel chef d'entreprise, ancien spécialiste de la finance, était, de son aveu, « *plutôt terre et à terre* » et peu de personnes dans son entourage l'imaginaient en train de **gérer le portage des repas au domicile des seniors**. C'est pourtant ce qu'il a choisi de faire. Et il ne le regrette pas une seconde : « *Le contact avec les clients est bien souvent une leçon de vie et m'a beaucoup enrichi personnellement !* »

Si vous souhaitez faire comme lui et **devenir franchisé Les Menus Services**, n'hésitez pas à vous rapprocher du réseau pour connaître toutes les conditions requises pour ouvrir une agence de livraison de repas pour personnes âgées. Vous pourrez également rencontrer l'enseigne au prochain salon de la franchise de Paris, sur lequel elle animera notamment une conférence sur la multi franchise, avec Pierre Courcel comme intervenant.



Les Menus Services ouvre ses portes à Fresnes

Les Menus Services, spécialiste du **portage de repas au domicile des personnes âgées**, poursuit son expansion en France et ouvre une **nouvelle agence** située à Fresnes. C'est **Pierre Courcel**, franchisé du réseau à Juvisy sur Orge depuis 4 ans, qui est à la tête de la **nouvelle implantation**.

« Les nombreux retours et témoignages chaleureux de nos clients nous ont incités à nous implanter sur un nouveau territoire », indique l'entrepreneur, qui a ouvert sa première agence en 2014. Ce dernier a déjà recruté deux **livreurs**.

Cet ancien spécialiste de la finance commence son aventure avec Les Menus Services suite à sa rencontre avec **Corinne Duplat**, directrice générale du réseau. « Le contact avec les clients est bien souvent une leçon de vie et m'a beaucoup enrichi personnellement ! », conclut-il.

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

L'agence franchisée Les Menus Services Bordeaux reprise par Nathalie Rivière



Une nouvelle actualité vient d'être communiquée par **Les Menus Services**, l'enseigne spécialiste depuis 15 ans du portage de repas à domicile. Le réseau a en effet annoncé un changement pour la direction de l'agence de Bordeaux.

Une nouvelle gérante d'agence à Bordeaux

Nathalie Rivière a passé 23 ans dans une société de services aux entreprises et il était évident pour elle de se mettre au service des autres. « *Ainsi, un peu par hasard, j'ai fait la connaissance d'une équipe formidable qui chaque jour prend un soin particulier à livrer des repas de saison, de qualité et gourmands à des convives qui pour beaucoup retrouvent du plaisir à déjeuner et dîner* », précise-t-elle.

La gérante affirme que l'activité Les Menus Services lui a permis d'apporter un service de qualité et un accompagnement personnalisé à des personnes pour qui bien manger est essentiel. Aujourd'hui responsable de l'agence Les Menus Services de Bordeaux, Nathalie Rivière exprime tout son bonheur d'être accompagnée par une diététicienne compétente, des livreurs attentionnés, tous animés par le sens du service.

En activité depuis juillet 2011, l'agence de Bordeaux métropole répond parfaitement à la demande de plus de 2 000 clients. Elle assure des services de portage de repas sur la totalité de la Communauté Urbaine.

L'enseigne Les Menus Services offre une large sélection de menus (sans sel, diabétique, gourmand...) et effectue une livraison quotidienne personnalisée. Une enquête nationale de satisfaction faite en 2017 a montré que 93% de ses clients sont satisfaits de ses prestations.

Patrick Rucart observatoiredefranchise.fr

Accueil > Interviews > « Nous ouvrons une quinzaine d'agences cette année »

Interview franchise Les Menus Services

« Nous ouvrons une quinzaine d'agences cette année »

Corinne Duplat, Directrice Générale

Like Share Tweet

le 28 mars 2018 | [Franchise Franchise service](#)

Le Menus Services est un concept spécialisé dans le portage de repas à domicile, un marché en plein expansion. Corinne Duplat, Directrice Générale de la marque, a répondu à nos questions en direct de Franchise Expo Paris 2018...



Intégrer la vidéo sur mon site

Avez-vous apprécié cet article ?

En votant vous nous aidez à améliorer la qualité du contenu du site.

★★★★★ 0 vote

Comment ouvrir une franchise Les Menus Services ?

Demandez une documentation

Franchise Les Menus Services	
	<p>Apport 40 000 €</p>
	<p>CA 2 ans 300K€</p>
	<p>Droit d'entrée 17 000€</p>

Portage de repas au domicile de personnes âgées

[Voir la fiche](#)

[Recevoir une doc](#)

Pour [créer une franchise](#) Les Menus Services il faut un apport personnel de 40 000 €. Vous pouvez également consulter toutes les offres de [Franchise services à la personne](#) et les [franchises du secteur Services particuliers et entreprises](#).



OFFRE

Les Menus Services honorent la Bretagne

Les Menus Services (60 franchises en France) innove en Bretagne avec le lancement d'une nouvelle gamme régionale, à l'esprit 100 % terroir et locavore, qui s'inscrit dans la stratégie de diversification menée par le groupe à l'échelle nationale et vient étoffer l'offre des 6 autres menus existant. « Cette nouvelle gamme a pour objectif de valoriser le savoir-faire des producteurs locaux et les plats traditionnels, reflets de l'histoire et de la culture de nos régions, en s'inspirant des recettes aux secrets quelquefois bien gardés. Elle donne à nos clients l'occasion de découvrir ou redécouvrir les joies d'un repas authentique, élaboré dans une cuisine professionnelle régionale, bretonne en l'occurrence pour ce lancement », a déclaré Alain Balandreaud, président des Menus Services.

Toucher tous les clients

Elle sera mise en place progressivement courant 2018 dans d'autres régions françaises afin de toucher l'ensemble des clients. Produits et matières premières

sont locaux et les recettes emblématiques du savoir-faire gastronomique breton. Le lait utilisé dans le cadre de ces repas provient quotidiennement d'un groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) de Guipry-Messac (35). En entrée : crêpe au fromage, chou-fleur ravigote, haricots Coco rouges en salade ou pâté en croûte ; en plats principaux : filet de colin à la brestoïse, du rôti de dinde sauce aux pruneaux, galette paimpolaise, longe de porc au cidre, penne rigate aux algues ; enfin, en dessert : un délicieux cake pomme et caramel, de la semoule au lait ou du quatre-quarts. ●



Le premier repas de la gamme commandé est offert par Les Menus Services.



La franchise Les Menus Services fête ses 15 ans d'existence et de pérennité



Créée en 2003 par Alain Balandreaud, la franchise Les Menus Services - filiale de Jade Services, holding de Services à la Personne - compte aujourd'hui 60 agences franchisées sur tout le territoire . Seule enseigne spécialisée à 100 % dans la préparation et le portage de repas à domicile pour particuliers, Les Menus Services a affiché une croissance de 25 % en 2017, avec 1 700 000 repas vendus pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros. Le réseau a bien démarré l'année 2018 avec deux nouvelles ouvertures à Marseille, une ouverture à Fresnes et des objectifs de développement à raison de 12 nouvelles agences chaque année.



Pierre Courcel, multi-franchisé Les Menus Services

Pierre Courcel, franchisé Les Menus Services à Juvisy-sur-Orge ouvre sa deuxième agence

Franchisé Les Menus Services à Juvisy-sur-Orge depuis 4 ans, Pierre Courcelle a choisi d'étendre son activité en implantant une nouvelle agence franchisée "Val de Marne Ouest" à Fresnes. Le secteur des services à la personne constitue aujourd'hui l'un des secteurs les plus porteurs pour se reconvertir. Pour Pierre, ancien

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

spécialiste de la Finance, tout a commencé suite à une rencontre avec Corinne Duplat, directrice générale du réseau. Séduit par l'activité, par le concept et par les dimensions humaines du métier, Pierre ouvre sa première franchise Les Menus Services en mai 2014, à Juvisy-sur-Orge, pour couvrir tout le Nord de l'Essonne. Signe de son succès, il ouvre quelques années plus tard, une deuxième agence située à la limite de Chevilly-Larue et Rungis.

" La rencontre avec Corinne Duplat, Directrice Générale du réseau Les Menus Services, a été pour moi un tournant à 180° dans ma vie professionnelle . Ancien spécialiste de la finance plutôt terre à terre, peu de personnes auraient pu m'imaginer portant des repas à des personnes âgées ou dépendantes... ", confie Pierre Courcelle.



Lucile Tissot Lays, franchisee Les Menus Services à Marseille Centre

Une nouvelle agence franchisee Les Menus Services ouvre ses portes à Marseille Centre

Suite à une expérience d'une quinzaine d'années dans les réseaux d'accompagnement des entreprises et d'une expérience de plus de deux ans, en tant que cadre dirigeante d'un réseau d'entrepreneur féminin « Femmes chef entreprise » délégation de Marseille, Lucile Tissot Lays a souhaité devenir à son tour chef d'entreprise. Convaincue par l'efficacité du système de la franchise, et souhaitant bénéficier d'un accompagnement à toutes les étapes de son projet, Lucile commence sa phase de sélection du réseau de franchise qui répond à ses attentes. Elle découvre la franchise Les Menus Services au Salon de la Franchise. Conquise par les valeurs de l'entreprise, le professionnalisme et la transparence menée sur tous les sujets, ainsi que par la nature de l'activité, Lucile saute le pas et devient la nouvelle franchisee Les Menus Services à Marseille.

"A force de fréquenter des entrepreneurs à la CCIR Provence-Alpes-Côte d'Azur j'ai décidé d'en devenir un. Je me suis rendue au salon de la franchise où j'ai fait une rencontre fabuleuse avec Corinne Duplat, D.G. de l'enseigne "Les Menus Services" avec laquelle je partage les mêmes valeurs ... ", explique Lucile Tissot Lays .



Mathieu Menut, franchisé Les Menus Services à Marseille Sud

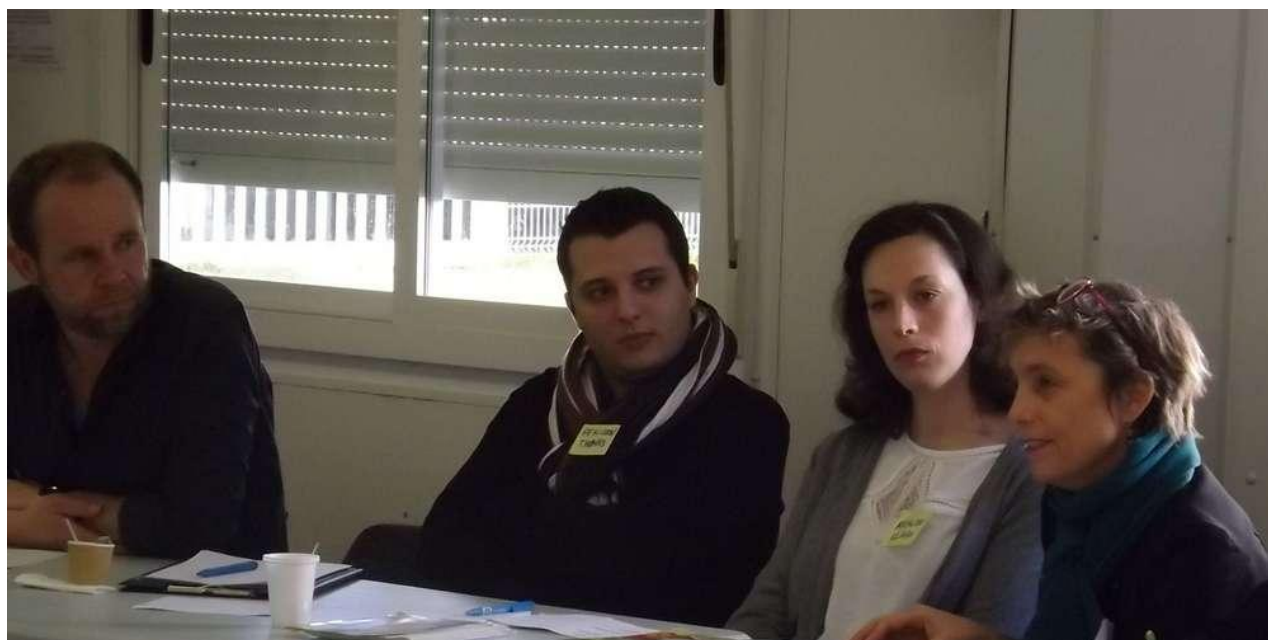
Mathieu Menut ouvre son agence franchisée Les Menus Services à Marseille Sud

Âgé de 34 ans, Mathieu Menut, originaire d'Aubagne, à côté de Marseille, décide de quitter le groupe L'Oréal Paris après une expérience de 7 ans sur des fonctions de commerce pour revenir s'installer dans sa région natale et entreprendre à son compte en choisissant un concept abouti avec des process qui ont fait leur preuve. Implantée dans le 8ème arrondissement de la capitale de la région PACA, il s'agit de la première agence Les Menus Services Marseillaise . La nouvelle agence propose ses services de livraison de repas à domicile au sein des quartiers sud de la ville phocéenne : 6ème, 7ème, 8ème, 9ème et 10ème arrondissements.

" Il était aussi très important pour moi de me lancer sur un marché porteur et avec une franchise en pleine croissance ... ", explique Mathieu Menut.



Le Clic veut étoffer son réseau pour aider les aînés



Odile Vincent (à droite) de l'AEM (aide à domicile) avec l'équipe des « Menus services » de portage de repas. Photo F. A.

Jeudi 29 mars, à la salle des fêtes, le Centre local d'information de coordination (Clic) du Pays d'Aunis avait organisé une rencontre intitulée « Du café, des idées pour nos aînés ». Fondé en 2014, le Clic regroupe actuellement des partenaires et des acteurs locaux comme, entre autres, le foyer logement La Chancelière, les Ehpad de Benon et Saint-Cyr-du-Doret, le Lions Club Aunis, les mairies de Ferrières et de Nuaillé, le Centre intercommunal d'action sociale (CIAS), la Briqueterie, l'ADMR (aide à domicile en milieu rural), Siel Bleu (la santé par l'activité physique adaptée), la CdC Aunis Atlantique... qui ont créé le réseau « Bien Vieillir en Aunis Atlantique ».

Le bien-être en ligne de mire

Ils organisent chaque année des actions de sensibilisation du public, des plus de 60 ans, et de partage autour de thèmes fédérateurs (forum santé/bien-être, ateliers nutrition, groupe de parole sur les relations familiales). Depuis sa création, le Clic a organisé des rencontres pour les aidants, des conférences « J'ai 60 ans et alors », les plus de 60 ans au cœur des relations familiales (enfants et petits enfants) et les plaisirs, sur le sommeil, « Fourchettes + baskets = bien être », animées par Philippe Rousseau, chrono biologiste et consultant en prévention santé.

Le dernier rendez-vous a été une « Journée Santé/Bien-être ». Le Clic du Pays d'Aunis, coordonné par Sonia Labbe, informe sur la santé, les services d'aide à domicile, les aides financières, les structures d'hébergement, la protection juridique, l'habitat, les transports, les loisirs... Dans le but d'étoffer le réseau pour davantage d'idées, la rencontre autour d'un petit-déjeuner ambitionnait de réunir d'autres structures afin de répondre au plus près aux besoins des aînés en échangeant et proposer des actions futures.



L'enseigne Les Menus Services installe une nouvelle agence dans le sud de Marseille

Spécialiste du portage de repas à domicile depuis 15 ans, l'enseigne Les Menus Services poursuit le déploiement de son concept à travers la France. Aujourd'hui, la marque annonce l'ouverture d'une nouvelle agence franchisée à Marseille Sud.

Une nouvelle agence franchisée prend place à Marseille Sud

Sous la gérance de Mathieu Menut, une nouvelle agence franchisée Les Menus services vient d'être installée à Marseille Sud. Le nouveau franchisé a travaillé durant plusieurs années dans un grand groupe. Animé par une grande volonté de lancer son propre projet, il s'est tourné vers le secteur des services à la personne parce qu'il désirait donner un vrai sens à sa profession.

Mathieu Menut déclare : « Avec ses valeurs de partage, respect et qualité; c'est tout naturellement que j'ai choisi d'intégrer Les Menus Services ».

Il affirme également qu'au sein de son agence de Marseille Sud, le bénéficiaire est placé au cœur des préoccupations. Les valeurs de proximité et le sens du service, le tout avec sourire et bonne humeur sont privilégiés par l'équipe de la nouvelle agence.

L'agence, située au sein des quartiers sud de la Cité Phocéenne, assure au quotidien des portages de repas à domicile dans les 6ème, 7ème, 8ème, 9ème et 10ème arrondissements de Marseille.

L'enseigne Les Menus Services propose une offre de menus riche (sans sel, diabétique, gourmand...) et assure une livraison quotidienne personnalisée. Selon une enquête nationale de satisfaction faite en 2017, 93 % de ses clients sont de satisfaits à très satisfaits de ses prestations.



Les Menus Services dans la cité phocéenne



Mathieu Menut, nouveau franchisé Les Menus Services, à Marseille.
SRC ENTREPRISE

Après plusieurs années à travailler dans un grand groupe, Mathieu Menut a eu envie de créer sa propre structure. Un souhait qui l'a conduit jusqu'aux Menus Services à Marseille (13).

Marseille, capitale de la région Paca, accueille une nouvelle agence Les Menus Services au sein des quartiers sud de la ville. Toute l'équipe assure chaque jour des portages de repas à domicile dans les 6e, 7e, 8e, 9e et 10e arrondissements marseillais.

" Je me suis orienté vers le secteur des services à la personne car je souhaite donner du sens à mon métier. Avec ses valeurs de partage, respect et qualité, c'est tout naturellement que j'ai choisi d'intégrer Les Menus Services. Dans l'agence de Marseille Sud, le bénéficiaire est au centre de nos préoccupations. Nous privilégions les valeurs de proximité et le sens du service, tout cela avec sourire et bonne humeur", indique Mathieu Menut, nouvellement franchisé. **Plus d'informations ici.**



Témoignage franchisé : "Les Menus Services touchent une économie bienveillante "

Romuald Vaur a ouvert son agence de livraison de repas aux personnes âgées avec Menus Services à Versailles, dans les Yvelines. Pour Toute la Franchise, il a accepté d'en dire plus sur son parcours aux côtés de l'enseigne.



Toute la Franchise : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Romuald VAUR : Ma vie professionnelle jusqu'ici était dans l'industrie, j'ai d'abord démarré dans une grande entreprise de développement photos argentiques et numériques, durant 10 ans à Paris puis à la direction de



Lille. J'ai ensuite passé 8 ans dans une PME à Montpellier, spécialisée dans le marketing direct et l'envoi de documents.

TLF : Pourquoi avoir choisi le système de la franchise, et ce réseau en particulier ?

RV : La franchise nous permet de nous appuyer sur l'expérience déjà acquise, ce qui aide à un départ mieux maîtrisé. Elle apporte également une synergie entre franchisés, qui évite la solitude de l'entrepreneur. Les Menus Services touchent une économie bienveillante c'est-à-dire le service à la personne, qui redonne aussi un sens à son activité.

TLF : Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?

RV : Beaucoup de choses, de la formation, de l'écoute, du suivi et des interlocuteurs disponibles. J'attends de lui par la suite qu'il continue à développer la marque et qu'il soit à l'écoute en cas de difficultés.



Bilan Franchise Expo Paris 2018 : Une réussite et des rencontres !



La 37^e édition du salon Franchise Expo Paris s'est tenue cette année du 25 au 28 mars. Organisé par Reed Expositions et la Fédération Française de la Franchise, ce rendez-vous incontournable dédié à la franchise permet aux différents acteurs de la franchise : réseaux de franchiseurs, franchisés, investisseurs, porteurs de projets, experts..., de se retrouver en un seul lieu .

Le Parc des Expositions de la Porte de Versailles a réuni cette année 585 exposants venus du monde entier et 36 016 visiteurs dont 3 300 visiteurs internationaux.

Le rendez-vous à ne pas manquer par les créateurs de projets !

Plus de 36 000 visiteurs ont pu découvrir pendant quatre jours les nouveaux concepts qui montent , les réseaux de franchise qui recrutent et les nouvelles tendances du marché .

Selon le baromètre Le Figaro/Idinvest, 36 % des personnes interrogées auraient envie d'entreprendre contre 34% en 2016.

27% des entrepreneurs potentiels qui ont répondu aux questions ne fonderont leur entreprise que s'ils ont une idée de concept ou de produit neuf.

Franchise Expo Paris est l'occasion idéale pour les porteurs de projets désireux de franchir le pas de se renseigner sur la création d'entreprise en franchise, de rencontrer les fondateurs des réseaux et de découvrir parmi les 495 enseignes présentes sur le salon celle qui correspond le plus à leurs attentes en termes de concept, de secteur d'activité, de services et d'apport financier.



Le salon Franchise Expo Paris en chiffres

36 016 visiteurs

125 conférences et ateliers pour créer son entreprise et devenir franchisé avec une fréquentation totale de plus de 8 350 auditeurs.

585 exposants

495 enseignes de 90 secteurs d'activité

27% d'enseignes internationales (soit 138) représentant 25 nationalités hors France avec notamment la présence de pavillons nationaux tels l'Italie, le Brésil, les Pays-Bas, le Pérou, la Russie et la Serbie.

23 membres du Collège des Experts de la FFF

9 banques

22 partenaires institutionnels de la création d'entreprise, du financement alternatif et des collectivités territoriales

19 partenaires médias

Le profil des visiteurs

Considéré comme étant le plus grand évènement national , le salon a accueilli des visiteurs venus de toute la France.

En tête, les Hauts-de-France, suivis de près par la région Auvergne-Rhône Alpes puis les régions Grand Est, Nouvelle - Aquitaine et Pays de la Loire.

Les porteurs de projet sont à 48 % des salariés en entreprise, 30 % des commerçants, 15 % souhaitent créer leur propre emploi en créant leur entreprise en franchise.

30% des candidats à la franchise disposent d'un apport personnel disponible supérieur à 75K€, et 15% de plus de 150K€.

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)



125 conférences et ateliers pour mieux répondre aux attentes professionnelles de chacun

Cette 37^e édition du salon Franchise Expo a été rythmée par une centaine de conférences et d'ateliers (atelier du Franchisé, atelier du Futur Franchiseur, atelier du Créateur, l'École de la Franchise, le village du Créateur). 4 jours de conférences dans un cadre dynamique (4 salles de conférences et 1 salle de workshop).

Parmi les grands thèmes abordés :

Créer son entreprise

Devenir franchisé

Devenir franchiseur

Financer son projet

Et aussi :

Ces nouveaux secteurs de la franchise auxquels on ne pense pas forcément

Comment convaincre son banquier?

Comment être un franchiseur qui réussit : aspects opérationnels et juridiques

Devenir Franchiseur : 4 constats – 1 conviction – 5 pièges à éviter

Réussir son business plan

Comment devenir facilement franchiseur : quelles précautions, comment être financé

Le franchiseur vous accompagne : au démarrage, durant tout votre contrat. Jusqu'où et comment ?

Quel profil pour quelle franchise

Devenir franchiseur : Expert-comptable & Courtier en financement : le duo gagnant pour les franchiseurs

Les 5 dernières questions à se poser avant de se lancer.





Les Coups de coeur de la franchise

Chaque année depuis 10 ans, " Les Coups de coeur de la franchise " récompensent des réseaux de franchise qui se sont distingués pour leur stratégie et leurs performances . Les lauréats ont été récompensés le 27 mars sur le salon :

- « Coup de coeur » de la Pérennité & de la Croissance maîtrisée : Del Arte
 - « Coup de coeur » du Réseau Participatif : Babychou Services
 - « Coup de coeur » du Nouveau Concept en franchise : Préservation du Patrimoine
 - « Coup de coeur » de la Stratégie Export : Schmidt
 - « Coup de coeur » de l'Enseigne Étrangère en France : Calzedonia
- Quelques témoignages...

" *Une édition riche en rencontres . Je note qu'il y a eu beaucoup plus de projets matures et bien réfléchis notamment sur des zones où nous ne sommes pas encore représentés .*" Marc Rochard, Directeur développement franchise, Ewigo

" *Le salon fut particulièrement intense avec 55 candidats rencontrés qui ont tous pris le temps de bien se renseigner en amont. Ce salon est un formidable moyen de recrutement, cette année nous avons signé avec 4 candidats justement rencontrés sur la précédente édition .*" Corinne Duplat, Directrice générale en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés, Les Menus Services.

" *Cette édition a été riche de nombreux contacts, d'échanges particulièrement pertinents avec des candidats de qualité. Et c'est le point fort du salon : offrir du temps pour creuser un projet, une vision, pour faire rencontrer les équipes de notre réseau et les candidats .*" Isabelle Mirocha, Responsable recrutement franchisés, Midas .

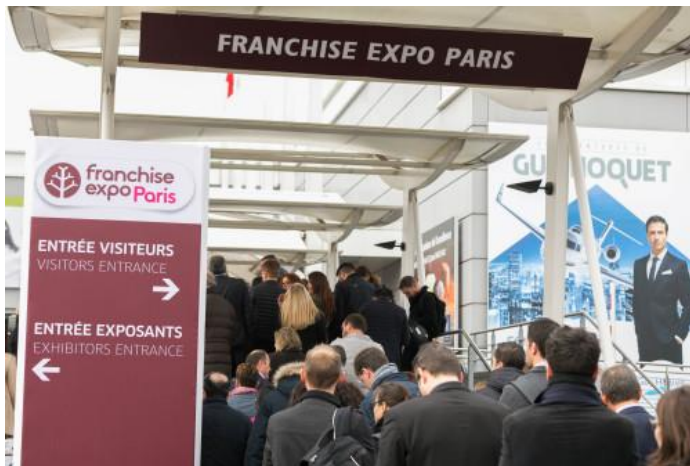
" *Il s'agissait de notre première édition et les résultats sont à la hauteur de nos attentes avec de nombreux candidats dont les projets étaient déjà bien avancés. Ce fut 4 jours intenses qui augurent de beaux projets à venir .*" Sophie Lambin, Directrice développement franchise, Mondial Tissus .



Plus de 36.000 visiteurs pour la dernière édition de Franchise Expo

L'engouement pour la franchise se confirme.

Le succès ne se dément pas pour le salon Franchise Expo, dont la dernière édition a une nouvelle fois confirmé le statut de rendez-vous incontournable pour les créateurs d'entreprise.



Des chiffres révélateurs

Du 25 au 28 mars derniers, ce sont plus de 36.000 visiteurs qui se sont pressés dans les allées du parc des expositions de la Porte de Versailles à l'occasion de la 37^e édition du salon Franchise Expo. Venus rencontrer 585 exposants, dont 495 enseignes de 90 secteurs d'activité, ils ont également pu assister à 125 conférences et ateliers, événements qui ont attiré 8350 participants.

Parmi les visiteurs, 3300 venaient de l'étranger, représentant 107 nationalités aussi variées que les Philippines, le Canada ou l'Arabie Saoudite.

73% des visiteurs sont venus avec l'intention de concrétiser leur projet de création d'entreprise dans l'année à venir, et près d'un tiers dispose d'un apport personnel supérieur à 75.000€. Pour Sylvie Gaudy, Directrice de Franchise Expo Paris, le modèle de la franchise est de plus en plus attractif. " Ce n'est pas un hasard si le secteur enregistre en 2017 un CA en hausse de 8% et génère en France près de 670.000 emplois" affirme-t-elle.

Des franchiseurs convaincus

Côté franchiseurs, la pertinence d'une participation à l'évènement n'est plus à prouver, et pour eux plus que pour n'importe qui, le rendez-vous est incontournable. Même pour ceux qui opéraient cette année leur première participation, les résultats sont au rendez-vous : " Il s'agissait de notre première édition et les résultats sont à la hauteur de nos attentes avec de nombreux candidats dont les projets étaient déjà bien avancés. Ce fut 4 jours intenses qui augurent de beaux projets à venir" explique Sophie Lambin, Directrice développement franchise de Mondial Tissus.



[Visualiser l'article](#)

Pour d'autres, plus habitués de l'évènement, le salon a été bien rempli : " Le salon fut particulièrement intense avec 55 candidats rencontrés qui ont tous pris le temps de bien se renseigner en amont. Ce salon est un formidable moyen de recrutement, cette année nous avons signé avec 4 candidats justement rencontrés sur la précédente édition" déclare Corinne Duplat, Directrice générale en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés Les Menus Services.

Néanmoins, les franchiseurs ne sont pas les seuls à exposer, et 23 membres du Collège des Experts de la FFF, 9 banques, 22 partenaires institutionnels et 19 partenaires médias étaient présents

Des temps forts et remises de récompenses

Franchise Expo a donné lieu à un certain nombre de temps forts, à l'image du fil rouge de la journée du mercredi, "le centre-ville de demain" dont le programme alliait une conférence d'ouverture restituant les résultats d'une étude du cabinet Pollen Consulting sur ce thème, un débat sur " Quelle place pour le commerce et les enseignes dans les plus grandes métropoles ?", et des échanges sur les problématiques des villes moyennes.

Concernant les remises de récompense, un certain nombre de franchiseurs ne sont pas repartis les mains vides. Ainsi, Préservation du Patrimoine l'emportait devant Nachos Mexican Grill et Dom & Vie pour les Révélation de la franchise, tandis que V and B était élu le Franchiseur le plus audacieux par Gan Assurances. La structure remettait également son prix Jeune Pousse à une enseigne spécialisée dans la distribution de confiseries Le Roy René, et le prix du franchiseur le plus fédérateur à Attila.

Enfin la 10e édition des Coups de cœur de la franchise a permis de distinguer 5 enseignes dans 5 catégories différentes :

Coup de cœur de la Pérennité & de la Croissance maîtrisée : Del Arte

Coup de cœur du Réseau Participatif : Babychou Services

Coup de cœur du Nouveau Concept en franchise : Préservation du Patrimoine

Coup de cœur de la Stratégie Export : Schmidt

Coup de cœur de l'Enseigne Etrangère en France : Calzedonia

Les prochains rendez-vous

Si l'on sait déjà que Franchise Expo Paris 2019 se déroulera du 17 au 20 mars 2019, d'autres rendez-vous sont attendus dans l'intervalle. Les entrepreneurs ont notamment rendez-vous partout en France en octobre pour la quinzaine "Entreprendre en franchise, pourquoi pas vous ?", du 8 au 21 octobre, période au cours de laquelle se dérouleront notamment le salon Top Franchise Méditerranée à Marseille, et le Forum Franchise Lyon. Rendez-vous très vite sur nos pages pour en savoir plus !

Toute la Franchise

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Témoignage de Corinne DUPLAT, Directrice général du réseau Les Menus Services

Vidéo : <https://youtu.be/CAGezV8GUoE>

Cet article parle de : accompagnement commerce conseil développement devenir franchisé entreprendre formation franchises franchiseur officiel de la franchise organisation quotidien recrutement réseau





Les Menus Services fêtent leurs 15 ans au service des seniors



Solutions.SilverEco.fr

Depuis 2008 nous référençons les produits et services du bien-vieillir



Lancée en 2003, la société Les Menus Services fête ses 15 ans sur le segment **du portage de repas à domicile pour les seniors**.

Surfant sur la vague de la silver économie, un secteur émergent à l'époque, Les Menus Services ont su trouver un modèle adapté pour se développer et pérenniser leur concept et leurs services. Aujourd'hui, la marque affiche une croissance de près de 25% avec plus de 1,7 million de repas livrés en 2017. Elle est présente sur quasiment l'ensemble du territoire français avec près de 70 agences en franchise qui délivrent tous les jours des repas frais, équilibrés et réalisés dans le respect des contraintes alimentaires des clients.



Retour sur une « success story » franco-française avec Alain Balandraud, fondateur des Menus Services **15 ans après la création de la marque Les Menus Services, la société française a-t-elle modifié son regard sur la façon dont les personnes âgées abordent le grand âge?**

« Nos clients ont rajeuni de 15 ans. Leurs habitudes alimentaires et les services proposés pour les satisfaire ont évolué en parallèle. Nous rencontrons de plus en plus de gens intéressés par la création de leur agence les Menus Services dans leur propre région. La notion de proximité s'impose de plus en plus, tant dans le recrutement des franchisés, que pour les clients et pour nos prestataires qui réalisent les repas. De façon plus générale, une prise de conscience a eu lieu et les générations actuelles sont plus attentives à leurs aînés. »

Qu'est ce qui vous a incité à créer les Menus Services il y a 15 ans?

« La perception d'un véritable besoin de repas de qualité pour nos anciens. De par mon expérience passée au sein d'un groupe important de restauration collective, je me suis aperçu des limites de la personnalisation et de la réalisation d'un menu selon le goût et les contraintes alimentaires des clients. J'ai voulu aller plus avant dans la réalisation de repas de qualité, avec des solutions capables de s'adapter à la demande de nos clients, pour améliorer leur bien-être au quotidien. Sans oublier, bien évidemment, l'envie de créer, d'innover et d'être porteur d'un projet ayant du sens. »

Quelle est votre plus grande satisfaction au cours de ces 15 ans?



[Visualiser l'article](#)

« Transmettre et partager un savoir-faire avec mes collaborateurs, et depuis 10 ans avec nos franchisés. Participer à la création de près de 70 agences est en soi une vraie source de bonheur. Cela me donne tous les jours une énergie et une envie qui me poussent à déplacer les montagnes. Je suis également très fier d'apporter ma pierre à l'édifice du mieux-être des personnes âgées à domicile et de continuer à créer des emplois. »

Qu'est ce qui vous anime aujourd'hui pour continuer à faire vivre Les Menus Services sur ce secteur devenu très concurrentiel?

« Nous avons une clientèle régulière qui nous fait confiance. Des franchisés et gérants de succursales hyper motivés. La concurrence nous confirme le bien-fondé de notre société, à nous d'être les meilleurs pour nous développer. »

Quel serait votre rêve le plus fou? Et le plus sage?

« Couvrir tout le territoire national dans les 3 ans avec 150 agences, la suite est encore trop folle pour être avouable. Un rêve se doit d'être fou! »



Alain Balandreaud : Plus de 1,7 million de repas livrés à domicile aux Seniors, en 2017



INTERVIEW

Alain Balandreaud



LA CONFIANCE À VOTRE TABLE



Lancé en 2003 par Alain Balandreaud, la société **Les Menus Services** est pionnière sur le segment du portage de repas à domicile pour les seniors. Surfant sur la vague de la silver économie, un secteur émergent à l'époque, **Les Menus Services** ont su trouver le modèle adapté pour se développer et pérenniser leur concept et leurs services.

Aujourd'hui, la marque affiche une croissance de près de 25% avec plus de 1,7 million de repas livrés en 2017. Elle est présente sur quasiment l'ensemble du territoire français avec près de 70 agences en franchise qui délivrent tous les jours des repas frais, équilibrés et réalisés dans le respect des contraintes alimentaires des clients.

Interview de Alain Balandreaud, Fondateur.

15 ans après la création de la marque **Les Menus Services**, la société française a-t-elle modifié son regard sur la façon dont les personnes âgées abordent le grand âge ?

Nos clients ont rajeuni de 15 ans. Leurs habitudes alimentaires et les services proposés pour les satisfaire ont évolué en parallèle. Nous rencontrons de plus en plus de gens intéressés par la création de leur agence **Les Menus Services** dans leur propre région. La notion de proximité s'impose de plus en plus, tant dans le recrutement des franchisés, que pour les clients et pour nos prestataires qui réalisent les repas. De façon plus générale, une prise de conscience a eu lieu et les générations actuelles sont plus attentives à leurs aînés.

Qu'est ce qui vous a incité à créer **Les Menus Services** il y a 15 ans ?

La perception d'un véritable besoin de repas de qualité pour nos anciens. De par mon expérience passée au sein d'un groupe important de restauration collective, je me suis aperçu des limites de la personnalisation et de la réalisation d'un menu selon le goût et les contraintes alimentaires des clients. J'ai voulu aller plus avant dans la réalisation de repas de qualité, avec des solutions capables de s'adapter à la demande de nos

[Visualiser l'article](#)

clients, pour améliorer leur bien-être au quotidien. Sans oublier, bien évidemment, l'envie de créer, d'innover et d'être porteur d'un projet ayant du sens.»

Quelle est votre plus grande satisfaction au cours de ces 15 ans ?

Transmettre et partager un savoir-faire avec mes collaborateurs, et depuis 10 ans avec nos franchisés. Participer à la création de près de 70 agences est en soi une vraie source de bonheur. Cela me donne tous les jours une énergie et une envie qui me poussent à déplacer les montagnes. Je suis également très fier d'apporter ma pierre à l'édifice du mieux-être des personnes âgées à domicile et de continuer à créer des emplois.

Qu'est ce qui vous anime aujourd'hui pour continuer à faire vivre Les Menus Services sur ce secteur devenu très concurrentiel ?

Nous avons une clientèle régulière qui nous fait confiance. Des franchisés et gérants de succursales hyper motivés. La concurrence nous confirme le bien-fondé de notre société, à nous d'être les meilleurs pour nous développer.

Quel serait votre rêve le plus fou ? Et le plus sage ?

Couvrir tout le territoire national dans les 3 ans avec 150 agences, la suite est encore trop folle pour être avouable. Un rêve se doit d'être fou !

Sur quelles bases s'appuie le succès des Menus Services?

Il est au point de rencontre de 2 dynamiques : la réalité d'un marché de la dépendance en plein essor et l'évolution des attentes des seniors, en lien avec l'allongement de leur durée de vie. A savoir : rester autonomes et vouloir vieillir chez eux. C'est le vœu exprimé par 9 personnes âgées sur 10. Le concept Les Menus Services est d'autant plus pertinent qu'il est justement là pour les accompagner, pour leur simplifier la vie et favoriser leur 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 de notre entreprise Les 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 ?

Elle est plus que spécifique, elle est unique! 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 ne connaît 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.

www.marchedesseniors.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Quelle est la stratégie de développement à moyen terme?

L'objectif est clair : atteindre la barre des 150 agences Les Menus Services d'ici à 6 ans. Notre plan de route 2018 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'Île-de-France et dans la région Rhône-Alpes. Si tout se passe comme prévu, nous conserverons donc en 2018 un rythme de croissance supérieur à + 20%.

www.franchise-habitat.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Les Menus Services : nouvelle ouverture à Fresnes



LES MENUS SERVICES Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

Spécialiste du **portage de repas au domicile des personnes âgées**, le réseau Les Menus Services ouvre une **nouvelle agence** située à Fresnes. Cette dernière est dirigée par **Pierre Courcel**, le **franchisé** déjà basé Juvisy sur Orge.

« Les nombreux retours et témoignages chaleureux de nos clients nous ont incités à nous implanter sur un nouveau territoire », indique le franchisé, qui couvre désormais le nord de l'Essonne.

La nouvelle agence a déjà vu le recrutement de deux **livreurs** qui répondront aux besoins des personnes âgées du secteur.

Quatre ans auparavant, Pierre Courcel rencontrait **Corinne Duplat**, directive générale du réseau. Spécialisé dans la finance, l'entrepreneur s'est concerté avec son entourage avant de sauter le pas et ouvrir sa première agence.



LES MENUS SERVICES. Le plaisir du repas sur mesure livré à domicile

Spécialisée dans le portage de repas à domicile LES MENUS SERVICES déjà présent sur le pays yonnais depuis 2006, viennent de s'installer aux Sables-d'Olonne. Chaque jour, Les Menus services vous assurent des repas équilibrés, adaptés et variés, livrés directement à votre domicile.

Visite d'une diététicienne

Avant toute mise en place, une diététicienne nutritionniste réalise un entretien. Ce rendez permet d'identifier les besoins et attentes du bénéficiaire mais aussi d'adapter les repas selon les traitements, allergies...

Des Menus sains et sur-mesure

Chaque jour les menus ser-



vices s'évertuent à composer des menus variés respectant les saisons, avec une cuisine de qualité et des plats cuisinés par de vrais chefs. Les bénéficiaires font leurs sélection selon leurs goûts parmi les différents choix proposés.

Réactivité sans engagement

Les bénéficiaires décident de commencer et d'arrêter le portage quand elles le souhaitent Les Menus services s'adaptent

vraiment à leurs besoins. La société est très réactive puisqu'il faut compter entre 24 à 48 heures entre l'inscription et la livraison des premiers plats.

Les Menus services inscrits dans le maintien à domicile

Au delà du portage à domicile les menus services créent du lien social. En effet chaque livreur lors de son passage s'assure que tout va bien il assure une veille très rassurante pour les familles.



La franchise Les Menus Services souffle sa 15ème année au service des personnes âgées



Acteur majeur du secteur des services à la personne, le réseau **Les Menus Services** en est à sa quinzième année d'activité. Leader de la prestation du portage des repas à domicile depuis 2003, le réseau compte actuellement près de 70 agences qui maillent l'ensemble du territoire français. Les Menus Services progresse chaque année en terme de résultat : l'enseigne a livré plus de 1,7 million de repas l'année passée soit une progression de près de 25%.

Témoignage d'Alain Balandreaud, fondateur du réseau Les Menus Services

Durant une interview sur l'historique de l'enseigne et sa vision sur le secteur des services à la personne, Alain Balandreaud a tenu à rappeler les valeurs de l'enseigne qui intervient pour améliorer le quotidien des personnes qui ont du mal à se déplacer en leur offrant des plats variés à domicile en tenant compte des exigences de chacun.

L'objectif primordial, selon Alain Balandreaud, est d'assister nos grands-parents et les accompagner lorsqu'ils sont dans une situation de besoin. Le fondateur du réseau ajoute également qu'il y a bien sûr un objectif de rentabilité vu que c'est un secteur en pleine expansion d'où ses efforts à recruter le maximum de porteurs de projets qui peuvent s'intéresser à ce domaine. Son atout réside dans le savoir faire et l'accompagnement qu'il propose aux candidats à la franchise qui lui a permis de fonder un réseau de 70 collaborateurs.

Alain Balandreaud ne compte pas s'arrêter là et projette de couvrir davantage de régions françaises en dépassant la barre des 150 agences au cours des trois prochaines années.

observatoiredefranchise.fr



La franchise Les Menus Services souffle sa 15ème année au service des personnes âgées



Acteur majeur du secteur des services à la personne, le réseau **Les Menus Services** en est à sa quinzième année d'activité. Leader de la prestation du portage des repas à domicile depuis 2003, le réseau compte actuellement près de 70 agences qui maillent l'ensemble du territoire français. Les Menus Services progresse chaque année en terme de résultat : l'enseigne a livré plus de 1,7 million de repas l'année passée soit une progression de près de 25%.

Témoignage d'Alain Balandreaud, fondateur du réseau Les Menus Services

Durant une interview sur l'historique de l'enseigne et sa vision sur le secteur des services à la personne, Alain Balandreaud a tenu à rappeler les valeurs de l'enseigne qui intervient pour améliorer le quotidien des personnes qui ont du mal à se déplacer en leur offrant des plats variés à domicile en tenant compte des exigences de chacun.

L'objectif primordial, selon Alain Balandreaud, est d'assister nos grands-parents et les accompagner lorsqu'ils sont dans une situation de besoin. Le fondateur du réseau ajoute également qu'il y a bien sûr un objectif de rentabilité vu que c'est un secteur en pleine expansion d'où ses efforts à recruter le maximum de porteurs de projets qui peuvent s'intéresser à ce domaine. Son atout réside dans le savoir faire et l'accompagnement qu'il propose aux candidats à la franchise qui lui a permis de fonder un réseau de 70 collaborateurs.

Alain Balandreaud ne compte pas s'arrêter là et projette de couvrir davantage de régions françaises en dépassant la barre des 150 agences au cours des trois prochaines années.

observatoiredefranchise.fr



Les Menus Services : 15 années au service des Seniors

Spécialisé dans le **portage de repas pour les personnes âgées**, le réseau Les Menus Services a été lancé en 2003 grâce à **Alain Balandraud**. Il s'agit de l'une des enseignes pionnières sur son secteur.

En effet, Le Nenus Services profite de la vague de la **silver économie**, qui était un secteur en plein essor. Le réseau a mis en place un **modèle** adapté pour un développement important et pérennisation assurée.

Aujourd'hui, l'enseigne enregistre une **croissance** de près de 25%, avec plus de 1,7 millions de repas livrés en 2017. De plus, elle couvre l'intégralité du territoire avec ses 70 agences en franchise. Ces dernières proposent des **repas frais, équilibrés, et respectant les contraintes alimentaires des clients**.

« Nous avons une clientèle régulière qui nous fait confiance. Des franchisés et gérants de succursales hyper motivés. La concurrence nous confirme le bien-fondé de notre société, à nous d'être les meilleurs pour nous développer », indique Alain Balandraud.



www.toute-la-franchise.com

www.toute-la-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0

Date : 22/04/2018

Heure : 09:30:23

Journaliste : José Kossa



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Vidéo : Interview de Corinne DUPLAT, Directrice Générale du réseau Les Menus Services

Vidéo : http://www.youtube.com/embed/gbhJF_V0tIQ?rel=0&fs=1&autoplay=1

Interview de Corinne DUPLAT, Directrice Générale du réseau Les Menus Services, réalisée par Toute la Franchise à l'occasion du salon Franchise Expo Paris 2018.

Directrice Générale du réseau Les Menus Services, Corinne DUPLAT a accordé une interview à Toute la Franchise à l'occasion du salon Franchise Expo Paris 2018.





Michel Bourel, réélu président de la fédération française de la franchise

Le PDG de l'enseigne Cavavin, Michel Bourel, a été réélu à la présidence de la fff pour un mandat de 2 ans. 4 postes d'administrateurs ont été renouvelés et 3 nouvelles personnalités ont rejoint le Collège franchiseurs.



Michel Bourel, président de la fff © Isa

L'Assemblée générale ordinaire de la fff s'est tenue le 19 avril 2018 et a permis de renouveler quatre postes d'administrateurs et d'élire 3 nouveaux administrateurs au sein du Collège franchiseurs et ce, pour un mandat de 4 ans. Parmi eux, Eric Bourgeois, DG de Beaumanoir et DG de Cache Cache.

Dans le même temps, Michel Bourel, Président-Directeur général de l'enseigne Cavavin, a été réélu à la tête de la Fédération française de la franchise pour un mandat de 2 ans. La fff regroupe 170 réseaux adhérents sélectionnés sur leur engagement à respecter le Code de déontologie européen de la franchise, représentant 45 % des franchisés français.

composition du bureau et des collègues

Dans le détail, le bureau a été renouvelé par le conseil d'administration du 19 avril 2018 :

Président : Michel Bourel (Cavavin)

Vice-président en charge des relations avec les adhérents :

Laurent Pfeiffer (Monceau Fleurs)

Vice-président en charge de la communication : Benoît Ganem (Le Jardin des Fleurs)

Vice-président en charge des affaires juridiques et de la déontologie :

Guy Gras (Yves Rocher)

Vice-président en charge des relations européennes et internationales : Denis Segulier (Midas)

Trésorier : Philippe Jambon (Jeff de Bruges)



Ghislaine HARDEL (DG)

CACHE CACHE

Eric BOURGEOIS (DG), photo ci-contre

LES MENUS SERVICES

Corinne DUPLAT (DG)

Liste complète des administrateurs de la FFF au 19 avril 2018

1/ Collège franchiseurs

AGE D'OR SERVICES

Ghislaine HARDEL (DG)

CACHE CACHE

Eric BOURGEOIS (DG)

CAVAVIN

Michel BOUREL (PDG)



Les Menus Services fête ses 15 ans au service des seniors !

25/04/2018 19:00:00 | FRANCHISE SERVICE À LA PERSONNE

Partager :

Créée en 2003 à l'époque où le marché de la silver économie était encore émergent, l'enseigne de portage de repas à domicile pour personnes âgées Les menus Services fête en 2018 ses 15 ans au service des seniors. Retour sur la conquête d'un marché.

Une croissance insolente

En 2017, l'enseigne Les menus Services a livré 1,7 million de repas, pour une croissance de 25% et un réseau de 70 franchisés, couvrant la quasi-totalité du territoire !

En 15 ans, l'enseigne de service à la personne a ainsi su conquérir un marché à l'époque émergent pour devenir le leader, en France, du portage de repas à domicile pour personnes âgées.

Un réseau, une expertise, des valeurs

Issu du secteur de la restauration collective, Alain Balandreaud fonde Les Menus Services en 2003 pour répondre à un besoin, sur u marché naissant : fournir à chaque personne âgée des menus équilibrés, de qualité et correspondant à la fois à ses goûts et à son régime alimentaire (sans sel, sans gluten, etc.).

Ainsi, cette expertise est systématiquement mise au service d'un principe fondamental : apporter du plaisir aux personnes âgées tout en leur permettant de rester à domicile.

Si vous aussi vous souhaitez rejoindre un réseau expert, leader et porté par des valeurs fortes, contactez l'enseigne pour [devenir franchisé Les Menus Services](#).



LES MENUS SERVICES :
15 ANS AU SERVICE DES SENIORS !

La Rédaction, Toute la Franchise ©

Partager :

> [Créer une surveillance par email](#)

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Fondateur de Cavavin, Michel Bourel est réélu Président de la Fédération Française de la Franchise

Président-Directeur général de l'enseigne Cavavin, Michel Bourel a été réélu pour un mandat de deux ans à la présidence de la Fédération française de la franchise lors d'un conseil d'administration.



Deux ans après son élection , Michel Bourel, Président-Directeur général de l'enseigne Cavavin , a été réélu, pour un mandat de deux ans, à la présidence de la Fédération française de la franchise lors d'un conseil d'administration.

Administrateur de la Fédération française de la franchise depuis 2007, Michel Bourel est donc confirmé à son poste de Président, de même que l'ensemble du bureau, composé de Laurent Pfeiffer (Monceau Fleurs , Vice-président en charge des relations avec les adhérents), Benoît Ganem (Le Jardin des Fleurs , en charge de la communication), Guy Gras (Yves Rocher , en charge des affaires juridiques et de la déontologie), Denis Segulier (Midas , en charge des relations européennes et internationales) et Philippe Jambon (Jeff de Bruges , Trésorier).

Eléphant Bleu, Jeff de Bruges, Mercure et Quick : administrateurs renouvelés au Collège franchiseurs
L'Assemblée Générale ordinaire de la FFF , qui s'est tenue le 19 avril dernier, a également permis de renouveler quatre postes d'administrateurs au sein du Collège franchiseurs : Yves Brouchet, dg d' Eléphant Bleu , Philippe Jambon, président de Jeff de Bruges , Christine Garnier, Vice-présidente de Mercure et Hugues Courthier, Directeur de la communication de Quick .

www.franchise-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Age d'Or Services, Cache Cache, Les Menus Services : nouveaux administrateurs au Collège franchiseurs
L'AG du 19 avril a enfin été marquée par l'élection, pour un mandat de quatre ans, de trois nouveaux administrateurs au sein du Collège franchiseurs de la FFF : Ghislaine Hardel, dg de l'enseigne Age d'Or Services , Eric Bourgeois, dg de la chaîne Cache Cache et Corinne Duplat, dg du réseau Les Menus Services .

Le Collège franchisés de la Fédération reste composé de trois membres : Alain Le May (franchisé Cavavin à Saint-Herblain) Stéphanie Lemoine (franchisée Jeff de Bruges à Thionville) et Eric Azan (multi-franchisé Quick à Paris).



Michel Bourel, PDG de Cavavin, réengagé pour deux ans à la tête de la Fédération Française de la Franchise



Le nouveau Bureau et nouveaux administrateurs de la Fédération Française de la Franchise

Lors de son Assemblée générale ordinaire qui s'est tenu le 19 avril dernier, la Fédération Française de la Franchise (FFF) a reconduit Michel Bourel, PDG du réseau Cavavin, dans ses fonctions de président pour un nouveau mandat de deux ans.

Michel Bourel avait pris la suite de René Prévost, directeur général de Speedy, au poste de président de la Fédération Française de la Franchise en 2016 (cf. Fédération Française de la Franchise : Michel Bourel élu à la présidence du conseil d'administration). Outre cette réélection, la dernière Assemblée générale ordinaire de la Fédération a également permis l'élection de trois nouveaux administrateurs au sein du Collège franchiseurs et le renouvellement de quatre postes d'administrateurs pour des mandats de 4 ans.

Trois nouveaux administrateurs font leur entrée au Collège franchiseurs



[Visualiser l'article](#)

Le Collège franchiseurs de la Fédération Française de la Franchise s'enrichit de trois nouvelles personnalités de la franchise élues au poste d'administrateur. Il s'agit de

Ghislaine Hardel, directrice générale du réseau Age d'Or Services,
Eric Bourgeois, l'ancien patron des hypermarchés Carrefour France qui a pris en 2016 la direction générale du groupe Beaumanoir et de son enseigne de prêt-à-porter Cache Cache,
et Corinne Duplat, directrice générale Les Menus Services, la franchise de services à la personne spécialisée dans le portage de repas au domicile des personnes âgées.



AGE D'OR SERVICES
Ghislaine HARDEL (DG)



CACHE CACHE
Eric BOURGEOIS (DG)



LES MENUS SERVICES
Corinne DUPLAT (DG)

Les quatre administrateurs reconduits dans leurs fonctions sont :

Yves Brouchet, directeur général du réseau Eléphant Bleu

Philippe Jambon, président de Jeff de Bruges

Hugues Courthieu, directeur de la communication, RSE et affaires publiques Burger King France et Quick

Christine Garnier, vice-présidente Mercure

Le Collège franchiseurs de la Fédération Française de la Franchise est ainsi composé, au 19 avril 2018, des personnalités suivantes :

Ghislaine Hardel, Directeur Général Age d'Or Services

Eric Bourgeois, Directeur Général Cache Cache

Michel Bourel, Président-Directeur général Cavavin

Vincent Le Duff, Directeur Général Délégué et Directeur du développement Del Arte

Yves Brouchet, Directeur Général Eléphant Bleu

Philippe Jambon, Président Jeff de Bruges

Christophe Mauxion, Directeur Général La Boucherie

Laurent Treuil, Directeur associé en charge du développement L'Onglerie



Benoît Ganem, Président-Directeur général Le Jardin des Fleurs
Corinne Duplat, Directeur Général Les Menus Services
Denis Segulier, Directeur Général Belgique et Autriche Midas
Christine Garnier, Vice-Présidente Mercure
Laurent Pfeiffer, Président du Conseil de Surveillance Monceau Fleurs
Hugues Courthieu, Directeur de la Communication, RSE et Affaires Publiques Quick
Lilian Corre, Directeur franchise Spar
Guy Gras, Directeur juridique Yves Rocher

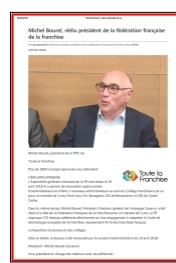
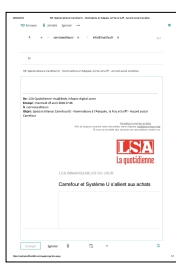
Le Collège franchisés de la Fédération Française de la Franchise compte, quant à lui, trois membres :

Alain Le May, franchisé Cavavin
Stéphanie Lemoine, franchisée Jeff de Bruges
Eric Azan, franchisé Quick

Le Bureau de la Fédération Française de la Franchise renouvelé par le conseil d'administration du 19 avril 2018 est ainsi composé de :

Président : Michel Bourel (Cavavin)
Vice-président en charge des relations avec les adhérents : Laurent Pfeiffer (Monceau Fleurs)
Vice-président en charge de la communication : Benoît Ganem (Le Jardin des Fleurs)
Vice-président en charge des affaires juridiques et de la déontologie : Guy Gras (Yves Rocher)
Vice-président en charge des relations européennes et internationales : Denis Segulier (Midas)
Trésorier : Philippe Jambon (Jeff de Bruges)

Pour rappel, la Fédération Française de la Franchise représente la principale instance représentative de la franchise en France. Créée il y a près de 50 ans à l'initiative de sept réseaux, la Fédération a depuis développé de nombreux outils, services et événements destinés à promouvoir l'entrepreneuriat en franchise et accompagner ses adhérents dans le développement et la pérennisation de leur réseau. Aujourd'hui, la Fédération Française de la Franchise compte 170 réseaux adhérents, notamment cooptés pour leur strict respect du Code de déontologie européen de la franchise (cf. Tout savoir sur la Fédération Française de la Franchise et le site de la Fédération Française de la Franchise)



Michel Bourel, réélu président de la fédération française de la franchise

JÉRÔME PARIGI



Michel Bourel, président de la fff© Isa

Toute la franchise

Plus de 1800 concepts éprouvés vous attendent

[créez votre entreprise](#)

L'Assemblée générale ordinaire de la fff s'est tenue le 19

avril 2018 et a permis de renouveler quatre postes

d'administrateurs et d'élire 3 nouveaux administrateurs au sein du Collège franchiseurs et ce, pour un mandat de 4 ans. Parmi eux, Eric Bourgeois, DG de Beaumanoir et DG de Cache Cache.



Dans le même temps, Michel Bourel, Président-Directeur général de l'enseigne Cavavin, a été réélu à la tête de la Fédération française de la franchise pour un mandat de 2 ans. La fff regroupe 170 réseaux adhérents sélectionnés sur leur engagement à respecter le Code de déontologie européen de la franchise, représentant 45 % des franchisés français.

composition du bureau et des collègues

Dans le détail, le bureau a été renouvelé par le conseil d'administration du 19 avril 2018 :

Président : Michel Bourel (Cavavin)

Vice-président en charge des relations avec les adhérents :



Laurent Pfeiffer ([Monceau Fleurs](#))

Vice-président en charge de la communication : Benoît Ganem ([Le Jardin des Fleurs](#))

Vice-président en charge des affaires juridiques et de la déontologie :

Guy Gras ([Yves Rocher](#))

Vice-président en charge des relations européennes et internationales : Denis Segulier ([Midas](#))

Trésorier : Philippe Jambon ([Jeff de Bruges](#))

L'Assemblée Générale ordinaire de la FFF du 19 avril 2018 a aussi renouvelé 4 postes d'administrateurs au sein du Collège franchiseurs :

ELEPHANT BLEU

Yves BROUCHET (DG)

JEFF DE BRUGES

Philippe JAMBON (Président)

QUICK

Hugues COURTHIEU (Directeur de la Communication, RSE et Affaires Publiques)

MERCURE

Christine GARNIER (Vice-Présidente)

Et élu 3 nouveaux administrateurs au sein du Collège franchisé :



AGE D'OR SERVICES



Ghislaine HARDEL (DG)

CACHE CACHE

Eric BOURGEOIS (DG), photo ci-contre

LES MENUS SERVICES

Corinne DUPLAT (DG)

Liste complète des administrateurs de la FFF au 19 avril 2018

1/ Collège franchiseurs

AGE D'OR SERVICES

Ghislaine HARDEL (DG)

CACHE CACHE

Eric BOURGEOIS (DG)

CAVAVIN

Michel BOUREL (PDG)

DEL ARTE

Vincent LE DUFF (Directeur Général

Délégué et Directeur du développement)

ELEPHANT BLEU

Yves BROUCHET (DG)

JEFF DE BRUGES

Philippe JAMBON (Président)

LA BOUCHERIE

Christophe MAUXION (Directeur Général)

L'ONGLERIE

Laurent TREUIL (Directeur associé en charge du
développement)

LE JARDIN DES FLEURS

Benoît GANEM (PDG)

LES MENUS SERVICES

Corinne DUPLAT (DG)



➔ PRÈS DE CHEZ VOUS

SAINT-MARCEAU. Les Menus Services, entreprise de livraison de repas à domicile, sont désormais domiciliés



au 2, place Olivier-de-Serres, à Orléans. Géraldine Jourdan, directrice régionale et son équipe, sont ravis de leurs nouveaux locaux construits sur la base « d'espaces circonscrits pour chaque fonction. Nous disposons aussi d'une chambre froide de 30 m², idéale pour accueillir les repas de nos 250 clients ». Les Menus Services proposent des menus selon les goûts et la santé de chacun. Contact : 02.38.97.86.71 ou orleans@les-menus-services.com ■



Romuald Vaur a rejoint le réseau Les Menus Services à Versailles - Le Chesnay

Forte d'une expertise de 15 ans dans le portage de repas à domicile, l'enseigne **Les Menus Services** annonce l'ouverture de son agence Versailles-Yvelines Sud, installée sur la rue Guilloteaux Vatel, Le Chesnay.

Une nouvelle agence au service des habitants de Versailles-Yvelines Sud



Romuald Vaur a auparavant travaillé dans l'Industrie. A 44 ans, il a voulu travailler pour une économie bienveillante qui réunit la performance et le lien social. « *Quoi de mieux que le portage de repas à domicile, assuré par des livreurs qui vivent leurs missions comme des sentinelles* », dit-il.

Le franchisé ajoute également que son objectif principal est de permettre aux personnes âgées de rester chez elles, « *dans un environnement qui leur est cher* ».

Soutenu par la franchise Les Menus Services, Romuald Vaur est dès maintenant prêt à exercer son métier entouré de son équipe avec l'ambition d'établir d'autres tournées rapidement.

Implantée au 1 bis rue Guilloteaux Vatel, 78150 Le Chesnay, l'agence de Romuald Vaur bénéficie d'un site stratégique non loin du château et du merveilleux parc de la ville de Versailles.

Cette agence va couvrir en portage de repas à domicile les villes du Chesnay, de Noisy-le-Roi, de Montigny-le-Bretonneux, de Plaisir, de Trappes, de Viroflay...

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

L'enseigne propose à ses clients une sélection riche de menus (sans sel, diabétique, gourmand,...) et les fait bénéficier d'une livraison quotidienne personnalisée.

Une étude nationale de satisfaction effectuée en 2017 a montré que 93% des clients sont satisfaits ou très satisfaits de l'offre proposée par Les Menus Services.

www.franchise-aide-a-la-personne.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



Fresnes accueille une nouvelle implantation Les Menus Services



LES MENUS SERVICES Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

Le réseau Les Menus Services, spécialisé dans le **portage de repas aux domiciles des personnes âgées**, poursuit son expansion dans l'hexagone et ouvre une **nouvelle agence** à Fresnes. C'est **Pierre Courcel**, **franchisé** du réseau à Juvisy sur Orge depuis 4 ans, qui est à tête de la nouvelle implantation.

« Les nombreux retours et témoignages chaleureux de nos clients nous ont incités à nous implanter sur un nouveau territoire. C'est "gonflés à bloc" et très motivés que nous avons ouvert une nouvelle agence appelée "Val-de-Marne Ouest" à Fresnes, idéalement placée à la limite de Chevilly-Larue et Rungis ! », indique l'**entrepreneur**.

Plusieurs **livreurs** ont déjà été recrutés par le franchisé afin de répondre à une demande importante.



Michel Bourel est de nouveau Président de la Fédération Française de la Franchise



Dans le cadre de son Assemblée Générale ordinaire qui s'est déroulée le 19 avril 2018, la FFF a annoncé des élections et des renouvellements au sein de sa direction et de son administration.

Un remaniement administratif au sein de la FFF

L'Assemblée Générale ordinaire de la FFF du 19 avril a mis en avant les remaniements suivants :

Michel Bourel, Président-Directeur Général de **Cavavin** , est de nouveau nommé président de la FFF pour un mandat de deux ans. M. Bourel a lancé son enseigne en 1985 à La Baule.

Le bureau a été renouvelé comme suit :

Michel Bourel, Cavavin : Président,

Laurent Pfeiffer, Monceau Fleurs : Vice-président chargé des relations avec les adhérents,

Benoît Ganem, Le Jardin des Fleurs : Vice-président chargé de la communication,

Guy Gras, Yves Rocher : Vice-président chargé des affaires juridiques et de la déontologie,

Denis Segulier, Midas : Vice-président chargé des relations européennes et internationales,

Philippe Jambon, Jeff de Bruges : Trésorier.

On a aussi annoncé le renouvellement de quatre postes d'administrateurs au sein du Collège franchiseurs :

Yves Brouchet, Elephant Bleu : Directeur Général,

Philippe Jambon, Jeff De Bruges : Président,

Christine Garnier, Mercure : Vice-présidente,

Hugues Courthieu, Quick : Directeur de la Communication, RSE et Affaires Publiques.

Et finalement, l'élection de trois nouveaux administrateurs au sein du Collège franchiseurs, pour un mandat de quatre ans :

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

Ghislaine Hardel, Age D'or Services : Directeur Général,
Eric Bourgeois, Cache Cache : Directeur Général,
Corinne Duplat, Les Menus Services : Directeur Général.



Autour de Versailles

LE CHESNAY

L'agence Les Menus Services change de tête

Les Menus Services du Chesnay ont un nouveau gérant. Depuis le mois dernier, Romuald Vaur est arrivé à la direction de l'agence de portage de repas à domicile après avoir passé un an en tant qu'employé dans la franchise chesnaysienne.

L'année dernière, ce quadragénaire a opté pour un virage à 360 degrés dans sa carrière pour se lancer dans les services à la personne. « Après plus de vingt ans dans l'industrie, je voulais travailler dans un secteur bienveillant », souligne-t-il.

Les Menus Services viennent de souffler leur quinzième bougie. Des franchises sont présentes à travers soixante agences en France, dont une douzaine en région parisienne, ce qui leur permet de proposer des produits frais, mis sous vides, sans conservateurs ou exhausteurs de goûts.

La franchise, installée depuis huit ans dans la ville, propose

des portages de repas à domicile dans les villes du Sud Yvelines afin « de maintenir le plus longtemps possible les personnes âgées chez elles ». Elle vient également en aide aux personnes handicapées, alitées ou sous tutelle.

Différentes gammes de menus

Différentes gammes existent pour convenir aux besoins de chacun. L'entreprise propose par exemple des menus normaux, faciles, sans sel ou encore gourmands, à convenir avec une diététicienne. Le choix est également laissé pour la composition de chaque menu puisque cinq entrées et plats sont proposés chaque jour. Des menus spécifiques ou des attentions spéciales sont mis en place lors de fêtes « pour proposer un peu de gaieté ».

Le petit plus de l'entreprise ? Le travail « de sentinelles »



Romuald Vaur a pris la direction de l'agence chesnaysienne Les Menus Services depuis un mois.

proposé par les trois chauffeurs de l'agence selon le nouveau gérant. Directement employés par l'entreprise, ils peuvent créer des liens avec les personnes âgées et leur offrir des petits services comme des déposes de courrier

ou des changements de serrure. Plus important encore, ils ont un rôle d'intervenants et peuvent informer ou alerter les familles éloignées en cas de problèmes.

Laura Frambourg



Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services, est désormais administratrice auprès de la FFF



Lors de son Assemblée Générale ordinaire qui a eu lieu le 19 avril dernier, la Fédération française de la franchise a élu Corinne Duplat, directrice générale de l'enseigne **Les Menus Services**, en tant qu'administratrice au sein du Collège franchiseurs.

De nouvelles nominations au sein de la Fédération française de la franchise

Le 19 avril 2018, la FFF a organisé son Assemblée Générale ordinaire à travers lequel elle a abouti à la réélection de Michel Bourel, Président-Directeur général de Cavavin, comme président de la FFF, pour un mandat de deux ans.

Le conseil d'administration a également renouvelé le bureau :

Michel Bourel (Cavavin) : Président,

Laurent Pfeiffer (Monceau Fleurs) : Vice-président chargé des relations avec les adhérents,

Benoît Ganem (Le Jardin des Fleurs) : Vice-président chargé de la communication,

Guy Gras (Yves Rocher) : Vice-président chargé des affaires juridiques et de la déontologie,

Denis Segulier (Midas) : Vice-président chargé des relations européennes et internationales,

Philippe Jambon (Jeff De Bruges) : Trésorier.

D'autre part, 4 nouveaux administrateurs ont été nommés au sein du Collège franchiseurs :

Yves Brouchet (Elephant Bleu) : Directeur Général,

Philippe Jambon (Jeff De Bruges) : Président,

Christine Garnier (Mercure) : Vice-Présidente,

Hugues Courthieu (Quick) : Directeur De La Communication, RSE Et Affaires Publiques.

De même, 3 nouveaux administrateurs ont été élus par l'Assemblée Générale ordinaire au sein du Collège franchiseurs :

Corinne Duplat (Les Menus Services) : Directrice Générale,

Ghislaine Hardel (Age D'or Services) : Directrice Générale,

Eric Bourgeois (Cache Cache) : Directeur Général.



Les Menus Services : une nouvelle agence à Saint-Maur-des-Fossés

L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile Les Menus Services vient d'intégrer un nouveau franchisé dans le Val-de-Marne et atteint ainsi les 60 agences sur l'ensemble du territoire ! Khaled Belfilali s'est en effet implanté à Saint-Maur-des-Fossés, au 34 avenue de l'Alma et propose les services de l'enseigne dans les communes alentours.

Une reconversion riche de sens



Khaled Belfilali, nouveau gérant de l'agence Les Menus Services de Saint-Maur-des-Fossés, a été commercial pendant 10 ans. Mais après cette expérience, il est mû par une envie : redonner un sens à son travail.

C'est pourquoi il s'est « tout naturellement tourné vers le service à la personne ». Dans ce domaine d'activité, le portage de repas pour favoriser le maintien à domicile des personnes âgées dépendantes lui est apparu comme l'activité professionnelle la plus riche de valeurs humaines fortes. C'est ainsi qu'il a choisi de devenir franchisé Les Menus Services dans le Val de Marne, à Saint-Maur-des-Fossés.

Alfortville, Créteil, Bonneuil-sur-Marne, Maisons-Alfort, Saint-Maurice, Saint-Maur-des-Fossés, Charenton-le-Pont : voilà les secteurs qui ont été attribués à Khaled Belfilali, 3ème franchisé Les Menus Services du département.



www.toute-la-franchise.com

Date : 10/05/2018

Heure : 21:27:45

www.toute-la-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Si vous aussi vous souhaitez vous lancer en indépendant dans une activité à la fois rentable et portée par des valeurs humaines fortes, contactez l'enseigne pour devenir franchisé Les Menus Services !

La Rédaction, Toute la Franchise ©



Une nouvelle agence Menus Services dans le 94



Khaled Belfilafi, le gérant franchisé de la nouvelle agence Les Menus Services à Saint-Maur-des-Fossés.

INAUGURATION

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis 15 ans dans le portage de repas à domicile, annonce l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise dans le Val-de-Marne à Saint-Maur-des-Fossés.

Après 10 ans d'expériences professionnelles en tant que commercial, Khaled Belfilafi, le gérant franchisé de la nouvelle agence voulait avant tout donner un nouveau sens à sa vie professionnelle. "Mon choix s'est donc porté tout naturellement vers le service à la personne. Plus particulièrement, c'est le portage de repas à domicile pour seniors qui a retenu toute mon attention ! Par la qualité de nos prestations et notre service de proximité, nous apportons des repas savoureux, variés, parfois adaptés à une alimentation spécifique selon le besoin (diabète, sans sel...etc.), mais aussi sourires et bienveillance pour l'ensemble de nos bénéficiaires. Je suis ravi d'intégrer le réseau Les Menus Services aux valeurs fortes : partage, proximité et plaisir du bien manger !", a-t-il déclaré lors de l'inauguration.

ZePros News



Une nouvelle franchise Les Menus Services ouvre ses portes dans le Val-de-Marne



L'enseigne **Les Menus Services** poursuit son déploiement en France, notamment, en région Île-de-France en ouvrant une nouvelle agence franchisée dans le département du Val-de-Marne.

L'enseigne **Les Menus Services** démocratise son offre en région Île-de-France Forte d'une expertise de 15 ans dans le portage de repas à domicile, l'enseigne **Les Menus Services** annonce l'ouverture d'une nouvelle agence dans le Val-de-Marne, la 3ème sur ce territoire.

Son gérant Khaled Belfilali a eu, durant 10 ans, plusieurs expériences comme commercial. Il a ensuite décidé de donner un nouvel élan à son parcours. « Mon choix s'est donc porté tout naturellement vers le service à la personne. Plus particulièrement, c'est le portage de repas à domicile pour seniors qui a retenu toute mon attention », indique-t-il.

Grâce à des prestations de qualité et un service de proximité, le franchisé proposera à ses clients de nombreux repas délicieux qui conviennent à une alimentation adaptée selon le besoin (diabète, sans sel...etc.) et qui assurent également la satisfaction et la bienveillance pour tous ses bénéficiaires.

Le responsable a exprimé son enthousiasme de rejoindre cette franchise qui adopte de fortes valeurs d'échanges, de proximité et du plaisir du bien-manger.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

A propos de l'offre développée par son agence, il tient à préciser : « Les deux se marient très bien. D'ailleurs, je raffole du poulet Marengo à l'orange ». Ainsi, une combinaison de salé/sucré sera proposée dans cette nouvelle franchise.

L'agence Val-de-Marne Centre couvre Créteil et ses alentours : Alfortville, Bonneuil-sur-Marne, Charenton-le-Pont, Maisons-Alfort, Saint-Maur-des-Fossés et Saint Maurice.



La franchise Les Menus Services ouvre les portes de sa nouvelle agence à Val-de-Marne Nord

L'enseigne **Les Menus Services** qui propose un service de portage de repas à domicile vient récemment d'implanter une nouvelle agence à Val-de-Marne Nord.

Une nouvelle ouverture sous la marque Les Menus Services

Sandrine Helbert a auparavant managé et durant une dizaine d'années, des salons de coiffure en France et aux Etats-Unis pour une marque réputée. Elle a ensuite décidé une reconversion vers la grande distribution, un secteur qui lui a permis de combiner le sens du relationnel et le plaisir de l'alimentation.

« *Guidée par le goût du service et de la satisfaction client, ce sont des échanges riches avec des personnes isolées parfois fragiles, rencontrées au cours de cette deuxième mission, qui m'ont motivés à changer de métier pour m'orienter vers le service à la personne* », explique la nouvelle franchisee Les Menus Services.

En rejoignant la franchise Les Menus Services, qui met le contact humain au cœur de son métier, Sandrine Helbert ira elle-même à la rencontre de sa clientèle pour proposer le service de portage de repas à domicile.

Implantée à Val-de-Marne, la nouvelle agence couvrira Champigny-sur-Marne et ses alentours. Elle va notamment assurer la livraison à Vincennes, Fontenay-sous-Bois, Le Perreux, Saint-Mandé, Nogent-sur-Marne, Bry-sur-Marne, Villiers-sur-Marne et Joinville-le-Pont.

L'enseigne propose à ses clients une sélection riche de menus (sans sel, diabétique, gourmand,...) et les fait bénéficier d'une livraison quotidienne personnalisée. Une étude nationale de satisfaction effectuée en 2017 a montré que 93% des clients sont entre satisfaits et très satisfaits de l'offre proposée par la marque.



Les Menus Services participe au salon Réussir en franchise

Lancée en franchise il y a plus de 10 ans, l'enseigne de portage de repas Les Menus Services sera présente au salon Réussir en franchise. Cet évènement se tiendra le 19 juin 2018 à Montpellier. Il sera l'occasion pour la marque de rencontrer de potentiels candidats.



Un lieu dédié à la rencontre

Le salon Réussir en franchise aura lieu le 19 juin prochain, de 9h30 à 18h au Corum de Montpellier. Cet évènement réunira un grand nombre de réseaux de franchise qui ont la volonté de s'implanter en région Occitanie. Les Menus Services sera présent afin de rencontrer les porteurs de projets désireux de **s'investir dans le service à la personne**. Les équipes vous accueilleront afin de vous présenter le concept mais également pour vous guider à travers les différentes étapes administratives. N'hésitez pas à venir les rencontrer et à poser toutes vos questions ! Des ateliers et conférences seront également proposés aux futurs entrepreneurs lors du salon.

S'engager dans un métier utile

Vous êtes en pleine reconversion professionnelle et souhaitez rejoindre un réseau de service à la personne ? Les Menus Services est le **spécialiste du portage de repas à domicile** pour les personnes âgées. Le but des franchiseurs du réseau est de simplifier la vie aux personnes qui perdent leur autonomie, c'est donc un métier gratifiant. L'entraide est au cœur des préoccupations de l'enseigne, autant dans les missions qu'au sein des relations dans le réseau. Les équipes Les Menus Services auront à cœur de vous aider à mener à bien votre projet entrepreneurial !

Corinne Duplat (Les Menus Services), administrateur de la FFF

ZEPROS

ZePros News



Directrice générale du groupe Jade Services (Les Menus Services) Corinne Duplat est élue administrateur de la Fédération Française de la Franchise.

NOMINATION

Corinne Duplat est élue administrateur de la Fédération Française de la Franchise (FFF, 170 réseaux adhérents), qui, depuis sa création en 1971, met son expertise et son professionnalisme au service de cette stratégie de développement des entreprises. Michel Bourel, P-DG de l'enseigne Cavavin, a été réélu à la présidence de la FFF, pour un mandat de 2 ans. Après avoir passé 12 années au sein de L'Oréal en qualité d'assistante de direction, Corinne Duplat décide de créer une structure d'aide aux personnes âgées en 1995 et c'est en 2007 qu'elle crée Home Privilèges, l'enseigne de ménage haut de gamme, appartenant au groupe Jade Services. Souhaitant partager ses connaissances, Corinne Duplat, directrice générale du groupe Jade Services depuis 11 ans (Les Menus Services) est également administrateur de la Fédération des Entreprises du Particulier Employeur (FESP) au sein de laquelle elle fut présidente du comité de formation pendant plusieurs années. Lors de l'assemblée générale annuelle, Corinne Duplat, fraîchement nommée, a déclaré : « Aujourd'hui, je suis les nouveaux futurs franchisés du premier contact jusqu'à leur intégration en passant par leur formation, une intégration qui se poursuit ensuite avec les animateurs réseau. Dans une logique de renouvellement et d'adaptation perpétuelle aux nouveaux enjeux, nous avons adhéré à la FFF il y a deux ans. Il me semble fondamental de faire partie d'une fédération en ce que l'on y retrouve ses pairs pour échanger sur l'actualité du secteur, à travers différentes rencontres et réunions. Ceci m'a amené jusqu'à cette assemblée générale annuelle à laquelle j'ai été élue administrateur, ce qui nous permettra d'avoir un regard toujours plus précis sur le secteur et de bénéficier d'informations stratégiques sur la franchise : être au cœur des choses me permettra de donner de nouveaux éléments pour accompagner nos franchisés et rassurer tous ceux qui souhaiteraient nous rejoindre . »



www.toute-la-franchise.com

www.toute-la-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0

Date : 23/05/2018

Heure : 05:12:37

Journaliste : José Kossa



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Corinne Duplat élue administrateur de la Fédération Française de la Franchise





Directrice Générale du Groupe Jade Services depuis 11 ans, Corinne Duplat, a récemment été nommée au poste d'administrateur de la Fédération Française de la Franchise lors de l'assemblée générale annuelle. Une nouvelle tâche qui s'inscrit dans la lignée de la vocation de cette chef d'entreprise qui a toujours voulu venir en aide aux autres.

Après avoir passé 12 années au sein de l'Oréal en qualité d'Assistante de Direction, **Corinne Duplat** a décidé en 1995 de créer une structure d'aide aux personnes âgées. C'est en 2007 qu'elle finit par créer **Home Privilèges**, une enseigne de ménage haut de gamme, appartenant au groupe Jade Services. Désireuse de partager ses connaissances, **Corinne Duplat** est également administrateur de la Fédération des Entreprises du Particulier Employeur (FESP) au sein de laquelle elle a été Présidente du Comité Formation pendant plusieurs années.

Mais cependant, lors de la dernière assemblée générale annuelle **de la Fédération Française de la Franchise, Corinne Duplat a été élu** administrateur de la Fédération Française de la Franchise. Un poste qu'elle estime stratégique pour le développement de la franchise : *« Aujourd'hui, je suis les nouveaux futurs franchisés du premier contact jusqu'à leur intégration en passant par leur formation, une intégration qui se poursuit ensuite avec les animateurs réseau. Dans une logique de renouvellement et d'adaptation perpétuelle aux nouveaux enjeux, nous avons adhéré à la FFF il y a deux ans. Il me semble fondamental de faire partie d'une fédération en ce que l'on y retrouve ses pairs pour échanger sur l'actualité du secteur, à travers différentes rencontres et réunions. Ceci m'a amené jusqu'à cette assemblée générale annuelle à laquelle j'ai été élue administrateur, ce qui nous permettra d'avoir un regard toujours plus précis sur le secteur et de bénéficier d'informations stratégiques sur la franchise : être au cœur des choses me permettra de donner de nouveaux éléments pour accompagner nos franchisés et rassurer tous ceux qui souhaiteraient nous rejoindre. »*



OUVERTURE

Et de 3 pour "Les Menus Services"

Les Menus Services, le spécialiste du portage des repas au domicile des personnes âgées poursuit son implantation avec l'ouverture d'une agence dans le centre-ville de Marseille. La troisième en moins de 6 mois qui sera inaugurée aujourd'hui. Avec le service, Les Menus Services met en avant le choix dans les menus et la qualité des produits, avec une préférence pour les régionaux et la saisonnalité. Les plats sont confectionnés dans une cuisine centrale située à Nîmes (Gard) et livrés dans les agences. À charge ensuite aux agences de les apporter aux clients en respectant la chaîne du froid. Il faut compter 12,30 €, le repas livré à domicile.

/PHOTO DR



www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

Le réseau Les Menus Services vous donne rendez-vous au salon Réussir en Franchise Occitanie



Actif sur le secteur des services à la personne, **Les Menus Services** sera sous peu présent sur le salon Réussir en Franchise pour rencontrer des porteurs de projets intéressés par son concept. Ce salon se déroulera le 19 juin 2018, de 09h30 à 18h au Corum de Montpellier, en région Occitanie.

De fortes opportunités pour devenir franchisé Les Menus Services

La franchise Les Menus Services invite les personnes intéressées par un engagement en franchise au sein de son réseau à aller la rencontrer au salon Réussir en Franchise, le 19 juin prochain. L'enseigne y accueillera les visiteurs sur le stand N°43.

Il est important de souligner que devenir membre du réseau Les Menus Services, c'est principalement rejoindre une équipe active et innovatrice et une enseigne qui maîtrise trois métiers: restauration, diététique et logistique.

Accessible gratuitement, ce salon permet d'assurer le contact entre les franchiseurs et les futurs créateurs de projets qui désirent investir en Occitanie et fournir aux entrepreneurs qui ont déjà déployé des concepts les moyens indispensables pour franchiser leurs modèles. Tout au long de la journée, des experts vont animer des ateliers et des conférences sur divers sujets autour de la franchise.

Corinne Duplat, Directrice Générale de la marque, en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés, est pour sa part prête pour recevoir toute inscription et tout projet de création d'entreprise, en assurant un accueil personnalisé à tous les candidats.

Rodolphe Hatchadourian observatoiredefranchise.fr



Les Menus Services présents au salon Réussir en Franchise Occitanie

Le 19 juin prochain, de 9h30 à 18h, au Corum de Montpellier, l'enseigne de portage de repas à domicile Menus Services sera présente au salon Réussir en Franchise Occitanie, sur le stand numéro 43.

Le salon de référence en région Occitanie



Des ateliers et conférences sur la franchise animés par des experts, des enseignes qui tiennent leur stand pour présenter leurs spécificités et leurs valeurs ajoutées aux candidats à la franchise, le tout sur 1 000 m² dédiés : le salon Réussir en Franchise est le plus important salon du secteur en région Occitanie ! Et afin de répondre aux attentes de tous, il se décline en 2 opérations : l'une le 19 juin à Montpellier et une autre en octobre à Toulouse.

Une région à conquérir



[Visualiser l'article](#)

Comptant 13 départements et plusieurs villes de grande importance (dont Montpellier, 8ème commune de France avec 600 000 habitants), la région Occitanie est dynamique et en pleine croissance. Ainsi, d'ici 2030, sa population aura gagné plus d'1 million d'habitants !

Déjà première région de France pour le taux de création d'entreprise, la région offre de nombreuses opportunités à celles et ceux qui veulent se lancer dans l'entrepreneuriat.

Les Menus Services : 15 ans d'expérience

Créée en 2003, l'enseigne Les menus Services dispose de 15 ans d'expérience dans le portage de repas à domicile et de 12 ans en tant que franchiseur. Ultra spécialisée et proposant des services pointus pour répondre aux besoins et attentes du marché, elle a su devenir en quelques années le leader de son secteur en France.

Alors si vous voulez devenir franchisé Les Menus Services, contactez l'enseigne pour la rencontrer au salon Réussir en Franchise Occitanie !



Corinne Duplat, Directrice générale du réseau Les Menus Services

Le portage de repas à domicile est un métier qui demande au franchiseur des investissements lourds et des compétences métiers solides.



Où en est le développement en franchise de votre réseau spécialisé dans le portage de repas à domicile et quelles sont ses perspectives ?

Les Menus Services comptent aujourd'hui 60 **agences en franchise** . Depuis 15 ans, le réseau n'a enregistré aucune sortie, aucune fermeture ni aucun dépôt de bilan.

En 2018, nous allons inaugurer une douzaine d'agences avec de **nouveaux franchisés** et une dizaine de franchisés déjà en place vont ouvrir une deuxième, une troisième, voire une quatrième agence.

Quelles sont vos perspectives de développement et quelles régions prévoyez-vous de couvrir en priorité ?
Fin 2018, **Les Menus Services** devrait compter entre 70 et 75 points de vente, ce qui permettra à la marque d'être de plus en plus visible, mais il manque encore des agences pour compléter notre couverture du territoire.

Dans le **portage de repas** , le nerf de la guerre c'est la densité du territoire et la logistique : quand nos **franchisés** montent deux, trois ou quatre agences , cela leur permet d'optimiser les tournées de leurs livreurs à domicile.

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 4



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

En 2017, nous avons commencé à bien mailler le Sud de la France : après Toulon, nous avons ouvert des agences à Aix-en-Provence, Marseille-sud, Marseille-centre ou encore Montpellier. Il nous reste encore à couvrir le grand Est et le grand Sud-ouest.

Comment a évolué l'activité des Menus Services et comment avez-vous accompagné cette évolution ?
L'activité des **Menus Services** a enregistré 23 % de croissance en 2017 : le réseau a servi 1,7 million de repas et atteint 20 M€ de chiffre d'affaires, soit un chiffre d'affaires qui a doublé en quatre ans.

Continuer à grandir après avoir atteint ce palier demande des ressources, c'est pourquoi nous avons agrandi l' **équipe d'animation** , qui compte désormais quatre personnes, toutes issues du métier, que nous avons fait évoluer, chacune par pôle de compétences.

Une référente s'occupe de toute l'organisation des lancements, un animateur s'occupe des formations et du démarrage, une personne est dédiée à la formation commerciale et à l'assistance commerciale chez les anciens **franchisés** et un animateur est dédié à la partie informatique.

Comment prévoyez-vous d'accompagner la croissance du réseau dans les années à venir ?
Nous avons aussi étoffé la partie achats : quatre personnes s'occupent de notre offre alimentaire, qui se veut qualitative et variée, afin qu'elle reste uniforme sur le territoire national, et assurent une veille qualité auprès de nos 10 fournisseurs de repas.

Les Menus Services est non seulement un spécialiste du **portage de repas** , mais aussi une centrale d'achats : nous achetons les repas pour nos **franchisés** , nous payons les fournisseurs avant que nos franchisés nous payent et nous négocions les volumes et les tarifs. C'est un métier qui demande des investissements lourds et des compétences métiers solides.

Cette année, nous mettons en place un logiciel d'optimisation des tournées et en 2019, nous allons opérer une transition de notre site web car à terme, le client commandera ses repas sur internet.



Les Menus Services vous livrent désormais en voiture électrique

La société Les Menus Services , spécialisée dans la livraison de repas à domicile pour les personnes âgées, s'engage pour le développement durable et **s'équipe de voitures électriques pour effectuer ses livraisons.**

Conscient que le défi environnemental est un enjeu capital quotidien, la société Les Menus Services innove avec la mise en place d'une flotte de voitures électriques adaptée à son activité de livraison de repas à domicile.

6 agences équipées

Opérationnels depuis le mois de décembre dernier dans 5 agences parisiennes et 1 agence à Montargis, ces véhicules électriques offrent des avantages non négligeables pour une utilisation intense tous les jours :

Un confort de conduite,

Une consommation optimisée avec un potentiel de conduite de 3 jours en ville sans recharge.

L'arrivée des grosses chaleurs estivales permettra notamment d'expérimenter la capacité de consommation de la partie réfrigérée du véhicule. Un premier bilan sera réalisé à la rentrée de septembre. À terme, c'est l'ensemble de la flotte Les Menus Services qui vise à être remplacée par l'énergie électrique, en fonction également des aides octroyées par l'état et les régions pour financer les véhicules et leur stationnement.



Une autonomie de 180 km

Géraldine Jourdan, Directrice de l'agence Les Menus Services de Montargis, témoigne : *«Nous disposons depuis le début de l'année d'un véhicule électrique aux couleurs des Menus Services. Notre société a cinq véhicules de livraison qui comptabilisent chaque jour des centaines de kilomètres. Il est important d'être sensible au facteur écologique. Au-delà de cette considération citoyenne, il apporte aux livreurs un confort de conduite puisqu'il n'y a pas de vitesses à passer, mais aussi par le silence du moteur. Avec une autonomie d'environ 180 km, il peut être utilisé sur les tournées quotidiennes. Le chargement par un simple branchement est simple et au constat de l'augmentation actuelle du prix du carburant nous apprécions l'économie réalisée.*

»



Les Menus Services : interview de la franchisee, Nathalie Riviere

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées, le réseau Les Menus Services a récemment mis à l'honneur, Nathalie Riviere, nouvelle franchisee de l'enseigne, par le biais d'une interview au cours de laquelle cette dernière revient sur son parcours, et les raisons qui l'ont poussé à rejoindre le réseau.



Après

avoir exercé pendant 23 ans au sein du groupe Compagnie Fiduciaire (un groupe de cabinets d'expertise



[Visualiser l'article](#)

comptable) à Bordeaux en qualité de Directrice de la Comptabilité Interne, Nathalie Riviere a décidé de « changer de vie professionnelle » en rejoignant **la franchise Les Menus Services**. Le secteur du service à la personne est apparu à Nathalie comme une évidence lorsque cette dernière s'est décidée à retrouver un équilibre entre sa vie professionnelle et ses aspirations personnelles après 23 ans d'activité très dense, dans une société de service aux entreprises. Ainsi, lorsqu'elle prend connaissance de la cession de l'agence Les menus services de Bordeaux, cette dernière s'est vite documentée et pris contact avec Corinne DUPLAT, fondatrice de l'enseigne, dans la foulée : *« après le parcours classique des futurs franchisés (d'un peu plus d'une année), j'ai fait la connaissance d'une équipe formidable qui chaque jour prend un soin particulier à livrer des repas frais, de qualité et gourmands à des convives qui pour beaucoup retrouvent du plaisir à déjeuner et dîner. Epicurienne moi-même, j'ai trouvé avec la prestation Les menus services, l'activité qui me permet d'être en harmonie avec l'envie d'apporter un service de qualité et un accompagnement personnalisé à des personnes, pour qui bien manger est essentiel. Aujourd'hui je suis heureuse de retrouver le service à la personne, dans ma région, en prenant la responsabilité de l'agence Les menus services de Bordeaux Métropole. J'ai le bonheur d'être accompagnée par une diététicienne compétente, des livreurs attentionnés, tous animés par le sens du service. »*

En optant pour le réseau Les Menus Services, et donc le modèle de la franchise, Nathalie Riviere a fait le choix d'entreprendre sereinement en bénéficiant d'une relation client et d'un management solide, tout en profitant d'un concept fort, des outils marketing et surtout l'accompagnement d'experts métiers : *« L'expérience du réseau et l'ensemble des outils mis à disposition facilitent grandement l'apprentissage du métier ainsi que le développement de l'activité. J'ajouterai que j'ai retrouvé lors de mes échanges avec l'équipe de formation et les dirigeants de l'enseigne Les menus services, des valeurs humanistes qui répondent à mes aspirations de femme, et aujourd'hui de femme chef d'entreprise. Je dois avouer que j'étais en confiance dès le début, car la réputation de la marque est excellente et que le cabinet Compagnie fiduciaire connaissait de longue date le réseau. C'est en confiance que j'ai abordé le dossier de reprise de l'agence de Bordeaux. En résumé, la qualité de la prestation rendue a d'abord été au cœur de mon choix d'enseigne, et l'expertise métier a renforcé mon choix d'entreprendre en toute autonomie. »*

Désormais bien implantée dans la commune de Bordeaux où elle jouit de tous les outils mis à disposition par l'enseigne pour développer l'agence durablement, Nathalie Riviere attend, pour les mois, à venir, un accompagnement soutenu de la part de l'enseigne pour accompagner sa croissance : *« Pour les mois à venir, il s'agit d'être accompagné pour faire face à la croissance, en termes d'organisation de travail, de recrutement, d'ouverture de nouvelles tournées etc. Nous attendons beaucoup de la suite des développements numériques dont notamment l'application de gestion des tournées, puis de l'appli mobile. Enfin, à Bordeaux en particulier, le challenge est de devenir leader du portage de repas (privé) avec un service de ménage à domicile haut de gamme reconnu pour sa qualité. »*

José Kossa, Toute la Franchise ©



Une ancienne directrice communication rejoint le réseau Les Menus Services



Dotée de 15 ans d'expérience dans le portage de repas à domicile, l'enseigne **Les Menus Services** annonce l'ouverture de son agence à Marseille, située au 3 place Claude Bernard au sein des quartiers sud de la Cité Phocéenne. L'inauguration a eu lieu le 29 mai dernier à 18h.

Le réseau Les Menus Services poursuit son maillage du territoire français en ouvrant une nouvelle agence à Marseille

Lucile Tissot-Lays, ancienne directrice de la communication de la CCI de la région Provence Alpes Côte d'Azur a décidé de changer de vie et de se lancer dans le domaine de l'entrepreneuriat après 15 d'expérience dans l'écosystème socio-économique local. La nouvelle franchisee a été attirée par les fortes valeurs de l'enseigne Les Menus Services ainsi que par l'activité qui l'avait inspirée.

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

Implantée au 3 place Claude Bernard 13012 Marseille au sein des quartiers sud de la Cité Phocéenne, l'agence de Lucile Tissot-Lays va couvrir en portage de repas à domicile les 1er, 2eme, 3eme, 4eme, 5eme, 11eme et 12eme arrondissements marseillais. L'ouverture officielle de l'agence de Marseille a eu lieu le 29 mai dernier.

Leader des services de portage de repas à domicile depuis 2003, le réseau s'est lancé en franchise en 2006 et compte actuellement près de 70 agences qui maillent l'ensemble du territoire français.

L'enseigne propose aux personnes âgées, en convalescence, handicapées et à toute personne qui ne peut pas ou ne veut pas cuisiner, une sélection riche de menus (sans sel, diabétique, gourmand,...) et les fait bénéficier d'une livraison quotidienne personnalisée.



Nouvelle campagne de communication pour l'enseigne Les Menus Services



Leader en France du secteur du portage de repas à domicile, l'enseigne **Les Menus Services** réalise durant le mois de juin une nouvelle campagne de communication qui cible le grand public. Pour la première fois depuis le lancement du réseau, les dirigeants ont décidé de faire une campagne publicitaire à la télévision. Un partenariat a été signé avec France 3 Régions pour la diffusion de spots publicitaires sur différentes chaînes locales. Une nouvelle campagne publicitaire pour une meilleure visibilité pour l'enseigne Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas pour les personnes âgées et à mobilité réduite, le réseau Les Menus Services investit davantage dans la publicité et la communication pour gagner en notoriété et se rapprocher des clients cibles. Cette nouvelle campagne a débuté le 12 juin dernier et se poursuivra jusqu'au 26 juin prochain avec la diffusion de 3 à 6 spots par jour sur les chaînes France 3 Régions. Les dirigeants de l'enseigne ont souhaité cibler les téléspectateurs de la Bretagne, de Provence-Alpes-Côte d'Azur, des Pays de la Loire, d'Auvergne-Rhône-Alpes et du Centre-Val de Loire. Une deuxième campagne est prévue à la rentrée, avec pour cible la région parisienne. Une action importante selon Isabelle-Sophie Desprez, Directrice Marketing et Communication du réseau Les Menus Services : « Cette campagne de communication nous permet de mettre en lumière les points forts de notre offre ainsi que l'importance du service de proximité que nous apportons grâce à l'implantation de nombreuses agences Les Menus Services en région ».

observatoiredelafranchise.fr



Les Menus Services s'invitent dans votre poste de télévision !

Du 12 au 26 juin 2018, la marque Les Menus Services s'invite dans votre poste de télévision avec un court film d'animation retraçant les prestations offertes par ce spécialiste de la préparation et du portage de repas à domicile pour les seniors.

Pour marquer ses 15 ans d'existence et de réussite pérenne, la marque Les Menus Services, spécialisée dans la préparation et le portage de repas à domicile pour les seniors, investit la télévision pour la première fois avec une campagne sur France 3 régions du 12 au 26 juin.

5 régions phares

Cette campagne est portée simultanément en juin dans 5 régions phares : Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Pays de la Loire, Rhône-Alpes et Centre-Val de Loire, sur ces tranches horaires : 11h30, 12h10, 12h35, 19h05, 19h25 et 22h55, selon les régions. Elle sera diffusée en septembre à Paris et région parisienne.

Un film d'animation

Piloté par l'Agence de communication Call Me Back et produit par La Pompadour, un film d'animation de 20 secondes déroule le métier et l'offre de la marque LES MENUS SERVICES d'une manière simple, accessible et facile à retenir.

iframe : redir.opoint.com

« Cette campagne de communication nous permet de mettre en lumière les points forts de notre offre ainsi que l'importance du service de proximité que nous apportons grâce à l'implantation de nombreuses agences Les Menus Services en région » déclare Isabelle-Sophie Desprez, Directrice Marketing et Communication Les Menus Services.



Les Menus Services lancent leur première campagne télé

Depuis le 12 juin, le spécialiste de la livraison de repas à domicile est présent sur France 3 Région.



Les Menus Services, concept dédié à la livraison de repas à domicile pour les personnes âgées et dépendantes, viennent de lancer leur première campagne de communication à la télévision, choisissant pour cela les chaînes de France 3 Région.

Depuis le 12 juin et jusqu'au 26, la diffusion se déroule dans 5 des plus importantes régions françaises, à savoir la Bretagne, PACA, Pays de la Loire, Rhône-Alpes et Centre-Val-de-Loire. En septembre, pour la rentrée, le réseau prévoit de renouveler l'opération, cette fois pour la région Ile-de-France.



[Visualiser l'article](#)

Trois à six spots d'une vingtaine de secondes sont diffusés chaque jour à des moments clés de la journée : 11h30, 12h10, 12h35, 19h05, 19h25 et 22h55. Pour ce spot, l'enseigne s'est orientée vers l'agence de communication Call Me Back, qui s'est adressée à la production La Pompadour pour obtenir un petit film d'animation présentant le métier et l'offre du réseau avec pour slogan « Les Menus Services, les petits bonheurs quotidiens ».

Pour Isabelle-Sophie Desprez, Directrice Marketing & Communication Les Menus Services, « Cette campagne de communication nous permet de mettre en lumière les points forts de notre offre ainsi que l'importance du service de proximité que nous apportons grâce à l'implantation de nombreuses agences Les Menus Services en région ».

Le spot marque en outre le 15^e anniversaire de la marque qui a choisi dès 2006 de se développer en franchise et recense aujourd'hui une soixantaine d'implantations. Pour en savoir plus sur le concept et ses atouts, retrouvez la fiche personnalisée de l'enseigne sur nos pages, et découvrez comment devenir franchisé Les Menus Services.



Baromètre & Tendances

► Corinne Duplat, administratrice de la FFF



Le 19 avril 2018, lors de l'assemblée générale de la Fédération française de la franchise (FFF), Corinne Duplat a été élue administratrice au sein du Collège franchiseurs. Corinne Duplat reste directrice générale de Les menus services, service de repas auprès des personnes âgées (depuis 2003, 57 unités franchisées).



L'ACTU En bref

MARSEILLE LIVRAISON Les Menus Services s'installent à Marseille

Après Toulon, Aix-en-Provence et Cannes, l'entreprise Les Menus Services (chiffre d'affaires : 20 millions d'euros en 2017, soit une croissance de 23 %), spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées avec plus de 1,7 million de livraisons l'année dernière, inaugure une nouvelle agence en franchise à Marseille Centre. « C'est une zone de chalandise que nous ne couvrons pas jusqu'à présent, faute d'avoir trouvé les bons partenaires », déclare Alain Balandraud, PDG de la société. Cette agence vient compléter l'offre aux côtés de Marseille Sud et enrichit la liste des 60 autres déjà existantes sur l'ensemble du territoire.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

L'enseigne Les Menus Services à la rencontre des porteurs de projets de la région Nouvelle Aquitaine



Réseau spécialiste du portage des repas à domicile, **Les Menus Services** souhaite poursuivre le déploiement de son activité sur de nouvelles régions. C'est pour cette raison que les dirigeants de l'enseigne ont choisi de participer au Forum de la Création et de l'Attractivité qui se tient à Bordeaux ce jeudi 5 juillet 2018. Une occasion pour venir à la rencontre d'entrepreneurs susceptibles de devenir franchisés du réseau.

Le réseau Les Menus Services souhaite accueillir de nouveaux collaborateurs pour accentuer sa présence en région

Anciennement connu sous le nom de Salon de l'Entreprise Nouvelle-Aquitaine, ce dernier devient Le Forum de la Création et de l'Attractivité, l'occasion pour plusieurs sociétés de venir rencontrer des entrepreneurs intéressés par le principe de la franchise.

L'enseigne Les Menus Services est présente sur ce forum qui se tient au Palais de la Bourse de Bordeaux. Les visiteurs peuvent y retrouver les dirigeants Les Menus Services sur le stand 63.

Les porteurs de projets pourront prendre rendez-vous en contactant Perrine Lurot, correspondante des candidats à la franchise du réseau Les Menus Services, pour une prise en charge personnalisée dès leur arrivée au Forum.

Cette participation de l'enseigne rentre dans le cadre du souhait de ses dirigeants visant à poursuivre le maillage de la région Nouvelle-Aquitaine en accueillant de nouveaux franchisés attirés par l'activité Les Menus Services. L'enseigne mise sur sa notoriété et la qualité des formations proposées aux futurs franchisés pour

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

renforcer son réseau. Actuellement présente partout en France, l'enseigne Les Menus Services compte près de 70 implantations.



Idées SERVICES



Un problème ?
Une solution !

SOS MAISONS

MIROITERIE VAUBAN FENETRES ALU/PVC



REPLACEMENT DE CASSE tous produits verriers en stock, vitrerie au détail. Tarif assurances. Changement de roulettes sur coulissants. Antibes.
Tél. 04.93.34.91.71

miroiterievauban@wanadoo.fr
www.miroiterie-vauban.fr

RENOV'EMAIL



BAIGNOIRE A NEUF. Remise à neuf sans démontage. Tous sanitaires/tous coloris/détartrage et polissage.

Depuis 1978 au service du particulier et professionnel. Travaux garantis.
Tél. 04.93.63.74.35 - 06.84.99.58.58
martino.brigida@wanadoo.fr - www.renov-email.com

TOITURE DE FRANCE



Travaux de couverture (tuiles, ardoise, zinc) traitement de charpente, gouttières. Démoussage toiture, ravalement, peinture, pose de vélux, étanchéité, isolation thermique/phonique, maçonnerie, peinture, boiserie. Déplacement & devis gratuits.

Tél. 04.93.80.85.86 / 06.70.77.61.10
Nice, Villefranche, Antibes
toituredefrancecompagnons@gmail.com
www.toituredefrance.fr

Vous souhaitez communiquer
dans cette rubrique vos contacts

POUR LES SECTEURS
DES ALPES-MARITIMES

04.93.18.71.19



AIDES À LA PERSONNE

LES MENUS SERVICES



Livraison à domicile de repas savoureux, équilibrés et d'origine locale. Bénéficiez des conseils de notre diététicienne pour un suivi personnalisé avec ou sans régime et du choix pour chaque plat.

Sans engagement de durée, profitez d'une déduction fiscale ou d'un crédit d'impôt selon la législation en vigueur et du meilleur rapport qualité/prix.

Tél. 04.93.68.53.16 -
www.les-menus-services.com

OPTICIEN VISION'R



Les Opticiens VISION'R, lancent un nouveau concept révolutionnaire dans l'Optique.

L'Opticien se déplace chez vous.

Les 1ers dans les AM, à proposer une offre de services personnalisés, aux Particuliers, aux CE d'Entreprises, mais aussi aux structures destinées aux personnes à mobilité réduite.

Besoin de lunettes? Simplifiez vous la vie! Examen de vue et déplacements gratuits. Prix avantageux. Le choix et la qualité à domicile.

Tél. 04.97.04.82.43.

SOS MAISONS

ALU BOIS SERVICES REALISATIONS



Pensez à réparer avant de remplacer. Intervention sous 24 h: changement de roulettes, véranda, fermeture loggia, fenêtres coulissantes neuf et rénovation, alu, pvc, stores, volets roulants, persiennes, portes blindées.etc. Sérieux, expérience depuis 30 ans.

06.60.48.25.58
04.92.02.50.87
www.aluboisservices.com

DEBARRAS COTE D'AZUR



Débarras complet ou partiel 7j/7 gratuit si objets récupérés. Particuliers et professionnels : Maisons, appartements, résidences secondaires, locaux, caves, greniers, garages, ateliers... Agences immobilières, notaires. Transport déchetterie ou recyclage de vos objets enlevés par nos soins - devis gratuit. Endroits laissés propres, prestations rapides, de qualité. Environnement respecté, ACHETONS comptant vos objets, règlement à l'enlèvement. DEBARRAS RAPIDE. Cannes.
Tél. 07.81.42.37.43. www.debarrascotedazur.pro
www.debarrascotedazur.com

MAKADAM



Spécialiste de l'accès de villa depuis plus de 20 ans. Enrobé noir et coloré. Goudronnage et gravillonnage.

makadam83@wanadoo.fr
Tél : 04.94.19.90.91.
Fax : 04.94.40.82.47.



ENTREPRENDRE

AUORE SUN,
présidente de Femmes chefs d'entreprise :

« On ne lâche pas l'affaire sur la parité »

Elle-même dirigeante de deux entreprises, Aurore Sun a été reconduite pour un deuxième mandat à la présidence de l'association des Femmes chefs d'entreprises (FCE) Marseille, délégation phocéenne qu'elle a relancée il y a deux ans. Une bonne occasion pour lui poser deux questions.

• **LNP : Quels vont être vos objectifs pour ce 2e mandat ?**

AUORE SUN : Lorsqu'il y a deux ans, on a relancé la délégation, l'objectif était de recréer le réseau sur Marseille, ce qui a été fait puisque nous sommes passés de cinq au départ, à une quarantaine de membres aujourd'hui (possédant plus de 10 % de parts de société, NDLR), et d'asseoir son fonctionnement pour principalement sensibiliser les femmes chefs d'entreprise à la prise de mandats. Elles ne sont en effet aujourd'hui

cependant désormais 35 % de femmes, c'est déjà mieux. Donc, c'est clair, on ne lâche pas l'affaire sur la parité. C'est l'un des fondements de notre réseau d'entrepreneuriat féminin qui, né en 1945 au niveau national, regroupe en France plus de 2000 femmes chefs d'entreprise. Son objectif est, rappelons-le, de promouvoir la mixité dans les entreprises et les instances institutionnelles comme source de développement et de croissance économiques.

• **Et comment y parvenir alors ?**

Par exemple en mettant en avant les femmes dirigeantes comme cela est fait chaque année à l'occasion du FCE Day qui permet aux 48 délégations du réseau de se réunir et de désigner la femme dirigeante de l'année. Et pour celui-ci, qui a eu lieu le 29 juin, c'est Corinne Innessi, dirigeante du cabinet d'expertise-comptable marseillais qui porte son nom, que nous avons proposée à cette distinction. Femme de réseaux exerçant de nombreux mandats, engagée tant à la CPME 13 qu'au conseil de l'ordre des experts-comptables, celle-ci a également participé activement à la recréation de notre délégation sur Marseille, il était naturel qu'elle soit ainsi mise à l'honneur.

« C'est l'un des fondements de notre réseau d'entrepreneuriat féminin qui, né en 1945 au niveau national, regroupe en France plus de 2000 femmes chefs d'entreprise. »

que 30 % en moyenne dans les conseils d'administration et 10 à 15 % dans les institutions en général. A la CCIMP où je suis également élue, nous sommes

Quelques-unes des femmes dirigeantes de l'association FCE Marseille : (de g. à dr.) Sandrine Perivier (VideoS-tanding), Lucile Tissot (Les Menus Services), Isabelle Wilkin (Communica, Golfe sud communication, Elma), Aurore Sun (Spark Relations Publics, Mysunnybrand), Corinne Innessi (cabinet Innessi) et Martine-Claude Timsit.



INVINCIBLES ENSEMBLE

Présent dans 120 pays, le réseau FCE rassemble 520 000 femmes chefs d'entreprise. Sa présidente monde est d'ailleurs française. Il s'agit de Marie-Christine Oghly, PDG d'EnginSoft. En Paca, il dispose de délégations à Marseille, Aix-en-Provence, Arles, Toulon, Saint-Tropez, Cannes et Nice. Sa devise : « Seules nous sommes invisibles, ensemble nous sommes invincibles » (Yvonne-Edmond Foinant, fondatrice du réseau en 1945).



Un des nos autres objectifs est d'ailleurs, à terme, la création d'un indicateur de l'entreprenariat féminin, c'est-à-dire qu'on puisse vraiment « genrer » celui-ci, contrairement à notre envie de ne pas être identifiées par notre genre, mais afin de pouvoir avoir tout de même des chiffres précis à ce propos et mesurer le chemin restant à faire. On sait par exemple aujourd'hui que 30 % des créations d'entreprise sont portés par des femmes.

• **Mais encore...**

Nous allons mettre en place des actions et des partenariats avec des organismes ad hoc et de grandes banques pour faciliter l'accès au financement pour les femmes chefs d'entreprise, que ce soit pour créer une entreprise ou pour la développer. Les femmes ont en effet accès à beaucoup moins de financement que les hommes, soit parce qu'elles n'osent pas demander ou parce qu'elles n'ont tout simplement pas accès au même niveau de financement. C'est

un des grands volets de cette deuxième mandature. Celle-ci restera aussi portée sur l'international et la digitalisation comme jusqu'à présent. N'oublions pas qu'un de nos autres objectifs est de faire du business, y compris entre nous. Les hommes n'ont pas attendu pour faire de même entre eux dans leurs clubs, sur les terrains de golf ou dans les loges des stades. L'idéal serait toutefois que des réseaux comme le nôtre ne soient plus nécessaires pour sortir de ce communautarisme de femmes et mieux rayonner avec les hommes pour faire avancer tous ensemble notre territoire.

Propos recueillis par
Jean Philippe Pierrat
jean-philippe.pierrat@
presses-legales.com

*Fleurs, Plantes
& autres Curiosités*
Création et Décoration
Cours d'art floral
Stylisme végétal
Mariage

digitale
14, rue Breteuil 13001 Marseille
Tél : 04 91 54 37 00 - Fax : 04 91 33 83 38
contact@digitalefleuriste.com - www.digitalefleuriste.com



Alain Balandraud parle de son enseigne Les Menus Services qui fête ses 15 ans d'existence

L'enseigne Les Menus Services a vu le jour en 2003 pour se spécialiser dans le portage de repas à domicile pour les seniors. Son fondateur, Alain Balandraud, parle de ce qui l'a amené à lancer cette franchise et l'évolution de son réseau durant ces 15 années d'existence. En 2017, l'enseigne aurait enregistré une croissance de près de 25 % avec plus de 1.7 millions de repas livrés.



Alain Balandraud, fondateur de la franchise Les Menus Services

Alain Balandraud veut couvrir le territoire national dans les 3 ans

Alain Balandraud avait eu l'idée de créer Les Menus Services car il avait perçu un véritable besoin de repas de qualité pour les personnes âgées. Il détaille: " De par mon expérience passée au sein d'un groupe important de restauration collective, je me suis aperçu des limites de la personnalisation et de la réalisation d'un menu selon le goût et les contraintes alimentaires des clients.

J'ai voulu aller plus avant dans la réalisation de repas de qualité, avec des solutions capables de s'adapter à la demande de nos clients, pour améliorer leur bien-être au quotidien ". Il aurait aussi été motivé par " l'envie de créer, d'innover et d'être porteur d'un projet ayant du sens ".

Alain Balandraud explique que 15 ans après la création de la marque Les Menus Services, ses clients ont rajeuni de 15 ans et " leurs habitudes alimentaires et les services proposés pour les satisfaire ont évolué en parallèle ".

Le fondateur a également affirmé que de plus en plus de candidats souhaitent rejoindre le réseau en s'implantant dans leur propre région. " La notion de proximité s'impose de plus en plus, tant dans le recrutement des franchisés, que pour les clients et pour nos prestataires qui réalisent les repas. De façon plus générale, une prise de conscience a eu lieu et les générations actuelles sont plus attentives à leurs aînés ".



Aujourd'hui, il se dit satisfait de pouvoir "transmettre et partager un savoir-faire " avec ses collaborateurs, et depuis 10 ans avec ses franchisés.

" Participer à la création de près de 70 agences est en soi une vraie source de bonheur. Cela me donne tous les jours une énergie et une envie qui me poussent à déplacer les montagnes. Je suis également très fier d'apporter ma pierre à l'édifice du mieux-être des personnes âgées à domicile et de continuer à créer des emplois ", confie-t-il encore.

Alain Balandreaud souhaite continuer à faire vivre Les Menus Services sur ce secteur devenu très concurrentiel car pour lui, " La concurrence nous confirme le bien-fondé de notre société, à nous d'être les meilleurs pour nous développer ". Pour ce qui est de ses objectifs, le fondateur de l'enseigne ambitionne de couvrir tout le territoire national dans les 3 ans avec 150 agences.

Vous souhaitez devenir franchisé et ce secteur vous intéresse tout particulièrement ? Découvrez les réseaux qui recrutent actuellement en France dans le secteur « Franchise Service à la personne âgée ou dépendante ».



SOLIDARITÉ

Des fleurs pour les personnes seules

Elle a pensé à égayer la journée des personnes âgées seules à leur domicile. Valérie Boyère est responsable d'agence pour la société Les Menus Services à Saumur. Cette entreprise de portage de repas côtoie le quotidien des anciens et leur solitude. L'idée est venue avec Audrey une fleuriste de Villeberrier « Le Clos des roses » qui a proposé de leur donner son surplus de fleurs. Elle prépare des bouquets et la société les redistribue avec les repas. Débutée le 17 juillet, cette opération se prolongera plusieurs semaines.

Toujours dans un souci de partage et maintien du lien social, l'entreprise de portage projette une collaboration avec les écoles primaires locales. L'idée serait de distribuer



Une pensée fleurie pour rompre la solitude des personnes âgées.

des dessins aux personnes âgées sur lesquels seront indiqués l'école et le nom de l'élève qui offre le dessin.



NEWS → ÉCLAIRAGE

Le MAD en pleine m



LA FRANCE VIEILLIT. LE NOMBRE CROISSANT DE PERSONNES EN PERTE D'AUTONOMIE CRÉE DE NOUVEAUX BESOINS. LE MARCHÉ DU MAINTIEN À DOMICILE AUGMENTE AU-DELÀ DU REMBOURSABLE. UNE OPPORTUNITÉ POUR L'OFFICINE !

PAR FABIENNE COLIN

Derrière ces trois lettres, MAD, se cache une réalité bien disparate. Le marché du maintien à domicile va du lit médicalisé à l'ouvre-boîte ergonomique, en passant par la machine anti-apnée du sommeil et le portage des repas. Il comprend tout ce qui aide une personne, après une opération, limitée par la vieillesse ou une maladie, à rester vivre chez elle. Soit du remboursable et du confort. Dans quelles conditions l'officine peut-elle y trouver un levier de croissance ? Ces produits et services sont vendus en pharmacies, en magasins de matériel médical (Bastide, CapVital...), en supermarchés, via les prestataires de soin à domicile comme Orkyn... « La pharmacie doit représenter environ 15 % du marché total », évalue Gilles Riha, directeur général du prestataire de services de MAD Oxypharm (Astera). « On estime qu'il y a cinq pharmacies pour un revendeur d'un autre type », indique de son côté Romain Watremez, directeur commercial d'Alcura France. Dans cette nébuleuse multi-circuits dont le chiffre d'affaires n'est pas analysé dans sa globalité comme pour la parapharmacie par exemple, certains segments sont investis par des officines comme la location de lits, les pansements, l'incontinence, l'orthopédie... D'autres très peu, à l'image

des aides respiratoires, des perfusions, du ménage des logements... Or les plus de 60 ans seront 20 millions en France en 2030. « Actuellement estimé à 12 Md€, ce marché est en devenir », résume Hervé Jouves, à la tête du réseau de pharmacies Lafayette Conseil. Et déjà, il est en pleine mutation du point de vue des consommateurs. « Depuis une quinzaine d'années, on assiste à un virage. Les personnes qui partent à la retraite anticipent la vieillesse. Ils s'installent souvent dans des maisons de plain-pied ou dans un appartement, s'équipent de WC suspendus, d'un lit à tête relevable... », remarque Romain Watremez. « Aujourd'hui, le premier passage en pharmacie pour du MAD intervient souvent après une chute, quand les proches se trouvent face à une difficulté » poursuit-il. C'est ainsi qu'Alcura a développé des formations pour les aidants et des diagnostics de domicile réalisés en binôme avec le pharmacien.

LES ATOUTS de la pharmacie. De fait, l'officine a des atouts pour répondre aux besoins des personnes en perte d'autonomie. Elle a la confiance des Français. Elle est proche de tous avec un maillage de près de 22 000 magasins. Le pharmacien est un professionnel de santé. Il a une vision globale du patient et peut

gérer l'administratif concernant les remboursements. Malgré cela, Lafayette Conseil a fait un autre choix. Dans sa logique d'écosystème de santé, après avoir déployé un réseau de pharmacies et d'optique, le groupe lance l'enseigne Lafayette Médical. Hors des officines donc. « C'est un vrai métier », indique Hervé Jouves pour expliquer sa stratégie. Après un an de test, le dirigeant compte déployer sa chaîne dans 50 villes d'ici à trois ans. Preuve qu'il croit dans le potentiel du marché. Cette enseigne sera aussi l'occasion pour le réseau à la croix occitane, d'investir en publicité – stratégie plus compliquée pour les officines.

LES CLÉS de la réussite. Dans une pharmacie, la communication est capitale pour faire connaître son activité en MAD, car elle y est encore inhabituelle. « Il faut absolument montrer ce qu'on fait dans la surface de vente et communiquer auprès de son environnement », conseille Thierry Truschel vice-président communication du Syndicat des prestataires de dispositifs médicaux (UNPDM) et directeur général du fournisseur de matériel médical Providom (Haartman). Cela



Evolution

Comme chez Ikea ?

Merchandising

Exit l'appartement reconstitué comme chez Ikea, place à un rayon classique. La Pharmavie du Village Santé à Montpellier a repensé ses 60 m² alloués au MAD. Objectif : faciliter la prise en main d'un maximum de produits. Pour doper les ventes, Marc Orzalesi, le mari de la titulaire Marie-Hélène, a aussi rédigé des fiches comparatives. Dessus, quelques modèles de déambulateurs, de cannes, ou de rollators... présentés avec une photo et les caractéristiques des produits. Après un conseil, l'équipe imprime un flyer en couleur pour le client. Par ailleurs, deux préparatrices ont été formées, notamment chez le fournisseur Kimed. Un comptoir multimédia permet également au staff de surfer sur internet avec les patients, pour trouver les solutions adaptées à leur besoin. « Je ne m'inquiète pas pour les prix trouvés, nous sommes moins chers ! », explique Marc Orzalesi. Résultat, rien que chez Kimed, les achats sont passés de 42 k€ à 54 k€ entre 2016 et 2017.

« Nous incitons à la mise en place d'un comptoir dédié aux services à l'instar des caisses rapides en parapharmacie », précise Romain Watremez d'Alcura, société de Walgreens Boots Alliance. Autre clé de la réussite, selon les experts, les officines se doivent de cibler quelques services. Ils faciliteront la vente ou la location de matériel. Des exemples ? Le dépistage de pathologies (comme l'âge des artères chez Alcura) pour détecter d'éventuels problèmes de santé ou de mobilité des clients ; le diagnostic de domicile, la livraison... Ces solutions peuvent être proposées par l'équipe de l'officine (prévoir un véhicule) ou un de ces partenaires. Ainsi les clients d'Oxypharm peuvent recommander l'ADMR, son partenaire d'aide à domicile. L'importance de ces mises en relation n'a pas échappé à Lafayette. Le réseau a noué quantité de partenariats pour proposer une offre à 360°. Il s'est lié à la société de portage de repas Les Menus Services, au diagnostiqueur d'habitat Domus Prévention, à Alcura... Plus que jamais, sur ce marché en plein essor et très convoité, l'officinal a intérêt à jouer la carte de l'interprofessionnalité. ●

L'ESSENTIEL

- La population vieillit et l'Etat encourage les seniors à rester chez eux : le MAD a un fort potentiel.
- Le marché du MAD est éclaté tant par le type de produits et services inclus, que par ses circuits de distribution.
- En officine, le MAD nécessite un espace pour présenter les produits, un personnel formé dédié et une communication importante.
- Le MAD permet le suivi des patients au-delà de l'ordonnance, via les objets de confort, les services à domicile...

2,3 MILLIONS, C'EST LE NOMBRE de personnes âgées dépendantes estimé à l'horizon 2060. Soit presque le double qu'en 2012 ! Leur prise en charge par les pouvoirs publics et les ménages est estimée à 34,2 Md€.

SORTIE D'HÔPITAL

Faut-il de nouvelles habitudes ?
 Les pharmaciens n'ont pas le réflexe d'aller rencontrer les équipes hospitalières pour présenter leur offre de MAD. Résultat, ils sont court-circuités par les autres revendeurs et prestataires, meilleurs communicants, vers qui les établissements orientent leurs patients. Comment y remédier ? Inciter son partenaire, le fournisseur de MAD, à valoriser le savoir-faire de ses officines clientes auprès des hôpitaux ; réagir face aux patients qui mentionnent une hospitalisation au comptoir, présenter son offre notamment aux généralistes, spécialistes, infirmiers et aux masseurs-kinésithérapeutes alentours... En espérant un retour d'ascenseur !

60% C'EST LA PART de marché des dispositifs médicaux à domicile vendus par l'officine.



Livreur Les Menus Services, un métier qui crée des liens avec les personnes âgées



L'enseigne **Les Menus Services**, leader du portage de repas à domicile pour les seniors, développe un concept solide qui met l'humain au cœur de ses priorités. Les livreurs, premiers représentants de l'entreprise en France, ont pour mission non seulement de préparer et de livrer les repas mais principalement d'établir et de garder un climat de solidarité avec toute les personnes âgées clientes de l'enseigne.

Focus sur le métier de livreur Les Menus Services

Entre 5h et 7h30 environ, le travail se passe en chambre froide à 3° :

Répartition de la marchandise,
Mise en sac des commandes clients suivant un bon de livraison,
Préparation du matériel complémentaire,
Préparation des documents à distribuer.

D'autres activités se poursuivent également de 7h30 à 12h30. L'enseigne s'engage à livrer son premier client vers 8h et le dernier vers 12h. Les livreurs sont donc sur la route à partir de 7h30 pour servir les clients sans dépasser les délais.

Au retour entre 12h30 et 13h, le livreur transmet les informations recueillies, les bons de commande, les règlements clients... Il s'occupe aussi de son matériel : entretien des voitures et des locaux (chambre froide).

Daniel Grodzki, livreur Les Menus Services à Paris 15ème depuis 10 ans, déclare : « Nos clients nous considèrent comme des personnes importantes à leurs yeux et cela nous valorise énormément. C'est ce qui me plaît depuis le début de mon aventure Les Menus Services : le relationnel, le contact humain et la reconnaissance de chacun en tant que personne ».



Découvrez le métier de livreur pour la société Les Menus Services

Numéro 1 du portage de repas à domicile pour les seniors, la société Les Menus Services affiche un concept fort, basé sur l'humain et vecteur de lien social. Décryptage du métier de livreur.

Les livreurs Les Menus Services se déploient sur quasiment tout le territoire national. Habillés aux couleurs de la marque, ils jouent un rôle essentiel : non seulement pour préparer les commandes le matin mais aussi et surtout pour les livrer, c'est-à-dire instaurer et maintenir un climat de solidarité avec chaque personne âgée cliente, rompre leur isolement et leur apporter bienveillance et respect.

Radiographie du métier

Entre 5h et 7h30 environ : Travail en chambre froide (température à 3°).

Répartition de la marchandise : les cuisines livrent en vrac toutes les barquettes destinées aux clients. Les livreurs répartissent cette marchandise par tournée (celles dont ils ont la charge) pour anticiper la préparation des commandes clients.

Mise en sac des commandes clients à l'aide d'un bon de livraison : les sacs sont rangés dans des caisses dans l'ordre de livraison des clients.

Préparation du matériel complémentaire : décompte du pain à associer aux livraisons. Préparation des documents à distribuer : chaque semaine des bons de commandes sont fournis aux livreurs (pour que les clients choisissent leur menu) ainsi que des con rmatations de menus. Les livreurs distribuent également les factures.

De 7h30 à 12h30

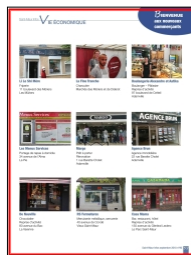
Les Menus Services s'engage à livrer leur premier client vers 8h (pas avant) et le dernier vers 12h. Les livreurs sont donc sur la route à partir de 7h30 pour servir les clients dans le délai de livraison imparti.

Au retour de livraison entre 12h30 et 13h : le livreur transmet les informations récoltées pendant la tournée, les bons de commande, les règlements clients...

Il s'occupe de son matériel : entretien des voitures et des locaux (chambre froide).

Témoignage de Daniel Grodzki, livreur Les Menus Services à Paris 15ème

« Ce qui m'intéresse le plus c'est le contact avec la clientèle. Je les considère un peu comme mon grand-père ou ma grand-mère. Je suis heureux de les voir tous les jours et, si c'est nécessaire, de leur rendre aussi des services ponctuels (poster un courrier, changer une ampoule...). Nous voyons en moyenne 30 à 35 clients par tournée mais ce n'est jamais une contrainte, même si nous devons respecter nos délais de livraison en tenant compte notamment de la circulation. Nos clients nous considèrent comme des personnes importantes à leurs yeux et cela nous valorise énormément. C'est ce qui me plaît depuis le début de mon aventure Les Menus Services : le relationnel, le contact humain et la reconnaissance de chacun en tant que personne. »



VIE ÉCONOMIQUE

**BIENVENUE
aux nouveaux
commerçants**



Li Lo Shi Mère

Friperie
11 boulevard des Mûriers
Les Mûriers



La Fine Tranche

Charcutier
Marchés des Mûriers et de Diderot



Boulangerie Alexandre et Aatika

Boulangier – Pâtissier
Reprise d'activité
97 boulevard de Créteil
Adamville



Les Menus Services

Portage de repas à domicile
34 avenue de l'Alma
La Pie



Margo

Prêt à porter
Rénovation
1 rue Baratte Cholet
Adamville



Agence Brun

Agence immobilière
22 rue Baratte Cholet
Adamville



De Neuville

Chocolatier
Reprise d'activité
83 avenue du Bac
La Varenne



RS Fermetures

Ménuiserie métallique, serrurerie
40 avenue de Condé
Vieux Saint-Maur



Casa Mama

Bar, restaurant, hôtel
Reprise d'activité
150 avenue du Général Leclerc
Le Parc Saint-Maur



5 Argent.

Solution

COMBIEN INVESTIR POUR SE LANCER

Les sommes varient entre 40 000 et 500 000 euros selon les secteurs. Six activités sont passées au crible.

TRANSACTIONS AUTOMOBILES D'OCCASION

Droit d'entrée moyen : 10 000 à 20 000 euros
Investissement total moyen : 40 000 à 70 000 euros
Apport personnel : 40 %
Réseaux : Ewigo, L'Agence automobile, Jevendsvotreauto.com...

Comme ce marché est assez jeune, certaines enseignes font le choix d'un contrat de licence de marque plutôt qu'un contrat de franchise : dans cette configuration, elles autorisent l'entrepreneur à utiliser la marque en contrepartie d'une redevance, mais elles ne sont pas tenues de lui transmettre un savoir-faire éprouvé ni de lui fournir un accompagnement permanent. Ce type d'activités requiert peu d'investissements corporels. Ce qui explique le niveau d'apport requis par les banques. L'implantation ne nécessite pas forcément de droit au bail. « *Le plan de financement n'inclut généralement pas de droit au bail*

ou fonds de commerce, car le franchisé n'a pas besoin de s'installer dans un emplacement prisé en centre-ville. Il ne s'agit pas d'un achat d'impulsion », explique Florence Soubeyran, responsable commerce et franchise chez Banque populaire.



STEVENS FREMONT

FLORENCE SOUBEYRAN Responsable commerce et franchise chez banque populaire.

SERVICES À LA PERSONNE

Droit d'entrée moyen : 10 000 à 40 000 euros
Investissement total moyen : 50 000 à 120 000 euros
Apport personnel : 40 %
Réseaux : Générale des services, Babychou Services, Shiva, Les Menus Services...

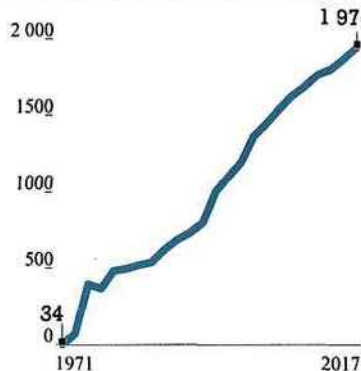
Là encore, les investissements sont essentiellement incorporels : droit d'entrée, communication de lancement, outils marketing et de gestion. Ce qui explique le niveau des apports personnels requis. Le franchisé ne doit financer ni machine ni stock, mais les aménagements du local.

RECRUTEMENT

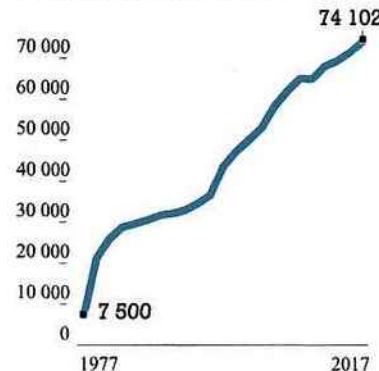
Droit d'entrée moyen : 20 000 à 60 000 euros
Investissement total moyen : 70 000 à 130 000 euros
Apport personnel : 40 %
Réseaux : Aquila RH, Temporis, Toma Interim...

L'activité d'entrepreneur de travail temporaire est soumise à l'obligation réglementaire de contracter une

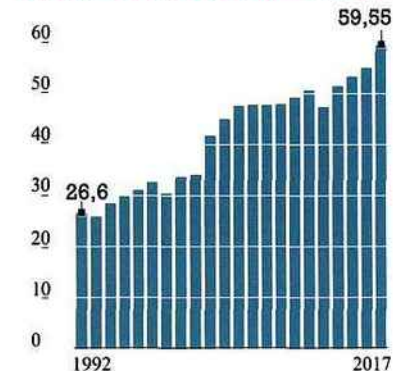
ÉVOLUTION DU NOMBRE DE FRANCHISEURS



ÉVOLUTION DU NOMBRE DE FRANCHISES



CHIFFRE D'AFFAIRES EN MILLIARDS D'EUROS





3 Entreprendre.



NICOLAS DE LA VILLÉON 41 ans, Saint-Sébastien-sur-Loire.

Livraison de repas pour personnes âgées

LES MENUS SERVICES

Après treize ans de bons et loyaux services chez un grand lessivier à des postes de cadre, Nicolas de la Villéon, 41 ans, était en quête d'un nouveau défi. Exit la grande distribution, cap sur les services plus proches de ses valeurs. Le quadra se déplace au Salon de la franchise et à celui des services à la personne. « *Après une enquête poussée, j'ai constaté que les secteurs de la dépendance et du maintien à domicile des personnes âgées étaient en pleine explosion, mais que la concurrence était rude.* » Après de multiples échanges avec les responsables du franchiseur, il signe en octobre 2016 un contrat avec Les Menus Services, un spécialiste de la livraison de repas à domicile pour personnes âgées. « *Se lancer dans la création d'en-*

treprise grâce à la franchise est très rassurant, car le concept est déjà éprouvé. Les risques sont limités. Plus le réseau grossit, plus les conditions d'achat auprès de la cuisine centrale sont intéressantes et plus mes indicateurs commerciaux sont au vert. » Revers de la médaille : pas question de faire travailler un traiteur local qui n'est pas référencé par le réseau. Le jeune franchisé et les autres membres du réseau participent à la réunion trimestrielle organisée pour améliorer les menus. Nicolas de la Villéon travaille avec trois collaborateurs mais assure toujours le premier rendez-vous chez les nouveaux clients. « *Pour certains, nous sommes les seules personnes à passer dans la journée. Nous pouvons donc alerter la famille en cas de dysfonctionnement. Notre rôle est essentiel.* »

S.L.

153



Saint-Malo



Services à la personne

Vie quotidienne

Familles

Personnes dépendantes

ERIC LEQUERTIER S.A.P.

Vie quotidienne - familles

Tous travaux de jardinage
ménage/repassage
50% de déduction fiscale
Agréée par l'État
Des professionnels à votre service
Devis gratuit sans engagement

La Petite-Bellevue
35430 SAINT-JOUAN-DES-GUÉRETS
Tél. 02 99 82 38 43 Fax : 02 99 81 28 79
contactsap@lequertiersa.fr

LES MENUS SERVICES

Portage de repas à domicile

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés par la diététicienne de l'agence. Pour tous les types de régimes (mixé, sans sel, diabétique, etc.) Sans engagement de durée. Agréé par l'Etat (Crédit d'impôts : 30% remboursés par l'Etat). Appelez-nous pour tester : le premier repas vous est offert ! Livraison sur l'agglomération de St-Malo et l'agglomération de Dinard.

Plus d'informations au 02 99 73 16 15
et sur www.les-menus-services.com



Saint-Malo



Services à la personne

Vie quotidienne

Familles

Personnes dépendantes

ERIC LEQUERTIER S.A.P.

Vie quotidienne - familles

Tous travaux de jardinage
ménage/repassage
50% de déduction fiscale
Agréée par l'Etat
Des professionnels à votre service
Devis gratuit sans engagement

La Petite-Bellevue
35430 SAINT-JOUAN-DES-GUÉRETS
Tél. 02 99 82 38 43 Fax : 02 99 81 28 79
contactsap@lequertiersa.fr

LES MENUS SERVICES

Portage de repas à domicile

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés par la diététicienne de l'agence. Pour tous les types de régimes (mixé, sans sel, diabétique, etc.) Sans engagement de durée. Agréé par l'Etat (Crédit d'impôts : 30% remboursés par l'Etat). Appelez-nous pour tester : le premier repas vous est offert ! Livraison sur l'agglomération de St-Malo et l'agglomération de Dinard.

Plus d'informations au 02 99 73 16 15
et sur www.les-menus-services.com



En couverture

S'adosser à une franchise pour mieux s'élancer

Profiter d'un réseau permet de se mettre plus facilement à son compte. A condition, en amont, de mûrir son projet pour trouver la bonne enseigne.

Parmi les Français désireux de créer leur entreprise, 44% envisagent de le faire via la franchise, selon la dernière enquête de la Fédération française de la franchise et Banque populaire. Ce modèle de développement en réseau, qui associe une société et un indépendant, a en effet de quoi séduire. Il permet d'utiliser un concept éprouvé, de bénéficier de la notoriété d'une marque et de s'appuyer sur la force d'un groupe. Un bon compromis pour tous ceux qui caressent le rêve de se mettre à leur compte mais sont en panne d'idée ! Avec l'engouement pour l'entrepreneuriat, la franchise s'est donc largement développée. On compte aujourd'hui près de 2000 réseaux dans de multiples secteurs, de l'alimentaire à l'automobile en passant par l'immobilier. Cette diversité permet à la franchise de s'adresser à tout le monde, quel que soit son profil. Mais difficile de s'y retrouver... Pour faire son choix, plusieurs salons sont organisés partout en France et la lecture de magazines spécialisés est riche d'enseignements. Rien de tel, également, que d'échanger avec des franchisés sur leur expérience pour se décider.

Laure-Emmanuelle Husson

Louis Demanche Eléphant Bleu

Quand certains quittent leur entreprise pour se lancer en franchise, Louis Demanche a choisi... de ne pas choisir. Depuis dix-huit mois, le jeune homme cumule son emploi de responsable de projet inventaire chez Lidl, en région parisienne, et un contrat de franchisé avec Eléphant Bleu. Son centre de lavage

Louis Demanche. Il cumule un poste chez Lidl et un contrat de franchisé avec Eléphant Bleu, à Péronne: « J'ai préféré partir sur quelque chose d'existant car on connaît le chiffre d'affaires sur les trois dernières années. C'est moins risqué. »

auto est situé à Péronne, dans la Somme. « J'ai toujours voulu être patron, mais il faut bien commencer par travailler dans une entreprise pour mettre des sous de côté. » Après avoir arpenté les allées du Salon de la Franchise plusieurs années et étudié différents concepts, Louis Demanche a l'opportunité de reprendre un centre Eléphant Bleu dans sa région d'origine. « J'ai préféré partir sur quelque chose d'existant car on connaît le chiffre d'affaires sur les trois dernières années. C'est moins risqué. » Il a embauché une salariée qui s'occupe au quotidien de l'établissement et y passe ses week-ends. « Je fais pas mal de kilomètres, j'y investis mon

temps libre. C'est un choix, concède-t-il. Mais globalement, je suis content. Je ne dégage pas encore d'argent car je rembourse mon emprunt et j'ai fait des travaux de rénovation et d'agrandissement mais, dans cinq ans, l'affaire est à moi. » Si tout se passe bien, il envisage de reprendre un deuxième centre. Tout en poursuivant sa carrière chez Lidl.

SON CONSEIL

S'entourer de personnes inspirantes. Il n'y a pas de chefs d'entreprise dans ma famille donc elle avait peur pour moi. Cela aurait pu me paralyser. Mon conseil est de s'entourer de personnes qui ont pris des risques, investi ou créé des boîtes. Ils vous galvanisent et vous tirent vers le haut.

Valérie Hardouin Temporis

En décembre, Valérie Hardouin soufflera sa dixième bougie en tant que franchisée. Avec son mari et associé, cette ancienne cadre d'American Express a développé la marque Temporis dans le Cher. Le succès est rapide : « Nous sommes arrivés au point mort au bout de six mois. » En 2008, elle inaugure d'abord son agence d'intérim à Bourges. Suivront en 2011 un point d'accueil à Vierzon puis, en 2015, une deuxième agence à Bourges spécialisée dans le recrutement des cadres. Elle emploie désormais six salariés à temps plein. « J'ai un contrat qui me permet de me développer comme je veux dans tout le département. Nous gérons notre société comme le ferait un indépendant, sauf que nous disposons de la force d'un réseau et d'une grosse boîte à outils que l'on peut



Max Bertrand pour Challenges



Bruno Delessard pour Challenges

Maureen Bonnier. Elle a sauté le pas avec ERA Immobilier Il y a cinq ans dans les Yvelines: « J'ai fait une étude de marché sur trois communes et j'ai choisi celle où je me sentais le mieux. »

agents commerciaux. Pour autant, ce ne fut pas un long fleuve tranquille. « A un moment, cela a été un peu dur. On peut même dire que j'ai un peu lâché. Mais le consultant qui me suit m'a rapidement aidée à me reprendre. Aujourd'hui, je suis fière de ce que j'ai accompli. Cette année sera la meilleure depuis l'ouverture de l'agence! » Elle peut également compter sur les autres franchisés des Yvelines pour échanger sur son secteur d'activité. Et la suite? « Ouvrir une deuxième agence me trotte dans la tête, mais c'est peut-être encore un peu tôt. J'ai dû mettre de côté ma vie personnelle, ce n'est pas rien... »

SON CONSEIL

Bien comparer ce qu'apportent les différents réseaux. Il est très important de regarder le catalogue de formations proposé, les outils qui sont mis à disposition et jusqu'à quel point on vous soutient d'un point de vue juridique, car les lois évoluent beaucoup.

10 franchises en forme

Restauration, services, high-tech, automobile... le ticket commence à 16 000 euros.

Les petits bilingues. Le 52^e centre d'apprentissage de l'anglais a été inauguré en juin, à Marseille. Le sud est d'ailleurs une zone en développement pour cette franchise créée dans les Hauts-de-France en 1992. Le directeur de la chaîne veut accélérer sa croissance et estime son potentiel à 150 unités. **Droit d'entrée : 16 000 euros en régions, 28 000 euros à Paris**
Contact : franchise@lespetitsbilingues.com

Les Menus Services. Elle propose un service de portage de repas à domicile pour personnes âgées. Créée il y a quinze ans, l'entreprise dispose de 62 agences en franchise et prévoit d'en ouvrir 60 dans les deux prochaines années, notamment dans le Grand Est et le Sud-Ouest. **Droit d'entrée : 17 000 euros**
Contact : plurot@les-menus-services.com

Ewigo. Lancé fin 2012, le groupe a développé un réseau d'agences automobiles spécialisé dans la vente de véhicules d'occasion entre particuliers. Il compte 89 points de vente. Une vingtaine doit ouvrir en 2019 et 2020 partout en France. **Droit d'entrée : 20 000 euros**
Contact : franchise@ewigo.com

Body Minute. Elle compte 450 instituts mais des villes moyennes comme Grenoble ou Valenciennes en sont encore dépourvues. Il existe aussi des opportunités de reprise ou de création de centres Nail minute ou Hair minute, concepts lancés plus récemment. **Droit d'entrée : 20 000 à 25 000 euros**
Contact : developpement@bodyminute.fr

La Mie Câline. Ce réseau de terminaux de cuisson continue de grandir dans les villes moyennes. Trente-cinq boulangeries doivent ouvrir dans les deux prochaines années et le cap des 300 ouvertures est espéré pour 2021. **Droit d'entrée : 25 000 euros**
Contact : veronique@lamiecaline.com

231 East Street. Cette chaîne de burgers haut de gamme, initiée par les fondateurs de Flam's et Nooli, mise essentiellement sur la qualité de la viande, sélectionnée par le boucher Olivier Metzger. Depuis 2011, une trentaine de restaurants ont ouvert. Son essor passera par la Bretagne et le Sud-Est. **Droit d'entrée : 25 000 euros**
Contact : partenariat@231-east.fr

Amorino. Malgré sa consonance italienne, la marque est née à Paris en 2002. Le réseau de glaciers s'est développé en franchise en 2006. Toute la production est centralisée à Orly et expédiée aux 69 boutiques réparties sur le territoire français. **Droit d'entrée : 30 000 euros**
Contact : franchise@amorino.fr

LDLC.com. Ce spécialiste des produits informatiques et high-tech en ligne est en train de mailler le territoire. Le nombre de points de vente doit passer de 33 actuellement à une centaine d'ici à 2021. **Droit d'entrée : 37 350 euros**
Contact : franchise@ldlc.com

Boco. Lancé à Paris en 2011, le concept s'est développé en province dès 2016 et à l'étranger un an plus tard. Il s'agit d'une offre de restauration rapide de qualité, avec notamment des plats de chefs étoilés dans des bocaux. Boco compte huit implantations actuellement. **Droit d'entrée : 40 000 euros**
Contact : www.boco.fr

Daniel Moquet signe vos allées. Paysagiste en Mayenne, Daniel Moquet a lancé en 2004 son réseau spécialisé dans les allées, cours et terrasses chez les particuliers. Sur ce marché porteur et peu structuré, il a rapidement grossi pour atteindre 200 points de vente. Il reste un potentiel de 50 magasins en France. **Droit d'entrée : 41 500 euros**
Contact : contact@daniel-moquet.com



231 East Street. Une trentaine de restaurants ont ouvert depuis 2011.



Zoom sur le métier de livreur Les Menus Services



"Nous voyons en moyenne 30 à 35 clients par tournée", Daniel Grodzki, livreur Les Menus Services à Paris (75015) depuis 10 ans.

Les Menus Services spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors a choisi de mettre sous les projecteurs ses premiers ambassadeurs en communiquant sur le métier de livreur.



[Visualiser l'article](#)

Ces derniers, habillés aux couleurs de la marque, jouent un rôle essentiel articulé autour de la préparation des commandes le matin mais aussi de la livraison des repas. Ils contribuent ainsi au climat de solidarité avec chaque personne âgée cliente, en rompant avec leur isolement et en leur apportant bienveillance et respect.

Radiographie du livreur

Entre 5 h 00 et 7 h 30 environ, les livreurs effectuent un travail en chambre froide (température à 3°), répartissent la marchandise. Les cuisines livrent en vrac toutes les barquettes destinées aux clients. Les livreurs répartissent cette marchandise par tournée (celles dont ils ont la charge) pour anticiper la préparation des commandes clients. Ils mettent ensuite en sac les commandes à l'aide d'un bon de livraison : les sacs sont rangés dans des caisses dans l'ordre de livraison des clients. Ils se livrent ensuite à la préparation du matériel complémentaire (décompte du pain à associer aux livraisons) puis préparent les documents à distribuer dont les bons de commandes, les confirmations de menus et les factures. De 7 h 30 à 12 h 30, place à la livraison. Les Menus Services s'engage à livrer leur premier client vers 8 h 00 et le dernier vers 12 h 00. Au retour de livraison, le livreur transmet les informations récoltées pendant la tournée, les bons de commande, les règlements clients... Il s'occupe en outre de son matériel : entretien des voitures et des locaux (chambre froide).

Sandrine Helbert ouvre son agence franchisée Les Menus Services à Champigny-sur-Marne

La franchise **Les Menus Services** a ouvert en mars dernier une nouvelle agence à **Champigny-sur-Marne**. Cette agence couvre les communes de Champigny-sur-Marne, Villiers-sur-Marne, Bry-sur-Marne, Le Perreux-sur-Marne, Nogent-sur-Marne, Fontenay-sous-Bois, Vincennes, St Mandé, Joinville-le-Pont. La nouvelle agence a, par ailleurs, été inaugurée le 20 septembre dernier.



Sandrine Helbert, nouvelle franchisée Les Menus Services à Champigny-sur-Marne

La franchise Les Menus Services renforce sa présence en Ile-de-France

Cette ouverture assurée par **Sandrine Helbert** a permis au réseau de compléter son offre dans la zone sud de Paris et de totaliser **62 agences Les Menus Services**.

La franchisée a travaillé durant **10 ans en tant que manager** de salons de coiffure en France et aux Etats-Unis pour la franchise Dessange.

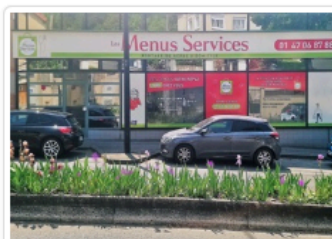
Elle s'est par la suite reconvertie dans la **grande distribution** pour devenir chef de secteur alimentaire chez Monoprix, de 2005 à 2013, puis directrice de magasin pour la branche supermarché d'Auchan jusqu'à 2017.

Attirée par l'entrepreneuriat et désireuse d'accomplir un projet, Sandrine Helbert a décidé mettre son expérience et son dynamisme au service de sa

propre entreprise.

A propos de son choix pour la franchise, elle confie: *"La franchise est pour moi un moyen de se lancer dans l'entrepreneuriat en bénéficiant d'un concept qui a été testé et qui fonctionne. Grâce au réseau de franchise, je peux ainsi profiter de la notoriété de la marque, d'une formation et être guidée lors de la création de mon entreprise.*

De nature bienveillante, je souhaitais créer une société dans le secteur du service à la personne et de l'aide à domicile. Consciente des opportunités de la « Silver Economie » et grâce à mon expérience dans la distribution de produits alimentaires, j'ai décidé de créer mon agence Les Menus Services ".



Franchise : les secrets des métiers les plus porteurs



NOS CONSEILS - L'alimentaire est le secteur roi. Les services à la personne, la restauration, le bâtiment, notamment, offrent de belles opportunités. Quatorze franchisés expliquent comment ils ont choisi leur activité et réussi à développer leur entreprise.

Environ 60 milliards d'euros! Le chiffre d'affaires des réseaux de franchise a augmenté de 8 % en un an, selon la Fédération française de la franchise. Pour la seule année 2017, 76 nouvelles enseignes et 2594 nouveaux points de vente ont vu le jour. L'alimentaire reste le secteur leader de la franchise. Son chiffre d'affaires a progressé de 11 %. Le géant Carrefour a certes décidé de fermer des magasins, mais les petites surfaces en centre-ville recherchent toujours des candidats à la franchise. Soit pour se lancer dans l'alimentation générale, soit pour se spécialiser dans un commerce de bouche (les fromages avec la Laiterie Gilbert, le chocolat avec Réauté Chocolat et De Neuville, le vin avec BiboVino ou La Vignery), soit pour investir le créneau du bio. Auchan a ainsi ouvert son premier Auchan Bio fin 2017. Les spécialistes du bio (La Vie Claire, Biocoop, Naturalia et d'autres) sont également prêts à saisir les opportunités. La restauration rapide est un autre secteur très porteur pour les candidats à la franchise.

La vague des burgers s'est calmée pour laisser la place aux enseignes de crêperie (Fête à Crêpe), de nourriture exotique (O'Tacos, Poutinebros), et des enseignes comme Exki

L'investissement de départ sera plus important que pour une enseigne de services, mais le jeu en vaut souvent la chandelle. Les concepts sont nombreux et ne cessent de se renouveler. La vague des burgers s'est calmée pour laisser la place aux enseignes de crêperie (Fête à Crêpe), de nourriture exotique (O'Tacos, Poutinebros), et des enseignes comme Exki qui propose des produits frais et biologiques.

«Se lancer avec un jeune réseau peut s'avérer plus difficile à financer auprès des banques, plus risqué et plus long à démarrer, mais il y a de très belles réussites», observe Laurent Delafontaine, fondateur associé de la société de conseils Axe Réseaux. Les franchiseurs spécialisés dans les services à la personne continuent sur leur lancée. «Investir des marchés de niche comme la livraison de repas à domicile ou l'éducation canine permet une vraie différenciation», souligne Laurent Delafontaine. Enfin, le bâtiment connaît un rebond avec une croissance de près de 10 % des franchisés et un chiffre d'affaires en hausse de plus de 53 % en un an. «Les réseaux spécialisés dans des métiers anciens dont ils améliorent la prospection commerciale et les délais d'exécution sont de réels gisements de développement», constate Jean-Paul Zeitline, fondateur du cabinet Progressium. Daniel Moquet, Repar'Stores, Attila, Dal'Alu et d'autres recrutent de nouveaux franchisés afin de renforcer leur présence nationale et internationale.

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/17

[Visualiser l'article](#)

Sébastien Blanquer: la réfection extérieure de l'un de ces deux centres Feu vert. «Je suis armé jusqu'aux dents pour que tout se passe bien», conclut l'ancien militaire.

Livraison de repas pour personnes âgées: Les Menus Services



Nicolas de la Villéon, 41 ans, Saint-Sébastien-sur-Loire. - Crédits photo : Les Menus Services

Après treize ans de bons et loyaux services chez un grand lessivier à des postes de cadre, Nicolas de la Villéon, 41 ans, était en quête d'un nouveau défi. Exit la grande distribution, cap sur les services plus proches de ses valeurs. Le quadra se déplace au Salon de la franchise et à celui des services à la personne. «Après une enquête poussée, j'ai constaté que les secteurs de la dépendance et du maintien à domicile des personnes âgées étaient en pleine explosion, mais que la concurrence était rude.» Après de multiples échanges avec les responsables du franchiseur, il signe en octobre 2016 un contrat avec Les Menus Services, un spécialiste de la livraison de repas à domicile pour personnes âgées. «Se lancer dans la création d'entreprise grâce à la franchise est très rassurant, car le concept est déjà éprouvé. Les risques sont limités. Plus le réseau grossit, plus les conditions d'achat auprès de la cuisine centrale sont intéressantes et plus mes indicateurs commerciaux sont au vert.» Revers de la médaille: pas question de faire travailler un traiteur local qui n'est pas référencé par le réseau. Le jeune franchisé et les autres membres du réseau participent à la réunion trimestrielle organisée pour améliorer les menus. Nicolas de la Villéon travaille avec trois collaborateurs mais assure toujours le premier rendez-vous chez les nouveaux clients. «Pour certains, nous sommes les seules personnes à passer dans la journée. Nous pouvons donc alerter la famille en cas de dysfonctionnement. Notre rôle est essentiel.»

Nettoyage: Ecolave



LES MENUS SERVICES

Portage de repas à domicile

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés par la diététicienne de l'agence. Pour tous les types de régimes (mixé, sans sel, diabétique, etc.)
Sans engagement de durée. Agréé par l'Etat (Crédit d'impôts : 30% remboursés par l'Etat). Appelez-nous pour tester : le premier repas vous est offert !

Livraison sur Dinan / Taden / Quévert / Lanvallay.

Plus d'informations au 02 99 73 16 15
et sur www.les-menus-services.com



Le réseau Les Menus Services installe une nouvelle agence dans le Val-de-Marne Nord



Spécialiste du portage de repas à domicile depuis 15 ans, l'enseigne **Les Menus Services** poursuit le déploiement de son concept à travers la France. Après avoir ouvert ses portes dans le Val-de-Marne Ouest et dans le Val-de-Marne Centre, la marque annonce l'inauguration d'une nouvelle agence franchisée à Champigny-sur-Marne dans le secteur Val-de-Marne Nord.

Une nouvelle agence franchisée prend place dans le Val-de-Marne Nord

Sous la gérance de Sandrine Helbert, une nouvelle agence franchisée Les Menus services vient d'être installée dans le Val-de-Marne Nord pour couvrir les communes de Champigny-sur-Marne, Villiers-sur-Marne, Bry-sur-Marne, Le Perreux-sur-Marne, Nogent-sur-Marne, Fontenay-sous-Bois, Vincennes, St Mandé et Joinville-le-Pont.

L'ouverture a eu officiellement lieu le jeudi 20 septembre dernier. Celle-ci vient compléter l'offre du réseau Les Menus Services dans la zone sud de Paris et affirme la stratégie de développement que déploie l'enseigne.

Les Menus Services propose à ses clients une sélection riche de menus (sans sel, diabétique, gourmand,...) et les fait bénéficier d'une livraison quotidienne personnalisée. Une étude nationale de satisfaction effectuée en 2017 a montré que 93% des clients sont satisfaits ou très satisfaits de l'offre proposée par Les Menus Services.

Leader en France du secteur du portage de repas à domicile, l'enseigne Les Menus Services a été créée en 2003 et lancée en réseau trois ans après en 2006. L'enseigne Les Menus Services est présente sur l'ensemble du territoire français via 61 implantations. Le secteur du portage de repas étant en pleine expansion, le réseau Les Menus Services compte bien poursuivre son maillage national et vise à atteindre les 120 agences d'ici 2020.



Les Menus Services Champigny : le portage de repas dans le Nord du Val-de-Marne

Les Menus Services propose désormais ses prestations de portage de repas au domicile des personnes âgées dans le Nord du Val-de-Marne grâce à sa nouvelle agence franchisée de Champigny-sur-Marne.



LA SOCIÉTÉ LES MENUS SERVICES OUVRE
UNE AGENCE À CHAMPIGNY-SUR-MARNE

Ouverte au printemps dernier, cette nouvelle agence Les Menus Services de Champigny-sur-Marne a été officiellement inaugurée le 20 septembre. Sandrine Helbert, la dirigeante franchisée à la tête de cette agence,



[Visualiser l'article](#)

réalise ainsi son projet de création d'entreprise et de reconversion. Après 20 ans de carrière à des fonctions cadres pour des grands groupes, sur le marché de l'esthétique puis de la grande distribution alimentaire, elle aspirait à créer sa propre entreprise dans le secteur du service à la personne et de l'aide à domicile. Un choix motivé par sa nature, qu'elle qualifie de bienveillante, et par le potentiel du marché.

Cette nouvelle agence Les Menus Services de Champigny permet de déployer l'offre de l'enseigne dans le Nord du Val-de-Marne et vient compléter la couverture du département déjà assuré par les agences Les Menus Services de Saint-Maur-des-Fossés et de Pontault-Combault. Le réseau affine ainsi son maillage de la région parisienne qui compte désormais plus d'une quinzaine d'agences en activité. Sur l'ensemble de la France, ce sont plus de 60 agences Les Menus Services qui proposent leurs services et de nombreux secteurs restent à pourvoir, ouvrant de belles opportunités aux candidats à la franchise qui, comme Sandrine Helbert, souhaitent créer une entreprise sur un marché porteur en profitant d'un concept éprouvé et d'un accompagnement de qualité.

Pour en savoir davantage, rendez-vous sur la fiche de présentation de la franchise Les Menus Services.



Un salon bleu pour les seniors

La dernière animation de la semaine bleue impériale à destination des seniors a débuté hier au palais des congrès avec un salon qui permet à travers une vingtaine de stands d'informer et d'échanger sur ce qui se fait ou peut se faire.

La manifestation organisée par la Capa et son support le CIAS Anziani a ainsi présenté différentes animations. Mais pas seulement. Le public a pu aussi prendre contact avec plusieurs partenaires présents sur ce salon, qui se poursuit encore demain, samedi.

Célia, sur le stand du refuge de Caldaniccia, explique pourquoi la structure est représentée au palais des congrès. "Entre les seniors et les animaux de compagnie comme les chiens, c'est une histoire d'amour. Aussi, ceux qui viennent nous voir

peuvent en adopter un, mais aussi parrainer un chien ou devenir adhérent du refuge. C'est également l'occasion de trouver, peut-être, des familles d'accueil."

La société Menus services, pour l'instant basée à Bastia, est spécialisée dans la livraison de repas "équilibrés" à domicile. "Nous ne sommes pas encore présents à Ajaccio. Être à ce salon c'est aussi se faire connaître. Nous travaillons naturellement avec des prestataires de services à la personne, mais nous pouvons également livrer nos repas en direct sans intermédiaire. Nos repas se déclinent à midi et le soir, à travers plusieurs formules et même en s'adaptant aux différents types de régime", explique Sébastien Leonetti.

Un peu plus loin, dans le grand hall du palais des



La société **Menus services**, basée à Bastia, qui livre des repas à domicile, entend créer une antenne à Ajaccio.

congrès, c'est la société **Corse Douche** qui détaille aux visiteurs son savoir-faire, dans le remplacement de la baignoire en une douche sécurisée sur mesure en un ou deux jours et ce, sans gros travaux. "Nous sommes sensibles et conscients des besoins de chaque famille face à la

PHOTOS EMILIE RAGUZ
crainte des accidents domestiques et à la dépendance des personnes âgées dans notre région", précise Baptiste Misiano. Et d'ajouter que des aides peuvent être apportées à toutes les personnes qui souhaitent installer cette douche sécurisée.

J.-J.G.



Baptiste Misiano pour la société **Corse Douche**. Le concept : remplacer la baignoire par une douche sécurisée.



Célia pour le refuge de Caldaniccia. Les seniors peuvent ainsi adopter un chien, en parrainer un ou devenir adhérent du refuge.

**SERVICES****Repas à domicile.****Les Menus services s'occupent de tout**

Philippe Guignard, le responsable de la toute nouvelle agence paimpolaise

Les Menus services, une soixantaine de franchises en France, proposent, comme leur nom l'indique, des repas à domicile.

« Notre clientèle est composée à 90 % de personnes âgées pour qui le maintien à domicile est une priorité, mais nous intervenons aussi pour tous ceux qui, ponctuellement, ont besoin d'une aide, après un accident, par exemple », explique Philippe Guignard, le responsable de la toute nouvelle agence paimpolaise.

Sur rendez-vous

Une agence qui a ouvert rue de la Mar-

ne, cet été, « mais nous étions présents à Paimpol déjà depuis cinq ans », renseigne-t-il. L'accueil se fait essentiellement sur rendez-vous, la première visite, gratuite, est effectuée par une diététicienne afin de connaître les besoins, les habitudes et souhaits en matière de repas (goûts, régime) et de définir la fréquence de livraison. Et il n'y a aucun engagement dans la durée.

▼ Pratique

*Les Menus services, 17, rue de la Marné
 tel 02 96 35 08 38 (du lundi au vendredi,
 de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30)*



Une agence Les Menus Services à Champigny



SRC SANTE

Après les agences de Val-de-Marne Ouest et Val-de-Marne Centre, la marque Les Menus Services s'implante à Champigny-sur-Marne pour ouvrir le secteur Val-de-Marne Nord. A noter que l'enseigne nationale rayonne aujourd'hui sur une grande partie du territoire national avec plus de 65 agences au 1er octobre et des résultats en constante hausse.

Couvrant les communes de Champigny-sur-Marne, Villiers-sur-Marne, Bry-sur-Marne, Le Perreux-sur-Marne, Nogent-sur-Marne, Fontenay-sous-Bois, Vincennes, Saint-Mandé, Joinville-le-Pont, cette agence, dirigée par Sandrine Helbert depuis mars 2018, a été inaugurée le jeudi 20 septembre dernier. L'implantation de cette nouvelle agence vient compléter l'offre des Menus Services dans la zone sud de Paris et enrichit la liste des 61 agences Les Menus Services déjà existantes sur l'ensemble du territoire. Elle s'inscrit dans la croissance naturelle et régulière du développement en franchise choisi par l'enseigne.



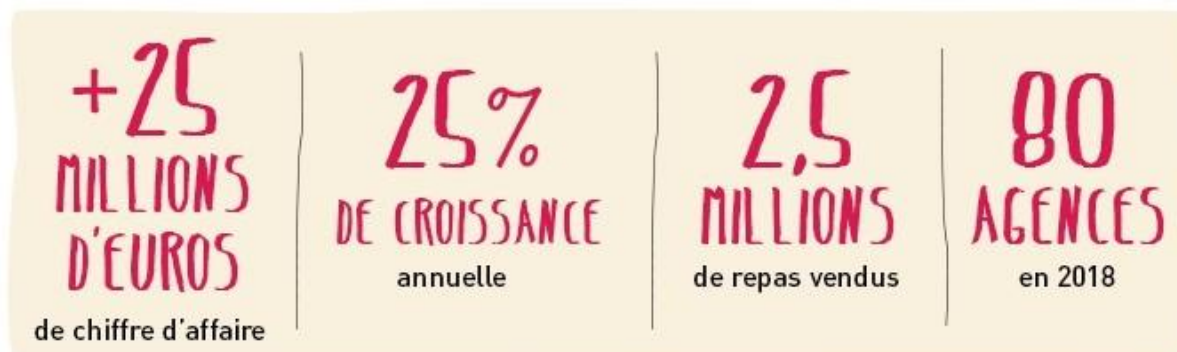
Les Menus Services compte aujourd'hui 65 agences en France

Franchise service à la personne

Réseau de franchise spécialisé dans le portage de repas au domicile des personnes âgées, l'enseigne Les Menus Services rayonne aujourd'hui sur une grande partie du territoire national avec plus de 65 agences comptabilisées au 1er octobre 2018 et des résultats en constante augmentation.



LA FRANCHISE QUI GAGNE



Le

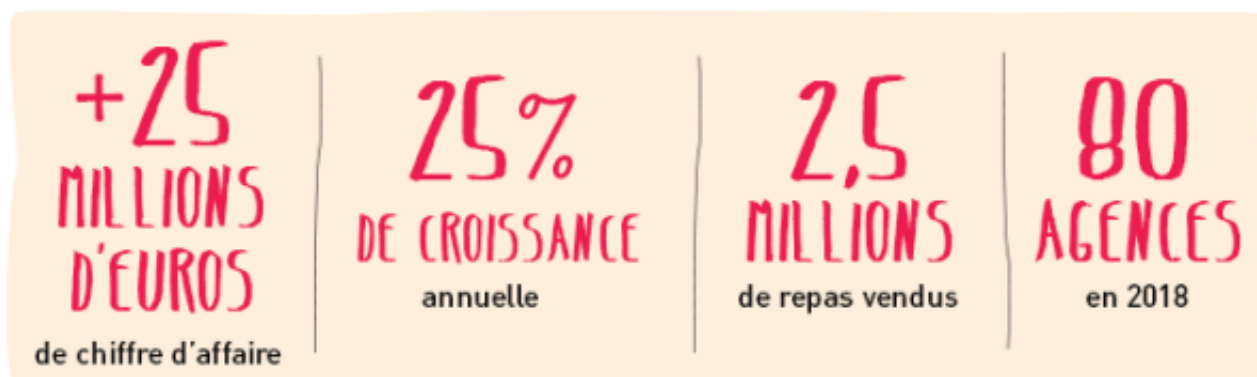
secteur des services à la personne est le plus dynamique de l'économie française depuis plus de 10 ans et cela ne semble pas prêt de s'arrêter avec une projection d'augmentation sans précédent dans les prochaines années. Dans ce milieu, un réseau semble tirer au mieux son épingle du jeu. Il s'agit de **l'enseigne Les Menus Services** créée en 2003. Fruit d'une conviction (le maintien à domicile et plus encore le maintien en bonne santé, provient de l'alimentation mais aussi de l'accompagnement social), le réseau Les Menus Services a pour mission d'aider les personnes à rester le plus longtemps possible à leur domicile, tout en s'assurant de leur bien être notamment culinaire, en leur livrant chaque jour des repas frais, variés, savoureux, équilibrés, en tenant compte des régimes éventuels (hypocalorique, diabétique, sans sel, mixé). Un concept simple qui séduit de plus en plus de clients dans l'hexagone, mais également de nouveaux porteurs de projet qui ont permis à l'enseigne de compter au 1er octobre 2018, **plus de 65 agences sur le territoire**.

Fort de cette belle dynamique, la marque projette de **dépasser la barre des 80 agences d'ici la fin de l'année**. Une ambition à la hauteur de l'enseigne qui recrute actuellement de nouveaux candidats à la franchise dotés d'un sens du commerce, d'une capacité à tisser et développer un réseau relationnel de prescripteurs, d'un sens de la relation humaine, ainsi que des aptitudes au management et à la gestion.

José Kossa, Toute la Franchise ©



Les Menus Services, une franchise en plein développement



Spécialiste des services de portage des repas à domicile depuis 2003, le réseau **Les Menus Services** poursuit son développement sur le territoire français. L'enseigne comptabilisait au 1er octobre 2018 plus de 65 agences. Le secteur des services à la personne est en pleine expansion depuis 10 ans et l'enseigne Les Menus Services ne fait pas d'exception à la règle puisqu'elle affiche chaque année une croissance de 25%.

Le réseau Les Menus Services prévoit d'atteindre les 80 agences fin 2018

Spécialiste du portage de repas à domicile depuis 15 ans, l'enseigne Les Menus Services poursuit le déploiement de son concept à travers la France et prévoit d'atteindre le cap des 80 agences d'ici la fin d'année 2018. Ayant déjà plus de 65 agences réparties sur une grande partie du territoire français, l'enseigne Les Menus Services cherche à renforcer son réseau en invitant les futurs entrepreneurs à venir découvrir la franchise et à lancer leur propre projet.

Les services à la personne représentent depuis une décennie le secteur le plus dynamique de l'économie française. L'enseigne Les Menus services propose aux futurs entrepreneurs son savoir faire et s'engage à leur procurer les conseils les plus pertinents tout en s'adaptant à leurs projets.

Corinne Duplat, Directrice Générale de la marque, en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés, est pour sa part prête à recevoir toute inscription et tout projet de création d'entreprise.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

La réussite de l'enseigne Les Menus Services est notamment due à son service de qualité comprenant une offre de menus personnalisés, adaptés à tous les types de régimes.



**LE FAIT
DU JOUR**

Maintien à domicile, les solutions

Dépendance

Dans le Cher, département rural vieillissant (la part des plus de 65 ans est estimée, par l'Insee, à 23%), le maintien à domicile est devenu un véritable enjeu. Du lever au coucher, une armée de petites mains et de nombreux organismes interviennent pour que les personnes âgées qui veulent rester chez elles puissent le faire en toute sécurité. Voici une liste, non exhaustive, des solutions qui s'offrent à elles et à leur famille.

Pierrette, 89 ans, attend le mardi avec impatience, dans son petit pavillon berruyer. En plus d'être son « rayon de soleil », Nathalie, auxiliaire de vie sociale auprès de l'association départementale en milieu rural (ADMR), est celle qui permet à Pierrette de rester dans ses meubles, entre ses murs, près des cadres où sourient des photos. Son chez elle (*lire par ailleurs*). Le maintien à domicile, dans le Cher, offre une gamme complète de services, du matin au lever jusqu'au coucher le soir. Une armée de petites mains, mal reconnues (*lire ci-dessous*) œuvre au quotidien. En complément, d'autres organismes se mettent en marche pour offrir, aux personnes âgées dépendantes, une alternative à la maison de retraite.

Dans un rapport daté de 12 juillet 2016, la Cour des comptes attirait l'attention sur la question du coût du maintien à domicile des personnes âgées dépendantes (*lire par ailleurs*).

1 L'aide à domicile. Le collectif **1** des services prestataires d'aide à domicile (SAAD 18) regroupe huit associations qui maillent le département. Elles permettent l'intervention

d'agents à domicile, d'employés à domicile ou d'auxiliaires de vie sociale, détaille, par exemple, l'ADMR. Dans le Cher, ces huit associations emploient plus de mille salariés, exécutent plus d'un million d'heures de prestation par an pour faire les courses, aider à la toilette, à l'habillage, confectionner les repas, faire le ménage, lever les personnes le matin, les coucher le soir, etc.

2 Les SSIAD. Le Cher compte dix-sept SSIAD, c'est-à-dire, des services de soins infirmiers à domicile où interviennent des infirmières et des aides-soignantes. Leur vocation est d'éviter l'hospitalisation des personnes âgées mais aussi de faciliter leur retour au domicile, à la suite d'une hospitalisation, prévenir ou retarder un placement en institution.

3 La téléassistance. C'est un atout majeur dans le maintien à domicile et la sécurité. La téléassistance, voire aujourd'hui la téléassistance connectée, relie la personne âgée dépendante et/ou isolée à une centrale d'écoute. En cas de chute ou de malaise, les proches et les secours sont prévenus. Dans le Cher, Présence verte porte ainsi secours à « dix personnes par jour, 3.400 personnes par an », avec des milliers d'abonnés. Il existe même un système avec géolocalisation pour des seniors actifs.

4 Portages de repas. C'est l'un des maillons essentiels du maintien à domicile, pour toutes les personnes qui ne peuvent plus faire leur petite cuisine. Les collectivités locales, les centres communaux d'action sociale, mais aussi des entreprises privées assurent ce service. C'est le cas, par exemple, de la société les **Menus services**, basée à Fussy, qui assure ainsi trois mille repas par mois, principalement pour des personnes âgées. « Des repas à la carte, fabriqués selon les besoins de chacun », explique la société.

5 Interventions des soignants. Dans le dispositif du maintien à domicile, il y a, bien sûr, l'intervention des soignants : kinés, infirmières libérales, médecins, ergothérapeutes mais aussi la possibilité d'hospitalisation à domicile.

6 Aménagement. Le maintien à domicile passe aussi, parfois, par l'aménagement d'une salle de bains, d'une chambre, d'un escalier (monte-charge), etc. Ainsi que par la modification du mobilier, l'installation, par exemple, d'un lit médicalisé dans une salle à manger.

7 Animation. Le centre communal d'action sociale de Vierzon propose même des animations à domicile, des jeux, lecture du journal et même l'organisation de goûters. ■

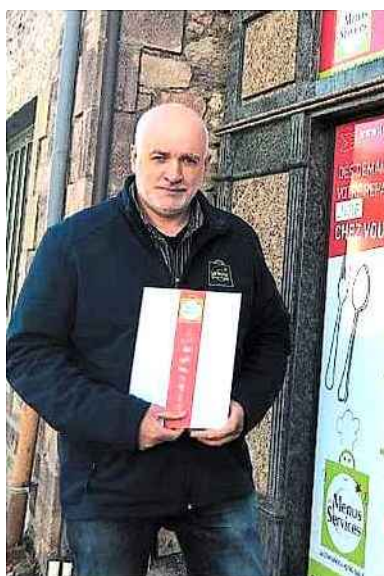


Les Menus services ouvrent une agence à Paimpol

Leur local est encore en travaux, mais l'agence devrait ouvrir dans quelques semaines. Les Menus services, une franchise nationale de portage de repas à domicile, s'installent au 17, rue de La Marne. « **En réalité, cela fait déjà cinq ans que nous desservons le secteur grâce à notre agence à Lannion et notre bureau à Guingamp. Mais avoir un local à Paimpol nous permettra d'être plus visibles** », constate Philippe Guignard, responsable logistique.

Si les livraisons des Menus services sont ouvertes à tous, même aux personnes qui ne veulent pas ou ne savent pas cuisiner, les personnes âgées restent leurs principaux clients. « **Nous sommes là pour aider les gens à rester le plus longtemps possible chez eux.** »

À la carte : des menus allant de 9 à 12 €. « **Le client choisit sa formule. Nous n'imposons rien.** » Les usagers des Menus services peuvent d'ailleurs bénéficier d'une déduction fiscale d'environ 30 % sur le prix d'achat des repas. Pour se faire livrer, il faut obligatoirement prendre ren-



Après Lannion et Guingamp, Menus services s'installe à Paimpol.

dez-vous. « **Nous nous déplaçons ensuite chez le client pour évaluer ses besoins.** »

Renseignements au 02 96 35 08 38.



LES MENUS SERVICES



Livraison à domicile de repas savoureux, équilibrés et d'origine locale. Bénéficiez des conseils de notre diététicienne pour un suivi personnalisé avec ou sans régime et du choix pour chaque plat. Sans engagement de durée, profitez d'une déduction fiscale ou d'un crédit d'impôt selon la législation en vigueur et du meilleur rapport qualité/prix.

Tél. 04 92 10 02 97 -
www.les-menus-services.com



Le réseau Les Menus Services accueille une nouvelle agence à Rueil-Malmaison



Enseigne spécialiste du portage des repas à domicile, **Les Menus Services** poursuit son maillage du territoire français en annonçant l'ouverture d'une nouvelle agence. Cette fois-ci c'est du côté de Rueil-Malmaison que l'enseigne a accueilli une nouvelle collaboratrice. Il s'agit de Clarence Chapuy qui a commencé à accueillir ses premiers clients le 17 septembre dernier au 3 bis chemin de la Jonchère.

Présentation de Clarence Chapuy , directrice d'agence Les Menus Services de Rueil-Malmaison
L'enseigne Les Menus Services continue donc de séduire les porteurs de projet à la recherche d'un réseau porteur et qui présente des perspectives d'évolution intéressantes. Les Menus Services a réussi à séduire Clarence, une mère de famille dotée d'une grande expérience dans le secteur bancaire.

La nouvelle collaboratrice du réseau n'a pas caché sa joie d'avoir rejoint un réseau d'une aussi grande renommée. Elle a été séduite par les valeurs humaines de l'enseigne et son attachement aux principes du portage. elle se met au service des personnes en perte d'autonomie grâce au portage de repas.

Outre les valeurs humaines qu'elle partage avec l'enseigne Les Menus Services, Clarence est passionnée de cuisine. Elle gâte déjà son mari et ses trois enfants avec des plats à base de fruits, légumes et volailles.

C'est pour cette raison qu'elle a eu l'idée de rejoindre le réseau Les Menus Services au sein duquel elle peut partager ses qualités culinaires avec les personnes âgées qui ont besoin de manger bon et bio, proposant des plats originaux comme le « Tagine de volaille pruneaux » de la chef Clarence.



VITRINE. « Les Menus Services » ouvrent un bureau rue de la Marne

Depuis plusieurs années, Corine et Philippe Guignard ont ouvert leur agence de la marque franchisée « Les Menus Services » à Lannion. Corinne est la gérante et Philippe s'occupe de la logistique. Après Guingamp, ils ouvrent un bureau à Paimpol.

« Les Menus Services » est donc une entreprise nationale qui propose la livraison de repas à domicile partout en France.

Ces livraisons peuvent avoir lieu 7 jours sur 7 ou seulement certains jours au choix et les produits sont livrés chaque jour à domicile.

Les clients peuvent chaque jour choisir une formule allant du menu du jour personnalisé (9,35 €) au menu de 5 composantes à la carte (11,90 €) et même le pack déjeuner + dîner (18,70 €).

Ces offres sont proposées aux personnes âgées en perte d'autonomie, aux convalescents ayant besoin d'aide pour les repas, aux personnes en situation de handicap mais aussi, plus simplement aux personnes qui ne savent pas ou ne souhaitent pas cuisiner... C'est-à-dire en définitive tout le monde.

Par contre, tout le monde ne peut bénéficier de prise en



Philippe Guignard devant le bureau paimpolais des « Menus Services », 17, rue de la Marne.

charge partielle de ces repas qui n'est possible que pour les bénéficiaires de l'APA (Allocation Personnalisée d'Autonomie) ou aux titulaires d'une caisse de retraite, d'une mutuelle ou aux ressortissants de l'ONAC.

Chaque prise en charge débute par la visite d'une dié-

téticienne qui élabore les repas selon une charte de qualité assez drastique. Pour ce qui est de l'agence de Lannion, les repas sont fabriqués près de Brest à Dirinon et sont livrés chaque jour à plus de 200 clients par 4 livreurs.

Les Menus Services proposent

aussi les prestations d'hommes toutes mains pour des tâches de courte durée (courses, surveillance habitation etc.).

■ Pour tous renseignements, du lundi au vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 : 02 96 35 08 38.



Les Menus Services : une nouvelle agence à Rueil-Malmaison !

L'enseigne de portage de repas aux domiciles des personnes âgées Les Menus Servies vient d'accueillir une nouvelle franchisée à Rueil-Malmaison, dans les Hauts-de-Seine. Portée par Clarence Chapuy, qui a intégré le réseau à l'occasion d'une reconversion professionnelle, la nouvelle agence porte à plus de 60 le nombre de points de vente de l'enseigne.

Une reconversion pleine de passion



La nouvelle membre du réseau Les **Menus Services** a travaillé pendant de nombreuses années dans un établissement bancaire, avant de se lancer dans une reconversion professionnelle. L'objectif de Clarence Chapuy était clair : trouver une activité qui ait du sens, qui apporte du plaisir, à elle comme à ses clients.

C'est donc avec passion et engagement qu'elle a rejoint Les **Menus Services** où, dit-elle, elle pourra « créer du lien social en apportant au quotidien à nos bénéficiaires et futurs bénéficiaires le plaisir de déguster sans contraintes des plats sains et variés ».

Une approche engagée

Car la nouvelle franchisée Les **Menus Services** de Rueil-Malmaison ne prend pas sa nouvelle activité à la légère. Elle se fournit auprès d'une association d'agriculteurs locaux de fruits, légumes et volailles et souhaite proposer régulièrement à ses clients des plats sucrés/salés, dont un tajine de volaille aux pruneaux dont elle a le secret. Gageons que cette passion et ces engagements sauront la porter rapidement vers le succès.



www.toute-la-franchise.com

Date : 25/10/2018

Heure : 05:08:04

www.toute-la-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Vous aussi, comme Clarence, vous souhaitez vous lancer dans une activité professionnelle rentable et pleine de sens et de valeurs ? Contactez l'enseigne pour devenir franchisé Les **Menus Services** !

La Rédaction, Toute la Franchise ©



Ouverture à Rueil-Malmaison pour Les Menus Services



LES MENUS SERVICES Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

L'enseigne Les Menus Services poursuit son déploiement avec l'ouverture d'une nouvelle agence dans le département des Hauts-de-Seine. C'est en effet à Rueil-Malmaison que le spécialiste du portage de repas à domicile s'est installé grâce à Clarence Chapuy.

Venue du secteur bancaire, l'entrepreneure a souhaité se mettre à son compte dans une activité lui permettant d'allier les notions de service et de plaisir. Séduite par la dimension humaine des Menus Services, la franchisee a aujourd'hui à cœur de " Créer un lien social en apportant au quotidien à nos bénéficiaires et futurs bénéficiaires le plaisir de déguster sans contrainte des plats sains et variés".

L'agence accueille ses clients au 3bis chemin de la Jonchère depuis le 17 septembre dernier, couvrant les villes de Croissy-Sur-Seine, Montesson, Chatou, Carrières-Sur-Seine, Nanterre, Suresnes, Puteaux et Le Vésinet.

Développé en franchise depuis 2006 en s'appuyant sur une quinzaine d'années d'expertise sur son marché, le réseau Les Menus Services recense aujourd'hui une soixantaine d'implantations à travers l'Hexagone et continue de se développer. Consultez dès à présent sa fiche personnalisée sur nos pages pour découvrir comment devenir franchisé Les Menus Services !

www.franchise-habitat.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services : la barre des 80 agences dépassée fin 2018



Les Menus Services, le spécialiste du **portage de repas au domicile des personnes âgées**, continue de se développer en France et comptait le 1er octobre 2018 plus de 65 agences en activité. D'ici la fin de l'année, la barre des 80 implantations devrait être dépassée.

Les Menus Services voit le jour en 2003 grâce à un constat. L'alimentation et l'accompagnement social permettent de garder les personnes âgées en bonne santé. De plus, le réseau s'adapte à tous les profils de ses **franchisés** en apportant les conseils les plus pertinents.

Le concept Les Menus Services vous intéresse ? Retrouvez toutes les informations relatives à l'enseigne sur sa fiche personnalisée sur notre site.



Paimpol. Les Menus Services ouvrent un bureau rue de la Marne

Après l'ouverture de leur agence franchisées Les Menus Services à Lannion, Corinne, la gérante et Philippe responsable logistique ouvrent, après Guingamp, un bureau à Paimpol.



Philippe Guignard devant le bureau paimpolais des Menus Services, 17, rue de la Marne. (©La Presse d'Armor)

Les Menus Services est donc une entreprise nationale qui propose la **livraison de repas à domicile** partout en France.

Ces livraisons peuvent avoir lieu 7 jours sur 7 ou seulement certains jours au choix et les produits sont livrés chaque jour à domicile.

Les clients peuvent chaque jour choisir une formule allant du menu du jour personnalisé (9,35 €) au menu de 5 composantes à la carte (11,90 €) et même le pack déjeuner + dîner (18,70 €).

[Visualiser l'article](#)

Service pour tous

Ces offres sont proposées aux personnes âgées en perte d'autonomie, aux convalescents ayant besoin d'aide pour les repas, aux personnes en situation de handicap mais aussi, plus simplement aux personnes qui ne savent pas ou ne souhaitent pas cuisiner... C'est-à-dire, en définitive, tout le monde !

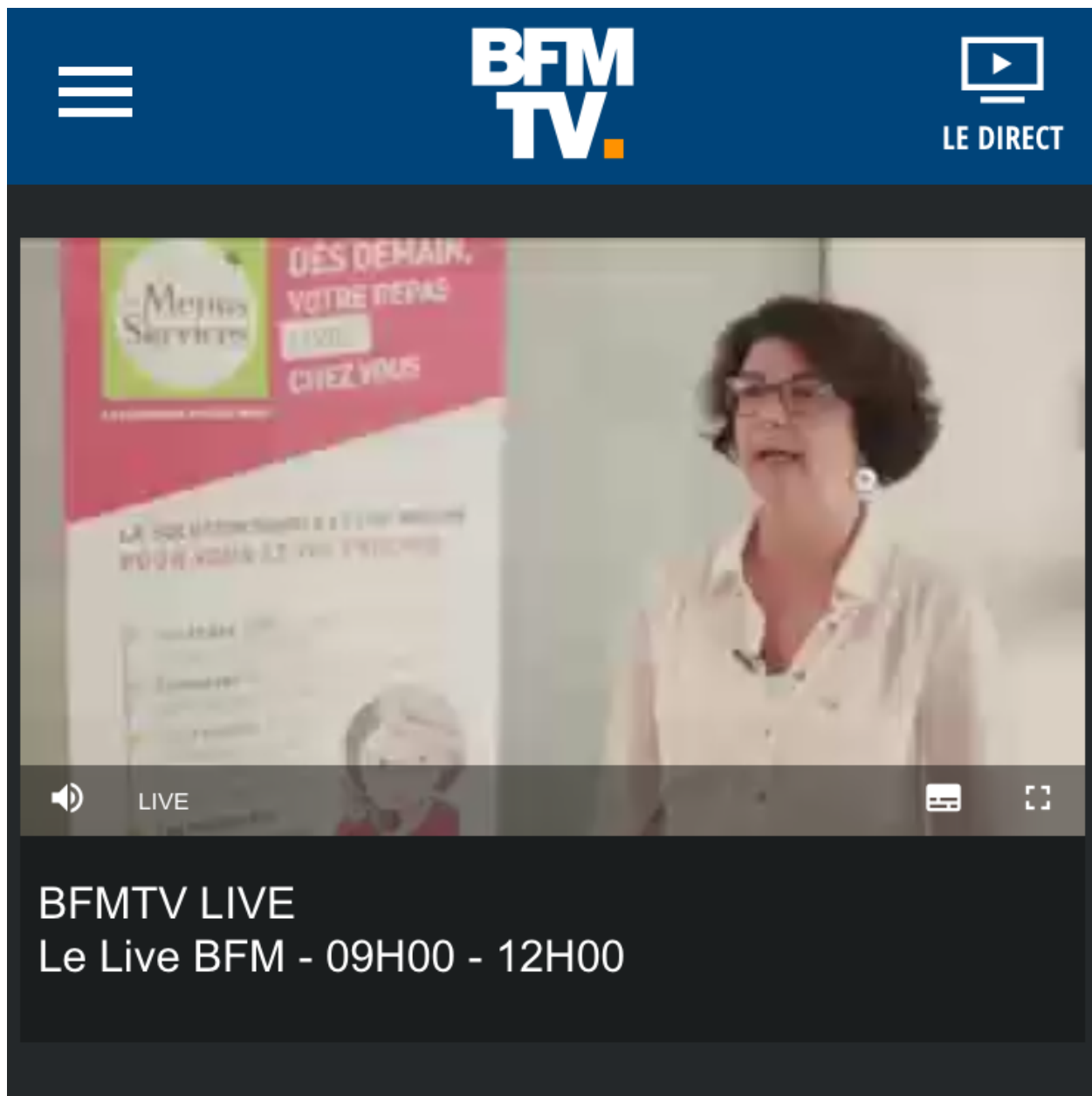
Par contre, tout le monde ne peut bénéficier de prise en charge partielle de ces repas qui n'est possible que pour les bénéficiaires de l'APA (allocation personnalisée d'autonomie) ou aux titulaires d'une caisse de retraite, d'une mutuelle ou aux ressortissants de l'ONAC (Office national des anciens combattants).

Chaque prise en charge débute par la visite d'une diététicienne qui élabore les repas selon une charte de qualité assez drastique.

Pour ce qui est de l'agence de Lannion, les repas sont fabriqués près de Brest à Dirinon et sont livrés chaque jour à plus de 200 clients par 4 livreurs.

Les Menus Services proposent aussi les prestations d'hommes toutes mains pour des tâches de courte durée (courses, surveillance habitation etc.).

Pour tous renseignements, du lundi au vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30. menus services, Menus Services, 17, rue de la Marne. Tél. : 02 96 35 08 38. <https://www.les-menus-services.com>



BFM TV

LE DIRECT

Mieux Services

DÈS DEMAIN, VOTRE REPAS EST CHEZ VOUS

LIVE

BFMTV LIVE

Le Live BFM - 09H00 - 12H00

Spot réalisé dans le cadre de la communication d'Axa Prévention sur la sécurité routière.

Plusieurs passages par jour.



Services à la personne



**Vie quotidienne
Familles
Personnes
dépendantes**

LES MENUS SERVICES

Portage de repas à domicile

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés par la diététicienne de l'agence. Pour tous les types de régimes (mixé, sans sel, diabétique, etc.)
Sans engagement de durée. Agréé par l'Etat (Crédit d'impôts : 30% remboursés par l'Etat). Appelez-nous pour tester : le premier repas vous est offert !

Livraison sur Dinan / Taden / Quévert / Lanvallay.

Plus d'informations au 02 99 73 16 15
et sur www.les-menus-services.com



Services à la personne

Vie quotidienne

Familles

Personnes dépendantes

ERIC LEQUERTIER S.A.P.

Vie quotidienne - familles

Tous travaux de jardinage
ménage/repassage
50% de déduction fiscale
Agréé par l'État
Des professionnels à votre service
Devis gratuit sans engagement

La Petite-Bellevue
35430 SAINT-JOUAN-DES-GUÉRETS
Tél. 02 99 82 38 43 Fax : 02 99 81 28 79
contactsap@lequertiersa.fr

LES MENUS SERVICES

Portage de repas à domicile

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés par la diététicienne de l'agence. Pour tous les types de régimes (mixé, sans sel, diabétique, etc.) Sans engagement de durée. Agréé par l'État (Crédit d'impôts : 30% remboursés par l'État). Appelez-nous pour tester : le premier repas vous est offert ! Livraison sur l'agglomération de St-Malo et l'agglomération de Dinard.

Plus d'informations au 02 99 73 16 15
et sur www.les-menus-services.com

**LA VITRINE**128, avenue de Paris
Tél. 01 57 19 55 24**LE VERGER
DE LA MAIRIE**19, rue de la Mairie
Tél. 01 40 84 00 83**LE VERGER DE MERMOZ**10, place Jean Mermoz
Tél. 01 57 21 68 70
www.les-vergers-de-mermoz.com**PRODUITS
BIOLOGIQUES ET
DIÉTÉTIQUES****BIOCOOP**27, rue de la Mairie
Tél. 01 46 15 44 46
www.biocoop.fr**LA FONTAINE BIO**3, rue de la Mairie
Tél/Fax : 01 40 92 94 20
www.lafontainebio.fr**LE VERGER DE MERMOZ**10, place Jean Mermoz
Tél. 01 57 21 68 70
www.les-vergers-de-mermoz.com**TRAITEURS PLATS
ET PATISSERIES
EXOTIQUES****CASE EXOTIC**101, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 11 44**ELOMAT**(Groupe Les jardins d'Epicure)
11, rue Louveau
Tél. 01 46 57 09 91
Mail : commandes@jardins-epicure.fr
www.jardins-epicure.fr**ESAT - LA TABLE DES
AMIS**Fondation les Amis de l'atelier
48, rue Louveau
Tél. 07 60 40 27 14
Mail : contact@latabledesamis.org
*Repas sur commande***LA TOQUE DE JACQUES**Tél. 01 43 83 40 82
06 99 79 67 67
<http://latoquedejacques.com>**PLACE DES GOURMETS**4, rue de Fontenay
Tél. 01 57 20 34 64
www.placedesgourmets92.com**VENTE DE THÉ ET
CAFÉ****BERGAMOTE ET GRAIN
DE CAFÉ**30, rue de la Mairie
Tél. 01 42 53 45 40
09 67 14 45 40
www.facebook.com/bergamoteetgraindecafe**VINS****CAVISTE NISA**34, rue de la Mairie
Tél. 01 40 95 95 06
<https://nysa.fr>**NICOLAS**13, rue Gabriel Péri
Tél. 01 42 53 01 75
www.nicolas.com**LES SERVICES
À LA PERSONNE****AIDE À DOMICILE****DOUCE HEURE
SERVICES**Tél. 01 84 01 07 49
www.douceheureservices.fr**I2P NETTOYAGE**Tél. 06 27 23 95 92
Mail : i2pnettoyage92@gmail.com**INITIATIVE-EMPLOIS**21, avenue de la République
Tél. 01 47 35 73 83
www.initiative-emploi-92.fr**LES MENUS SERVICES**26, rue Pierre Semard
Tél. 01 47 61 15 85
www.les-menus-services.com
*Livraison de repas***MONDIAL ASSISTANCE -
GTS**81, rue Pierre Semard
Tél. 01 46 12 12 12
www.gts-teleassistance.fr
Inscriptions auprès du CCAS :
01 58 07 15 40**AGENCES D'INTERIM****ADECCO INDUSTRIE
ET TERTIAIRE**15, avenue Saint-Exupéry
Tél. 01 55 48 09 50
www.adecco.fr**ASSISTANCE
INFORMATIQUE -
INTERNET À
DOMICILE**(installation, formation, main-
tenance et dépannage)**JOHANNA TELLIER**A@Z Pas de Léopard
Tél. 06 62 73 69 93
www.az-pasdelezard.com**FILISKY**Mail : Matthieu.filizzola@filisky.fr
Mail : Ivan.sedelski@filisky.fr**RT INFO TELECOM**+ Initiation à l'informatique
1, rue Leconte de Lisle
Tél. 07 81 04 32 42
Mail : rt_infotelecom@yahoo.fr**VARANERO**Claude Canaguier
Tél. 06 10 80 54 25
www.varanero.fr
Spécialisé Apple



[secteur]

SERVICES À LA PERSONNE La dépendance face à de nouveaux défis

Si le secteur des services à la personne regroupe un certain nombre d'activités, celles liées à la dépendance et à l'aide à domicile continuent de tirer le marché vers le haut. En 2016, 57 % des heures rémunérées effectuées en mode prestataire étaient consacrées à l'aide aux personnes âgées et handicapées. Malgré un potentiel de croissance qui semble sans limites, les principales enseignes doivent relever de nouveaux défis. Parmi eux : trouver des intervenants qualifiés et décrocher les autorisations départementales pour exercer.

Camille Boulate



"On ne court pas après les clients mais surtout après les intervenants"

Comme l'atteste Adhap Services et ses 180 agences au compteur. "Nous sommes l'un des plus gros et des plus anciens réseaux privés d'aide à domicile avec 20 ans d'existence. C'est donc effectivement plus simple pour nous car nous avons, de fait, moins de territoires où nous souhaitons nous installer", insiste Damien Cacaret. Le réseau Les Menus Services est lui aussi épargné par ce nouveau contexte, évoluant sur le marché du portage de repas qui ne nécessite pas d'autorisation pour exercer. "La loi nous impose en revanche de proposer plusieurs prestations, dans lesquelles s'insère le portage de repas. Toutefois, c'est ce service qui reste notre activité majoritaire contrairement à d'autres acteurs, généralistes, qui en font une prestation annexe", affirme Corinne Duplat, directrice générale du réseau. Être multiservices paraît aujourd'hui être le meilleur moyen de lutter et de contourner la baisse d'autorisations délivrées par les conseils départementaux. C'est en tous cas le constat de Stéphane Boyer et de son enseigne Vivaser-vices. "Certaines de nos agences réussissent très bien sans la dépendance qui peut tout de même représenter entre 25 % et 80 % de l'activité selon les territoires", insiste le PDG de l'enseigne. Se diversifier, certains réseaux spécialistes y pensent également, à l'instar d'Âge d'Or Services. "Nous avons déjà renforcé plusieurs de nos services, notamment ceux concernant l'intendance de la résidence.

Nous étudions la possibilité d'élargir ces prestations dites de confort à plus de typologies de clients tout en conservant notre spécificité qui reste l'accompagnement de personnes âgées", précise Philippe Souquières.

En quête d'intervenants qualifiés

L'autre gros défi pour les enseignes réside dans leurs difficultés à dénicher des intervenants compétents et à les fidéliser. Selon une étude publiée par Xerfi en octobre

dernier, les effectifs dans le secteur des services à la personne ont fondu de 10 % depuis 2010 pour s'établir à 1,32 million de salariés. "Le recours au travail au noir et au faire soi-même explique la morosité d'un marché qui devrait progresser de seulement 0,6 % par an entre 2018 et 2021", note ainsi l'institut d'analyses économiques. En effet, les prestations de services à la personnes restent concurrencées de manière importante par le travail dissimulé même si





OUVERTURE

Les Menus Services à Champigny



Après les agences Val-de-Marne Ouest et Val-de-Marne Centre, la marque Les Menus Services s'implante à Champigny-sur-Marne pour ouvrir le secteur Val-de-Marne Nord. À noter que l'enseigne nationale rayonne aujourd'hui sur une grande partie du territoire national avec plus de 65 agences au 1^{er} octobre et des résultats en constante hausse.

Cf. Tokster.com



SENIORS

Zoom sur le métier de livreur

Les Menus Services, spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors, a choisi de mettre sous les projecteurs ses premiers ambassadeurs : les livreurs assurant le portage des repas. Ces derniers, habillés aux couleurs de la marque, jouent un rôle essentiel articulé autour de la préparation des commandes le matin mais aussi de la livraison des repas. Ils contribuent ainsi au climat de solidarité avec chaque personne âgée cliente, en rompant avec leur isolement et en leur apportant bienveillance et respect.

Les Menus Services s'engage à livrer leur premier client vers 8 heures et le dernier vers midi. Au retour de livraison, le livreur transmet les informations récoltées pendant la tournée, les bons de commande, les règlements



« Nous voyons en moyenne de 30 à 35 clients par tournée », note Daniel Grodzki (photo), livreur Les Menus Services à Paris (75015) depuis dix ans.

clients... Il s'occupe en outre de son matériel : entretien des voitures et des locaux (chambre froide). ●

Cf. Tokster.com



PEOPLE

RESTAU'CO

Le 6 septembre, **Céline Emelin** a rejoint le réseau Restau'Co au titre de responsable Communication et Événementiel et responsable du Salon Restau'Co, poste occupé précédemment par **Anne Plantié-Roux**. Après treize ans dans le groupe 20 minutes en qualité de responsable partenariats, promotion et relations publiques, elle a conduit ces deux dernières années diverses missions de conseil événementiel et sponsoring auprès d'associations et d'entreprises.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

C'est sur ses terres que le nouveau ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation **Didier Guillaume** a fait ses premiers pas officiels. Au lycée agricole du Valentin à Bourg-lès-Valence, il est allé à la rencontre des agriculteurs de demain et a salué à son arrivée les parlementaires de la Drôme. Sénateur pour la Drôme dix ans, président du groupe socialiste au Sénat depuis 2014, il remplace **Stéphane Travert** au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation le 16 octobre, lors du remaniement ministériel.

LES MENUS SERVICES

Corinne Duplat est élue administratrice de la Fédération française de la Franchise. Elle est également administrateur de la Fédération des entreprises du particulier employeur (FESP) au sein de laquelle elle fut présidente du comité de formation pendant plusieurs années.

SODEXO

Depuis 12 ans chez Sodexo, **Juliette Dufourmantelle** a été nommée directrice générale, Ministères & Institutions de Sodexo en France suite au rapprochement des segments Justice et Défense de la SRC.

1 Céline Emelin
2 Corinne Duplat
3 Juliette Dufourmantelle
4 Philippe Mang
5 Luc Le Blanc
6 Cyrille Laporte
7 Sébastien Chapalain
8 Indra Nooyi
9 Ramon Laguarta
10 Angelo Piccirillo
11 Franck Chavenas

FRANCE EUROPE MONDE

SAFEXIS

Philippe Mang a été nommé P-DG de Safexis. Il remplace **Olivier Aquilina**, directeur commercial qui assurait la présidence en intérim, depuis 2017, du spécialiste de la gestion technique des cuisines professionnelles et de la protection incendie.

NEWREST

Newrest a annoncé la nomination de **Luc Le Blanc**, 53 ans, diplômé de l'École de management (IFAG) au poste de directeur de la communication, du marketing et de l'offre et du digital du groupe. Prenant la succession de **Fabien Revol**, il intègre le conseil d'administration de la SRC et sera chargé du développement de la marque Newrest à travers toutes les activités du groupe et sur l'ensemble de ses marchés, en accélérant son offre digitale.

ISTHIA

Cyrille Laporte a été élu directeur de l'Institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Isthia) de l'Université Toulouse – Jean Jaurès, lors du conseil de l'institut, présidé par le chef **Michel Bras**, à l'unanimité des 20 membres présents (enseignants chercheurs, personnels administratifs, étudiants, représentants des collectivités territoriales et responsables du monde socio-économique). Son mandat a pris effet le 21 septembre et court sur la période 2018-2023.

CLASS'ROUTE

Sébastien Chapalain prend la direction générale de l'enseignement. Diplômé de l'IPAG et d'un master à HEC, il bénéficie de plus de 20 ans d'expérience en hôtellerie-restauration.

Depuis 2001, il assurait la fonction de directeur général de Pizza Hut France.

PEPSICO

Indra Nooyi a quitté ses fonctions le 3 octobre après 24 années au sein de l'entreprise, dont les douze dernières en tant que P-DG. Elle restera présidente jusqu'au début de l'année 2019. **Ramon Laguarta**, polyglotte (anglais, espagnol, catalan, français, allemand et grec) deviendra le 6^e PDG de l'histoire de PepsiCo depuis 53 ans. Ce dernier a occupé plusieurs postes de direction chez PepsiCo France. Avant d'intégrer la compagnie, Ramon Laguarta travaillait pour Chupa Chups SA basée en Espagne.

SODEXO

Angelo Piccirillo a été nommé directeur juridique du

groupe Sodexo le 1^{er} septembre. Il est sera chargé de diriger le département juridique transversal au niveau mondial. Il succède à **Bob Stern** qui a pris sa retraite le 31 août après trente trois ans passés au sein de l'entreprise. Auparavant, Angelo Piccirillo était directeur juridique pour le département contrats de clients mondiaux, pour la région Méditerranée, puis pour le segment Entreprises au niveau mondial chez Sodexo. Par ailleurs, **Nathalie Bellon-Szabo**, nouvellement nommée DG de Sodexo Sports & Loisirs Monde, annonce la nomination de **Franck Chavenas** au poste de directeur général France et Espagne de Sodexo Sports et Loisirs. Ce dernier a tenu les fonctions DG Séminaires, Grands Événements de Sodexo Sports et Loisirs pendant cinq ans.



Le réseau Les Menus Services présent sur BFM Business TV et sur le salon des Services à la Personne

Leader en France du secteur du portage de repas à domicile, l'enseigne Les Menus Services sera présent sur le salon des Services à la Personne et de l'Emploi à Domicile qui aura lieu les 27 et 28 novembre prochains à Paris, Porte de Versailles - Pavillon 2.2. Par ailleurs, afin de gagner davantage en notoriété le réseau, Les Menus Services a lancé, le 29 octobre dernier, une nouvelle campagne publicitaire sur BFM Business TV.

Une fin d'année chargée en événements pour l'enseigne Les Menus Services

Réseau spécialiste du portage des repas à domicile, Les Menus Services souhaite poursuivre le déploiement de son activité sur l'ensemble du territoire français, raison pour laquelle les dirigeants de l'enseigne ont choisi le salon des Services à la Personne et de l'Emploi à Domicile. Une occasion pour venir à la rencontre d'entrepreneurs susceptibles de devenir franchisés du réseau. Les visiteurs seront accueillis sur le stand D16 les 27 et 28 novembre prochains.

Très actif, le réseau Les Menus Services est déjà présent sur la chaîne BFM Business TV, depuis le 29 octobre dernier, avec un spot sous la forme de reportage dédié à l'enseigne pour parler de la prévention routière. Le spot est diffusé régulièrement sur la chaîne afin de gagner en notoriété et de se rapprocher des clients cibles.

Rappelons que l'enseigne Les Menus Services a été créée en 2003 et lancée en réseau en 2006. La marque est présente sur l'ensemble du territoire français via près de 80 agences.



Le marché des services à la personne en panne de croissance... sauf en franchise !

Selon une étude Xerfi-Precepta

Dans son étude intitulée « Les défis stratégiques des services à la personne - Marque, formation, qualité, digital : comment relancer un marché à fort potentiel ? », Xerfi Précepta dresse un portrait en demie-teinte des SAP... sauf en franchise.



« En hausse de 0,4% à 18 milliards d'euros en 2017, le secteur des services à la personne (SAP) est atone, voire à l'arrêt, en France ». Le constat de Xerfi Précepta est clair : **le marché des services à la personne est en panne de croissance**. « Le nombre d'heures travaillées – 857 millions en 2017 – ne cesse en effet de reculer depuis 2010. Idem pour les effectifs qui ont fondu de 10% depuis 2010 pour s'établir à 1,32 million de salariés. » Comment expliquer cette baisse de régime sur un marché pourtant prometteur ? Selon les experts Xerfi, **ce ralentissement est dû en grande partie au recours au travail au noir**, au faire soi-même et à la montée en charge de l'**ubérisation** rendue possible par la multiplication des plates-formes de mises en relation.

Et les choses ne devraient pas s'arranger dans les prochaines années : le marché devrait progresser de seulement 0,6% par an entre 2018 et 2021 puis de 1% par an en moyenne entre 2022 et 2025, selon le scénario médian établi par les experts de Xerfi Précepta. « Malgré un **immense potentiel de croissance**, en particulier sur les plans démographiques et socioculturels, le marché peine de fait à trouver un second souffle après la forte croissance du nombre d'heures observée suite au plan Borloo. » Face à la morosité ambiante du secteur des services à la personne, les acteurs en présence n'ont désormais plus d'autres choix que de réagir « en intensifiant leurs stratégies de croissance, notamment en matière de qualité des prestations. »

Les entreprises privées en plein essor



Le marché des services à la personne se restructure et à ce jeu là, ce sont les entreprises privées qui sont les grands gagnants face aux associations et au gré-à-gré en perte de vitesse. « *Les entreprises privées grignotent en effet progressivement des parts de marché et représentent désormais 17% du chiffre d'affaires total* » rappelle Xerfi-Precepta. Parmi ces entreprises, bon nombre se développent en franchise.

Dans le détail, avec plus de 32 000 structures actives début 2018, **les entreprises privées attestent de leur bonne santé** : « *leur nombre a littéralement explosé en 10 ans* ». Et les prochaines années devraient confirmer encore l'embellie. « *Avec une **croissance annuelle moyenne supérieure à 8% entre 2017 et 2021**, les entreprises privées continueront d'endosser le rôle de **locomotives du marché**, même si leur poids restera minoritaire. Leur chiffre d'affaires s'établira alors à 4,3 milliards d'euros (contre 3,1 milliards en 2017).* »

Face à elles, bien évidemment, **les associations (ADMR, UNA, Adessa domicile) ne manquent pas d'atouts** (image positive, savoir-faire, notoriété, forte présence dans les zones rurales, souvent délaissées par les entreprises privées). Quant aux plates-formes digitales « *elles n'ont pas encore complètement pris le pouvoir* ». Et même si le contexte de marché leur est favorable, elles peinent à structurer, clarifier et qualifier leurs offres.

Les 5 axes de croissance des enseignes physiques

Face à un tel contexte de marché, les enseignes physiques articulent leurs stratégies de croissance autour de cinq grands axes, selon l'analyse des experts de Xerfi Precepta :

Élargissement du portefeuille de services proposés « *pour faire davantage de volume et ainsi mieux rentabiliser les frais fixes* ».

Montée en gamme des prestations « *pour se différencier et apporter une véritable valeur ajoutée par rapport au gré-à-gré (déclaré et surtout non-déclaré).* »

Extension des réseaux physiques pour contrer le risque potentiel d'ubérisation, en optant surtout pour la franchise.

Renforcement des marques employeurs pour surmonter les difficultés de recrutement.

Déploiement d'outils digitaux « *pour améliorer les services aux clients et optimiser leur gestion interne.* »

Les experts de Xerfi Precepta préconisent aussi d'**anticiper d'éventuels changements fiscaux**. « *Une forte diminution des aides mettrait sans aucun doute le secteur des SAP en péril.* »

Les enseignes à suivre en franchise

Les enseignes qui se développent en franchise sur le secteur des services à la personne sont soit des entreprises spécialistes sur un secteur particulier (aide aux personnes âgées, garde d'enfants, ménage, distribution de matériel médical, portage de repas), soit des entreprises mixtes proposant une large palette de prestations (garde d'enfants, ménage, repassage, maintien à domicile, jardinage, bricolage...).

Parmi les spécialistes, l'on peut citer :

AD Seniors, 70 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes âgées (apport personnel 5.000€, droit d'entrée 16.500€, investissement global 35 à 45.000€).

Adèle, 124 implantations, spécialiste du ménage à domicile (apport personnel 6.000€, droit d'entrée 9.700€, investissement global 18.300€).

Adhap Services, 172 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes dépendantes (apport personnel 50.000€, droit d'entrée 16.000€, investissement global 100 à 120.000€).

Age d'Or Services, 180 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes dépendantes (apport personnel 25.000€, droit d'entrée 19.500€, investissement global 60.000€).



Aquarelle, 16 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes dépendantes (apport personnel 30.000€, droit d'entrée 19.000€, investissement global 50.000€).

Babychou Services, 55 implantations, spécialiste de la garde d'enfants (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 22.000€, investissement global 45.000€).

Distri Club Médical, 55 implantations, spécialiste de la vente et de la location de matériel médical (apport personnel 50.000€, droit d'entrée 15.000€, investissement global 100.000€).

Domis Ménage, 1 implantation, spécialiste du ménage / repassage à domicile (apport personnel 9.000€, droit d'entrée 10.000€, investissement global 28.000€).

Hubliss (ex Atout Ménage), 28 implantations, spécialiste du ménage / repassage à domicile (apport personnel 10.000€, droit d'entrée 0€, investissement global 20.000€).

Kangourou Kids, 90 implantations, spécialiste de la garde d'enfants (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 23.500€, investissement global 65.000€).

La compagnie des familles, 24 implantations, spécialiste de la garde d'enfants (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 20.000€, investissement global de 45 à 60.000€).

Les Babadines, 1 implantation, spécialiste de la résidence senior adossée à une crèche (apport personnel 49.000€, droit d'entrée 50.000€, investissement global de 300 à 400.000€).

Les Menus Services, 60 implantations, spécialiste du portage de repas (apport personnel 30.000€, droit d'entrée 17.000€, investissement global 100.000€).

LMT Services, 2 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes dépendantes (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 18.000€, investissement global 45.000€).

Médical'Isle, 10 implantations, spécialiste de la vente et de la location de matériel adapté aux seniors (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 14.000€, investissement global 50.000€).

Petit-Fils, 52 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes âgées (apport personnel 26.000€, droit d'entrée 19.800€, investissement global 78.000€).

Senior Compagnie, 75 implantations, spécialiste de l'aide à domicile, maintien à domicile pour personnes âgées (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 20.000€, investissement global de 60 à 70.000€).

Studio Santé, 45 implantations, spécialiste de la coordination de soins de l'hôpital vers le domicile (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 30.000€, investissement global de 45 à 90.000€).

Ulysse, 90 implantations, spécialiste du transport et de l'accompagnement des personnes à mobilité réduite (apport personnel 25.000€, droit d'entrée 30.000€, investissement global 50.000€).

Parmi les enseignes mixtes l'on peut citer :

Adenior, 15 implantations, multi-activités aide à domicile, ménage & repassage, garde d'enfant, • services aux personnes âgées et dépendantes en prestataire et mandataire (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 15.000€, investissement global 50.000€).

Adomis, 20 implantations, aide à l'autonomie, garde d'enfants, entretien ménager (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 16.000€, investissement global 45.000€).

All4home, 105 implantations, garde d'enfants, entretien ménager (apport personnel 10.000€, droit d'entrée 15.000€, investissement global 35.000€).

Apef, 82 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage, bricolage, aide aux personnes âgées ou handicapées (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 28.000€, investissement global 60.000€).

Axeo Services, 205 implantations, nettoyage, espaces verts & extérieurs, maintenance des locaux, conciergerie (apport personnel 25.000€, droit d'entrée 25.000€, investissement global 65 à 80.000€).

Bonjour Services, 4 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage, maintien à domicile des personnes âgées (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 16.000€, investissement global 50.000€).

Centre Services Access et Classique, 70 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage, maintien à domicile des personnes âgées (apport personnel 10.000€ pour Access, 30.000€ pour Classique,



[Visualiser l'article](#)

droit d'entrée 2.000€ pour Access, 18.500€ pour Classique, investissement global entre 40 à 50.000€ pour Access, de 65 à 85.000€ pour Classique).

Domicile Clean, 80 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage (apport personnel 8.000€, droit d'entrée 12.000€, investissement global 35.000€).

Domidom, 47 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage-bricolage, maintien à domicile des personnes âgées (apport personnel 50.000€, droit d'entrée 21.000€, investissement global de 60 à 70.000€).

Générale des Services, 52 implantations, garde d'enfants, cours à domicile, entretien ménager, jardinage-bricolage, garde d'animaux, dépannage informatique, etc (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 15.000€, investissement global de 75 à 120.000€).

Maison & Services, 110 implantations, entretien ménager, jardinage-bricolage (apport personnel 20.000€, droit d'entrée 0€, investissement global 60.000€).

Maison des services à la personne (MDSAP), 504 implantations, garde d'enfants, maintien à domicile des personnes dépendantes (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 15.000€, investissement global de 40 à 50.000€).

Merci+, 50 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage, maintien à domicile des personnes âgées (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 22.000€, investissement global 49.000€).

Millepatte, 15 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, maintien à domicile des personnes âgées (apport personnel 10.000€, droit d'entrée 16.500€, investissement global 60.000€).

O2 Care Services, 270 implantations, garde d'enfants, entretien ménager, jardinage, accompagnement des personnes âgées (apport personnel 25.000€, droit d'entrée 43.000€, investissement global 77.500€).

Servizen, 14 implantations, multi-services à la personne, aide et maintien à domicile, garde d'enfant, ménage, conciergerie d'entreprise, téléassistance, jardinage, bricolage (apport personnel 15.000€, droit d'entrée 15.000€, investissement global 45.000€).

Vivaservices, 36 implantations, multi-services à la personne, aide et maintien à domicile, garde d'enfant, ménage (apport personnel 30.000€, droit d'entrée 17.000€, investissement global 80.000€).

Dominique André-Chaigneau, Toute la Franchise ©



Témoignage Les Menus Services Anncy : « Développer une marque bienveillante en pleine croissance ! »

Jean-Noël Dor vient de signer un contrat de franchise pour développer le **concept de portage de repas Les Menus Services** à Anncy. Pour Toute la Franchise, le nouveau chef d'entreprise revient aujourd'hui sur son parcours professionnel et les raisons qui l'ont conduit, à l'aube de ses 50 ans, à **quitter le salariat pour créer son entreprise**. Il explique également pourquoi il a opté pour une création de franchise et tout ce que lui a apporté son franchiseur dans la mise en place de son nouveau projet professionnel.



Toute la Franchise : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Jean-Noël Dor : J'ai 49 ans, je suis marié et j'ai trois filles. J'ai passé 17 années de ma carrière chez Arval filiale de BNP PARIBAS spécialisée dans la Location Longue Durée de véhicules aux entreprises. Dans cette société, j'ai grandi en occupant de nombreuses fonctions liées au développement commercial : ingénieur commercial, responsable de région, directeur des partenariats fournisseurs, pour terminer par directeur commercial d'une filiale (LOUVEO).



TLF : Pourquoi avoir choisi le système de la franchise pour vous mettre à votre compte, et ce réseau en particulier ?

J-N.D. : Après une expérience confirmée et l'approche de la cinquantaine, je ne souhaitais pas être « placardisé » dans un siège parisien mais plutôt exploiter mon expérience pour me lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat. La franchise offre l'opportunité de développer un modèle expérimenté et l'accès à son réseau permet également d'éviter la solitude du créateur d'entreprise. Pour donner plus de sens à mon métier, je souhaitais intégrer un réseau de service à la personne qui soit spécialisé dans le maintien à domicile des personnes âgées et dépendantes. L'offre globale de services proposée par Les Menus Services répond intégralement à mes ambitions : développer une marque bienveillante en pleine croissance et non présente en Haute-Savoie.

TLF : Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?

J-N.D. : Dans tout le processus de découverte, le franchiseur Les Menus Services m'a apporté écoute et transparence. Dans la mise en place de la société, le franchiseur m'a transmis son savoir-faire et il a mis à disposition des outils de gestion adaptés. Il m'a également ouvert son réseau qui a assuré une grande disponibilité pour répondre à toutes mes questions. Par la suite, notre partenariat devra maintenir une relation de confiance, équilibrée pour un succès commun.

www.franchise-service.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Les Menus Services : un réseau en pleine expansion



Les Menus Services, le spécialiste du **portage de repas** au domicile des **personnes âgées**, opère sur un secteur des **services à la personne** en pleine expansion en France.

Créé en 2003, le réseau compte aujourd'hui plus de 65 agences dans l'hexagone avec des résultats en hausse. L'enseigne enregistre un **chiffre d'affaires** de plus de 25 millions d'euros, pour une **croissance annuelle** de 25% et 2,5 millions de repas vendus.

Fin 2018, Les Menus Services devrait dépasser la barre des 80 agences. Ce concept vous intéresse ? Contactez **Corinne Duplat**, directrice générale, en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés.

www.franchise-aide-a-la-personne.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services : la barre des 80 agences atteinte avec la fin de l'année

Les Menus Services, le spécialiste du **portage de repas au domicile des personnes âgées**, opère aujourd'hui sur un secteur des **services à la personne** très dynamique en France. Au 1er octobre 2018, l'enseigne comptait plus de 65 agences en activité et devrait atteindre la barre des 80 implantations fin 2018.

Le réseau enregistre plus de 25 millions d'euros de **chiffre d'affaires**, ainsi qu'une croissance annuelle de 25%.

Le concept Les Menus Services vous intéresse ? Contactez **Corinne Duplat**, directrice générale, en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés.



Salon des Services à la Personne 2018 : L'innovation et l'emploi à l'honneur

12e édition du Salon des services à la personne et de l'emploi à domicile

Les 27 et 28 novembre tous les acteurs du secteur des services à la personne se donnent rendez-vous à Paris Porte de Versailles pour la grand-messe annuelle des services à la personne : le **Salon des services à la personne et de l'emploi à domicile**.



Pour sa 12e édition, le Salon des services à la personne et de l'emploi à domicile axe son organisation sur la thématique de l'innovation et de l'emploi. Le **prélèvement à la source** et son impact pour les employeurs et salariés des services à la personne seront également largement développés durant les deux jours du salon.

Véritable lieu de rencontre, le Salon des services à la personne et de l'emploi à domicile réunit en un même lieu tous les acteurs du secteur qui contribuent à faciliter le quotidien des familles et personnes âgées : professionnels, gérants de structures, experts, intervenants et salariés ou encore particuliers et aidants, etc.

Un salon pour les professionnels et candidats à la franchise



[Visualiser l'article](#)

En constante progression, le marché des services à la personne est confronté à une évolution permanente des besoins et attentes des particuliers en matière d'aide à domicile. L'innovation est un impératif pour les professionnels du secteur qui souhaitent répondre toujours au plus près des attentes des particuliers. Et le salon des SAP représente pour eux le lieu idéal pour découvrir les **innovations** qui leur permettront d'enrichir leur offre de services et de développer leur activité. Les échanges avec les experts ainsi que les conférences et animations organisées tout au long du salon seront autant d'occasions pour les professionnels de **s'informer, de se former et d'anticiper les évolutions du secteur**. Les porteurs de projet souhaitant **créer une entreprise de services à la personne** trouveront également toutes les informations pour murir et développer leur projet. Ils pourront notamment rencontrer les équipes de pas moins de **25 réseaux de franchise** spécialisés dans les services à la personne parmi lesquels :

Adenior
Adhap Services
Adomis
Apef
Axeo Services
Crèche Entreprendre
Dom&Vie
Domidom
Essentiel & Domicile
Free Dom
Générale des Services
Les Menus Services
Maison Et Services
O2 Care Services
Ulysse
Senior Compagnie
Synergiemed
Tout à Dom Services
Vivaservices
Une mine d'informations pour les particuliers employeurs

Parmi les 12.000 visiteurs attendus pour cette 12e édition, le Salon des services à la personne et de l'emploi à domicile accueille notamment les **particuliers employeurs** – ils sont plus de 3,4 millions en France*, en quête d'informations et de conseils. Durant les deux jours de l'événement, au gré des conférences et échanges avec les professionnels et experts exposants, ils pourront découvrir les aides et le soutien pour faciliter leur quotidien de particulier employeur. Les particuliers qui ne souhaitent pas endosser le rôle d'employeurs trouveront également leur intérêt. Ils pourront découvrir les nombreuses offres proposées par les prestataires exposants, privés ou associatifs, en matière de garde d'enfants, d'aide aux personnes âgées, de ménage, d'assistance administrative ou encore de soutien scolaire et bien d'autres services.

Trouver son futur employeur au Salon des SAP

Enfin, les salariés du secteur de l'aide à domicile représentent une part non négligeable des visiteurs qui arpenteront les allées du salon durant ces deux jours. Ce vaste rassemblement de professionnels des services à la personne représente en effet une **opportunité unique** pour les intervenants, et plus largement tous les salariés évoluant sur ce marché, de **rencontrer leur futur employeur**. L'emploi est un des enjeux majeurs du secteur de l'aide à domicile. De nombreux postes sont à pourvoir partout en France et les besoins devraient



[Visualiser l'article](#)

encore sensiblement augmenter dans les années à venir. La France compte 1,22 millions d'intervenants aux domiciles des particuliers et quelque 160.000 nouveaux postes devraient être créés d'ici à 2022***.

Obtenez votre badge gratuit pour visiter le Salon des Services à la personne 2018 :



***Source** : Acoos Stat N°259 - Décembre 2017

****Source** : Darès Résultats - Les services à la personne en 2016 - Avril 2018 (au 2ème trimestre 2016). Le nombre d'intervenants employés par des particuliers s'établit à 895 800. Les organismes prestataires emploient 420 900 intervenants.

*****Source** : Les métiers en 2022 – France Stratégie – Darès – Avril 2015 (Sur la période 2012-2022)

Crédit photo : « Photo Megret&Co »



Les Menus Services se préoccupe de la sécurité de ses livreurs



Se basant sur une étude réalisée par l'association **AXA Prévention**, Eric Lemaire, son président, révèle que, sur la route, « **les français prennent plus de risques pendant leurs trajets professionnels que pendant leurs trajets personnels** ». Pour sensibiliser les dirigeants d'entreprise à cette question, AXA Prévention diffuse actuellement sur BFM Business, un clip dans lequel témoigne **Corinne Duplat**, directrice générale du réseau Les Menus Services.

L'intervention de Corinne Duplat sur le sujet de la **sécurité routière dans le cadre professionnel** est on ne peut plus légitime. Spécialisées dans le portage de repas au domicile des personnes âgées, les 70 agences du réseau Les Menus Services emploient nombre de livreurs qui passent l'essentiel de leur temps de travail sur la route.

Corinne Duplat est bien consciente que, dans une activité de livraison, « **le nerf de la guerre c'est la ponctualité** ». Cependant elle assure que le respect de cette ponctualité « **ne doit pas se faire au détriment de la sécurité des collaborateurs** », déclarant qu'il est de la **responsabilité des chefs d'entreprise** de garantir la sécurité des collaborateurs. Aussi, pour ce qui concerne la sécurité des livreurs Les Menus Services, « **nous mettons tout en œuvre pour qu'ils rentrent sains et saufs de leur matinée de livraison** », assure la dirigeante.



www.toute-la-franchise.com

www.toute-la-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0

Date : 16/11/2018

Heure : 20:37:40



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Eric Lemaire déplore que nombre d'entreprises françaises, par manque de temps ou de moyens, n'établissent pas un plan de prévention routière et met en avant les solutions proposées par l'association AXA Prévention et accessibles gratuitement sur son site internet.

Voir le clip AXA Prévention :

video:<https://youtu.be/H7J3wSK8N6c>

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

L'enseigne Les Menus Services annonce sa participation au salon des Services à la Personne



Leader en France du secteur du portage des repas à domicile, l'enseigne Les Menus Services prendra part au salon des Services à la Personne qui se déroulera les 27 et 28 novembre prochains, à Paris Porte de Versailles. Une occasion pour l'enseigne d'aller à la rencontre des professionnels du secteur et des entrepreneurs qui cherchent une enseigne renommée pour investir. Les représentants du réseau seront présents sur le stand D16 du salon.

Les Menus Services, une enseigne qui prend soin des seniors en proposant des repas équilibrés
Les professionnels du réseau Les Menus Services s'attachent à offrir aux personnes âgées en perte de mobilité des prestations de qualité pour rendre leur maintien à domicile plus plaisant.

C'est pour cette raison que l'ensemble du réseau, en collaboration avec des nutritionnistes qualifiés, propose un large choix de plats adaptés à tous les besoins des seniors. Une collaboratrice nutritionniste des Menus Services se rend systématiquement chez tous les clients pour prendre en note les habitudes alimentaires et les produits qu'ils préfèrent manger.

Les Menus Services s'engage à proposer des repas équilibrés à base de produits frais pour une nutrition saine et équilibrée.

La participation au salon des Services à la Personne est une occasion pour l'enseigne de présenter les autres prestations proposées par l'enseigne. En effet, le réseau Les Menus Services propose également des

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

prestations de bricolage, de télé-assistance (pour offrir une réponse à l'isolement des personnes âgées) et d'assistance administrative.



Retrouvez Les Menus Services au salon des Services à la Personne

Les 27 et 28 novembres prochains, le réseau **Les Menus Services** exposera pour la première fois au **Salon des Services à la Personne**. Le numéro 1 français du portage de repas au domicile des seniors entend bien profiter de cet événement pour présenter son offre de services mais également les opportunités de création d'entreprise offerte par sa franchise.

>> Lire aussi : Salon des Services à la Personne 2018 : L'innovation et l'emploi à l'honneur
Créé en 2003 et développé en franchise depuis 2006, le réseau Les Menus Services s'est progressivement imposé comme l'enseigne **leader en France du portage de repas à domicile**, faisant constamment évoluer son offre de services pour répondre toujours au plus près des attentes de ses bénéficiaires. Grâce à la **franchise**, le réseau s'est également densifié, gagnant en proximité et offrant à toujours plus de clients l'accès à ses solutions de portage de repas.

Avec quelque **70 agences aujourd'hui en activité en France**, Les Menus Services jouit d'un maillage conséquent. Le réseau dispose cependant encore de **nombreuses opportunités à saisir** dans divers secteurs pour les porteurs de projet qui souhaitent **créer une entreprise de services à la personne** aux côtés d'un partenaire fiable et expérimenté. Pour ces derniers, le salon des Services à la Personne, qui se tient à Paris Porte de Versailles les 27 et 28 novembre prochains, est l'occasion d'échanger avec l'équipe du réseau.

Pour préparer votre visite et en savoir plus sur les atouts du concept et les conditions pour **devenir franchisé**, rendez-vous sur la fiche de présentation de la franchise Les Menus Services.

Toute la Franchise ©

www.lardennais.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

12 000 repas gastronomiques seront servis jeudi à des Rémois et des Marnais

Jeudi, des policiers, étudiants, écoliers, agents hospitaliers vont profiter d'un repas d'exception, à Reims et dans la Marne.



Des chefs étoilés pour les cantines, une initiative originale mais pas inédite. Ici en 2013. - Archive

Photographe: Archive

L'Union marnaise des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie, Arnaud Lallement, chef de l'Assiette Champenoise, Philippe Mille, chef des Crayères, la Caisse des écoles publiques de Reims, le Centre régional de Reims Champagne Ardenne et Aina Kuric, députée, coorganisent la première édition du «Grand Repas» de la Marne, ce jeudi 22 novembre .

L'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010 implique la mise en œuvre de mesures de sauvegarde.

Dans cet objectif, la Cité de la gastronomie de Tours porte depuis trois ans le projet du « Grand Repas » que la députée En Marche a souhaité faire éclore dans la Marne.

Arnaud Lallement, parrain

[Visualiser l'article](#)

Tous les habitants du département sont invités à participer à ce moment de convivialité en partageant le même repas. Le « Grand Repas » s'adresse à toute la population, des enfants aux personnes âgées.

Le Centre hospitalier universitaire de Reims, l'École nationale de Police de Reims, les restaurants La Garenne (Champigny), l'hôtel-restaurant Les Avisés (Avize) et Au petit fourneau (Épernay) ainsi que l'agence **Menus Services** (Reims) se joignent à cette opération. Ce sont ainsi plus de 12 000 « Grand repas » qui seront servis le 22 novembre.

Les acteurs du territoire se mobilisent ainsi autour de ce projet fédérateur et convivial, qui illustre parfaitement ce qui fait la spécificité du « repas gastronomique des Français » : le plaisir de partager ensemble un repas composé de produits sains, de qualité – et locaux ! Le parrain de cette première édition est le chef 3 étoiles de l'Assiette Champenoise, Arnaud Lallement.

Le menu

Entrée : Traditionnel Jambon de Reims

Plat : Volaille aux couleurs d'automne

Fromage : Fromage du pays champenois

Dessert : Douceur aux pommes et biscuit rose



12 000 repas gastronomiques seront servis jeudi à des Rémois et des Marnais

Jeudi, des policiers, étudiants, écoliers, agents hospitaliers vont profiter d'un repas d'exception, à Reims et dans la Marne.



Des chefs étoilés pour les cantines, une initiative originale mais pas inédite. Ici en 2013. - Archive

Photographe: Archive

L'Union marnaise des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie, Arnaud Lallement, chef de l'Assiette Champenoise, Philippe Mille, chef des Crayères, la Caisse des écoles publiques de Reims, le Centre régional de Reims Champagne Ardenne et Aina Kuric, députée, coorganisent la première édition du «Grand Repas» de la Marne, ce jeudi 22 novembre .

L'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010 implique la mise en œuvre de mesures de sauvegarde.

Dans cet objectif, la Cité de la gastronomie de Tours porte depuis trois ans le projet du « Grand Repas » que la députée En Marche a souhaité faire éclore dans la Marne.

Arnaud Lallement, parrain

[Visualiser l'article](#)

Tous les habitants du département sont invités à participer à ce moment de convivialité en partageant le même repas. Le Grand Repas s'adresse à toute la population, des enfants aux personnes âgées.

Le Centre hospitalier universitaire de Reims, l'École nationale de Police de Reims, les restaurants La Garenne (Champigny), l'hôtel-restaurant Les Avisés (Avize) et Au petit fourneau (Épernay) ainsi que l'agence Les **Menus Services** (Reims) se joignent à cette opération. Ce sont ainsi plus de 12 000 Grand repas qui seront servis le 22 novembre.

Les acteurs du territoire se mobilisent ainsi autour de ce projet fédérateur et convivial, qui illustre parfaitement ce qui fait la spécificité du « repas gastronomique des Français » : le plaisir de partager ensemble un repas composé de produits sains, de qualité – et locaux ! Le parrain de cette première édition est le chef 3 étoiles de l'Assiette Champenoise, Arnaud Lallement.

Le menu

Entrée : Traditionnel Jambon de Reims

Plat : Volaille aux couleurs d'automne

Fromage : Fromage du pays champenois

Dessert : Douceur aux pommes et biscuit rose



Repas gastronomique pour 12 000 Marnais

L'Union marnaise des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie, Arnaud Lallement, chef de l'Assiette Champenoise, Philippe Mille, chef des Crayères, la Caisse des écoles publiques de Reims, le Centre régional de Reims Champagne Ardenne et Aina Kuric, députée, coorganisent la première édition du «Grand Repas » de la Marne, ce jeudi 22 novembre. L'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010 implique la mise en œuvre de mesures de sauvegarde. Dans cet objectif, la Cité de la gastronomie de Tours porte depuis trois ans le projet du « Grand Repas » que la députée En Marche a souhaité faire éclore dans la Marne.

ARNAUD LALLEMENT, parrain

Tous les habitants du département sont invités à participer à ce moment de convivialité en partageant le même repas. Le Grand Repas s'adresse à toute la population, des enfants aux personnes âgées. Le Centre hospitalier universitaire de Reims, l'École nationale de Police de Reims, les restaurants La Garenne (Champigny), l'hôtel-restaurant Les Avisés (Avize) et Au petit fourneau (Épernay) ainsi que l'agence Les Menus Services (Reims) se joignent à cette opération. Ce sont ainsi plus de 12000 «Grand repas» qui seront servis le 22 novembre. Les acteurs du territoire se mobilisent ainsi autour de ce projet fédérateur et convivial, qui illustre ce qui fait la spécificité du «repas gastronomique des Français» : le plaisir de partager ensemble un repas composé de produits sains, de qualité - et locaux ! Le parrain de cette première édition est le chef 3 étoiles de l'Assiette Champenoise, Arnaud Lallement.



LES MENUS SERVICES



Livraison à domicile de repas savoureux, équilibrés et d'origine locale. Bénéficiez des conseils de notre diététicienne pour un suivi personnalisé avec ou sans régime et du choix pour chaque plat. Sans engagement de durée, profitez d'une déduction fiscale ou d'un crédit d'impôt selon la législation en vigueur et du meilleur rapport qualité/prix.

Tél. 04 92 10 02 97

www.les-menus-services.com

INTERVIEW FRANCHISE LES MENUS SERVICES

« Nous avons connu un fort développement l'an dernier »

Corinne Duplat, Directrice Générale

le 27 novembre 2018 | [Franchise Services particuliers](#)

Directrice Générale de la franchise des **Menus Services**, Corinne Duplat nous dit tout de son concept spécialisé dans le portage de repas à domicile pour personnes dépendantes. C'est à l'occasion de la participation de l'enseigne au salon 2018 des Services à la Personne que ce film a été réalisé...

The video player shows an interview with Corinne Duplat, General Director of Les Menus Services. The video title is "Interview de Corinne Duplat, de la franchise Les Menus Services" from "Observatoire de la franchise". The video content shows Corinne Duplat speaking, with a woman in the background. A text overlay in the video reads "VICTOR ET ANNE-LISE, 43 ANS". The video player includes a play button, a progress bar at 01:38, and a Vimeo logo. Below the video player, there is a link: "Intégrer la vidéo sur mon site".

www.franchise-habitat.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Les Menus Services à la télévision



Les Menus Services, le spécialiste du **portage de repas** au domicile des **personnes âgées**, est présent sur **BFM Business TV** jusqu'au 24 novembre. De plus, l'enseigne se rend actuellement au **Salon des Services à la Personne et de l'Emploi à Domicile** qui se déroule ces 27 et 28 Novembre à Paris.

BFM Business a notamment consacré un reportage sur l'enseigne afin de parler de prévention routière. Depuis le 29 octobre dernier, le **spot** est rediffusé sur la chaîne.

Créé en 2003, le réseau les Menus Services se développe en **franchise** depuis 2006. Devenir franchisé demande un **apport personnel** de 30.000 euros ainsi que des droits d'entrée de 17.000 euros.

Retrouvez toutes les informations relatives à l'enseigne Les Menus Services sur sa fiche de présentation sur notre site.



« J'ai choisi de devenir franchisé Les Menus Services parce que l'activité fait sens pour moi »

Cyril Herment vient de créer son entreprise de services à la personne à Reims. Après une carrière dans l'automobile, il a décidé de se lancer dans la création de sa propre entreprise pour donner un nouvel élan à sa vie professionnelle et gagner en indépendance tout en exploitant ses acquis. Pour mener à bien ce projet, il a choisi de devenir franchisé Les Menus Services. Il nous explique pourquoi il a fait ce choix d'entreprendre en franchise au sein du réseau Les Menus Services.

Toute la Franchise : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?



Cyril Herment : J'ai 44 ans, je suis marié et ai une fille de 11 ans. Avant d'intégrer le réseau Les Menus Services, je travaillais dans la distribution en tant que Directeur et Chef de projets pour l'enseigne Norauto.



[Visualiser l'article](#)

TLF : Pourquoi avoir choisi d'entreprendre en franchise, et pourquoi avec le réseau Les Menus Services en particulier ?

CH : Je souhaitais donner un nouvel élan à ma vie professionnelle, mettre mes compétences à mon propre profit, donc entreprendre. Pour se faire il me semblait indispensable de m'entourer de la force d'un réseau afin de bénéficier d'une marque, d'une notoriété et d'un savoir-faire. C'est pourquoi je me suis naturellement tourné vers la franchise. C'est un partenariat gagnant/gagnant qui permet une pénétration sur le marché plus rapide. En somme, la franchise selon moi permet d'être un entrepreneur autonome sans se sentir isolé.

Ensuite, si j'ai choisi Les Menus Services c'est parce que l'activité fait sens pour moi. D'abord parce que la silver economy est un secteur qui a de l'avenir et qui est dynamique. Mais aussi parce que l'activité présente des valeurs fortes : l'aide au maintien à domicile de nos aînés contribue à leur permettre de mieux vivre leur grand âge, de plus, en apportant des repas équilibrés et de qualité à nos bénéficiaires, nous leur apportons le plaisir de manger et donc du mieux-être au quotidien.

TLF : Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?

CH : Jusqu'ici j'ai pu bénéficier de conseils sur l'installation de l'agence, sur la stratégie commerciale à adopter, sur l'organisation opérationnelle au quotidien. La franchise Les menus Services met également à ma disposition différents logiciels informatiques (gestion commerciale, achats, facturation, etc.). J'ai également suivi une formation de 3 semaines pour me préparer à mon nouveau métier.

Pour la suite, j'attends de la franchise qu'elle sache toujours évoluer, être visionnaire pour nous permettre d'être toujours compétitifs et réactifs aux besoins de notre société en perpétuelle évolution.

Devenir franchisé Les Menus Services

Spécialisée dans le portage de repas au domicile des personnes âgées, Les Menus Services a été créé en 2003, se développe en réseau de franchise depuis 2006 et fait aujourd'hui figure d'enseigne leader dans son secteur d'activité avec près de 70 agences en activité en France. Le réseau dispose encore de nombreux secteurs à pourvoir, offrant autant d'opportunités aux porteurs de projet de créer une entreprise sur le marché porteur de la silver économie. Pour en savoir davantage, découvrez comment devenir franchisé Les Menus Services.



analyses

- 34** **Enquête**
Créez votre emploi grâce à la franchise
- 42** **Un réseau à la Une**
Les Menus Services mise sur la qualité de ses franchisés
- 50** **Coup d'œil sur...**
Carrément Fleurs
- 53** **Secteur**
Cavistes : In vino veritas
- 62** **Ouvrir en**
Corse, se fondre dans le décor

choisir sa franchise

- 70** **Une journée avec...**
Olivier et Véronique Duby, adhérents JouéClub
- 72** **Une formation à la loupe**
Cash Express, ou l'art d'acheter
- 76** **L'interrogatoire**
Quid de la formation initiale ?
- 78** **Vos Droits**
Mon enseigne est rachetée

premiers pas en franchise

- 81** **De franchisés à franchisés**
"Il y a plus d'idées à l'intérieur de dix têtes que dans une seule", Karine Simon, multi-franchisée Beauty Success
- 82** **En pratique**
Congé maternité : anticipez !
- 86** **Comment je gère ?**
- Manager une équipe de saisonniers
- 89** **Place des experts**
- L'Officiel de la franchise vous propose l'éclairage de ses experts partenaires pour vous épauler pas à pas dans vos démarches de candidat ou vos débuts de franchisé.
- 96** **BtoB**
- 98** **En Off**
Sur le Web, par e-mail ou par voie postale traditionnelle, écrivez-nous !



Devenir son propre patron, beaucoup de Français en rêvent. Mais nombreux sont aussi ceux qui n'osent pas franchir le pas. Et si entreprendre en franchise était la solution : un réseau apporte notoriété, concept clé en main et accompagnement. À condition d'être sûr de ses qualités entrepreneuriales, du choix du franchiseur et d'avoir verrouillé son financement.



Si le secteur se porte bien, les cavistes doivent tout de même faire face aux exigences des consommateurs français qui prônent de plus en plus la qualité, assortie d'un bon accueil. Sans pour autant oublier le défi de la vente en ligne.

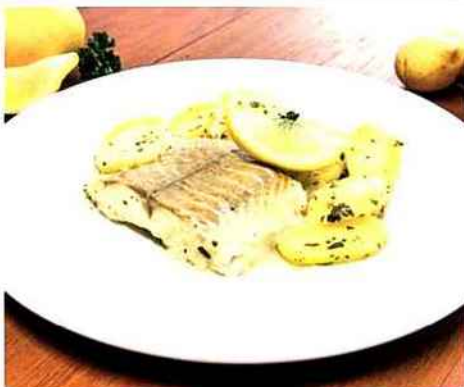


Pour les franchisées, congé maternité rime rarement avec sérénité. Il n'est en effet pas facile de laisser son entreprise le temps d'un congé maternité, que ce soit d'un point de vue organisationnel ou financier. Pour que cela se passe au mieux, mieux vaut tout prévoir à l'avance.



analyse

un réseau à la une



"Nous sommes
le seul réseau
à avoir fait
du portage
de repas
notre activité
principale"

Corinne Duplat,
directrice
générale



AVERTISSEMENT

Dans cette rubrique, nous ne traitons que les enseignes qui acceptent de nous confier l'ensemble des éléments du Document d'information précontractuelle exigé par la loi Doubin. Nous contactons librement les franchisés, des experts indépendants étudient les aspects juridiques et financiers du franchiseur. Beaucoup d'enseignes sont

contactées et nombre d'entre elles refusent... Celles qui acceptent de jouer le jeu n'ont pas peur d'affronter nos critiques.

Cela signifie en tout cas qu'elles sont réellement prêtes à se soumettre à des enquêtes serrées de la part d'éventuels candidats. **Les Menus Services** en fait partie...

Les Menus Services

mise sur la qualité de ses franchisés

Créée en 2003, l'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile a amorcé son lancement en réseau trois ans plus tard. Évoluant sur le marché des services à la personnes, toujours en croissance, Les Menus Services compte aujourd'hui 66 agences et entend atteindre le cap des 80 unités début 2019. Pour y parvenir, l'enseigne mise sur des profils de franchisés bien précis et sur la qualité de ses prestations.

Camille Boulate

Offrir des repas sains, équilibrés et surtout personnalisés. Tel était l'objectif d'Alain Balandreaud quand il a fondé Les Menus Services en 2003. "Il a souhaité mettre en place un système de portage de repas qui permettait aux clients d'avoir le choix entre plusieurs plats, accompagnements, entrées et desserts mais aussi qui soient adaptés aux goûts et régimes alimentaires (diabète, cholestérol etc.) de chacun", raconte Corinne Duplat,

directrice générale de l'enseigne. Dès 2006, le réseau souhaite se développer et amorce son déploiement. Dans un premier temps, Les Menus Services mise sur la licence de marque et accueille ses premiers partenaires en Anjou et en Vendée. "Nous souhaitons commencer doucement et nous voulions être sûrs de bien faire les choses sans être trop contraignants. Mais lorsque nous avons envisagé un déploiement national nous avons fait appel à des experts et nous nous sommes aperçu qu'au final nous faisons de la fran-

chise sous une autre appellation, se souvient Corinne Duplat. Nous avons donc décidé de faire évoluer notre contrat et d'adopter la franchise en 2013." Aujourd'hui, sur la dizaine d'agences qui a vu le jour entre 2006 et 2013, huit sont encore en licence de marque et l'enseigne n'entend pas brusquer ses partenaires pour qu'ils adoptent le nouveau statut. "Qu'ils restent sous la licence de marque ne nous pose pas de problème car nous estimons que ce sont des personnes qui nous ont fait confiance à une époque où le



DIAGNOSTIC PERFORMANCE RÉSEAU®



- 📍 Concept
- 📖 Savoir-faire
- 💰 Financier
- 🏢 Organisation
- ⚖️ Juridique
- 🎭 Animation
- 🚀 Développement
- 🌐 360° réseau

DIP
69 %

Contrat
93 %

COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS ISSUES DE L'ANALYSE :

Principalement, nous souhaitons souligner la qualité rédactionnelle du contrat de franchise qui se montre à la fois exhaustif et pédagogique. Sans doute quelques améliorations peuvent encore être apportées en ce qui concerne le nouveau règlement général sur la protection des données personnelles dit "RGPD", ou sur l'équilibrage de la clause de résiliation. De ce fait, le document d'informations précontractuelles, ci-après le DIP, souffre de la comparaison, malgré les nombreuses informations qu'il contient.

- Du point de vue formel, le DIP pourrait mieux mettre en valeur dans le temps, les étapes franchies par ce réseau en montrant les facteurs clés de succès du concept. Sans doute des informations chiffrées et expliquées sous forme de tableaux ou de graphiques pourraient également venir enrichir très utilement ce document, notamment sur les performances moyennes du réseau.
- Sur le fond, nous relevons que l'explication introductive manque de clarté sur le concept "Les Menus Services" d'une part et sur "Home Privileges"⁽¹⁾ d'autre part. Les documents soumis à notre analyse se rapportent à un contrat de franchise prévoyant une licence de marque

relative au concept Les Menus Services, pourtant le DIP aborde des sujets qui semblent concerner Home Privileges. Cette confusion est renforcée par les documents sur le marché national et sur l'état du marché local qui abordent l'ensemble des services à la personne.

De manière générale, il serait opportun de présenter sous forme d'organigramme les différentes entités de l'entreprise, avec un descriptif de leurs activités respectives et les liens contractuels éventuels qui les relient.

(1) Note de la rédaction : Home Privileges est une autre enseigne du groupe axée sur le ménage à domicile haut de gamme et développée uniquement sur des agglomérations importantes.

Le diagnostic performance réseau (DPR) est un indice créé et développé par le cabinet Franchise Management. Il permet de mesurer le niveau de maîtrise du métier de franchiseur. Plus de 400 points de contrôle répartis en huit domaines (concept, savoir-faire, financier, développement, animation ou encore juridique...) peuvent être analysés. Apprécier le niveau de maîtrise du métier de franchiseur d'une enseigne suppose une analyse complète car la cohérence globale entre chaque domaine est tout aussi importante que leur évaluation intrinsèque. Dans le cas présent, seul le domaine juridique (DIP et contrat d'adhésion) a été soumis à l'indice, soit 50 points de contrôle sur les 400. Cette analyse, partielle, a été effectuée sur la base des éléments communiqués par l'enseigne.

► réseau n'existait pas, insiste Corinne Duplat. Si certaines agences ont changé de contrat, c'est parce qu'il y a eu des cessions et nous en avons profité pour tout mettre à jour."

Développement maîtrisé

Aujourd'hui, le réseau compte 66 agences et entend passer le cap des 80 unités au premier trimestre 2019. "Nous sommes désormais en mesure d'ouvrir une vingtaine d'agences par an, insiste la directrice générale de l'enseigne. Nous pensons donc que nous atteindrons les 200 agences dans les 5 ans." Un développement certes ambitieux mais que le réseau entend maîtriser grâce à une sélection minutieuse des profils. Ainsi, Les Menus Services recherche exclusivement des candidats qui seront opérationnels dans leur agence et qui sont issus du territoire sur lequel ils souhaitent s'implanter, qu'ils y soient nés ou qu'ils y vivent depuis plusieurs dizaines d'années. "C'est un prérequis important car les franchisés doivent connaître parfaitement leur zone pour y prospecter, notamment auprès des prescripteurs médicaux qui seront essentiels pour la constitution de leur clientèle", insiste Corinne Duplat. Avoir des compétences en management, la fibre commerciale et posséder des valeurs humaines comme l'empathie, le sens de l'écoute et le respect restent également des aspects primordiaux pour l'enseigne. "Il ne faut pas oublier que nous répondons à un besoin primaire auprès d'une population âgée. La preuve que cette sélection fonctionne : nous n'avons eu aucune fermeture d'agences depuis la création du réseau", affirme la directrice générale. Pour Thierry Le Guellec, franchisé installé à Lyon depuis trois ans, le fait que l'enseigne ait un développement maîtrisé est important. "La tête de réseau connaît très bien le secteur dans lequel elle évolue et reste vraiment à l'écoute du marché. C'est un point positif et rassurant." Pour étoffer son réseau, Les Menus Services souhaite en priorité s'implanter dans le sud-ouest et le nord-est, localités où l'enseigne reste encore trop peu présente. "Nous ne recherchons pas des emplacements numéro 1 car nos franchisés doivent avoir un local de 80 mètres carrés, en rez-



LES



- Réactivité et écoute de l'enseigne
- Aucune fermeture d'agences en 15 ans d'existence
- Un développement maîtrisé

LES



- Des franchisés peu consultés sur l'offre alimentaire
- Il est obligatoire d'être issu de la zone géographique où l'on souhaite s'implanter

de chaussée, avec vitrines et places de parking. Car à terme, 4 à 5 véhicules de livraison seront nécessaires pour absorber l'activité, détaille Corinne Duplat. En revanche, il est nécessaire que l'agence soit située dans la commune cible et qu'elle soit visible, par exemple sur une nationale en sortie de ville."

Personnalisation et accompagnement

Évoluant sur un marché toujours en croissance et de plus en plus concurrentiel, l'enseigne Les Menus Services profite toutefois d'une spécificité de taille. "Nous sommes le seul réseau à avoir fait du portage de repas notre activité principale. Bien évidemment, il existe des concurrents mais majoritairement ce sont des acteurs généralistes qui en ont fait une activité annexe et complémentaire", insiste Corinne Duplat. D'ailleurs, pour les franchisés interrogés dans le cadre de ce dossier, cette spécificité reste la principale force du concept. "Quand j'ai intégré l'enseigne en 2006, il n'y avait pas d'autres sociétés privées qui s'étaient intéressées au marché du portage de repas, se souvient Guillaume Morel, implanté à Poiré-sur-Vie (Vendée). Le concept reste assez innovant car nous prenons en compte tous les régimes spécifiques avec des repas de qualité et flexibles." Deux aspects primordiaux pour l'enseigne qui a fait de la personnalisation son cheval de bataille. Tous les repas sont ainsi élaborés à partir de produits frais au sein des cuisines centrales partenaires de l'enseigne et prennent en compte les goûts ainsi que les régimes de chaque client. "Toutes les agences emploient un diététicien chargé d'évaluer les besoins et d'aiguiller les clients, qui ont en moyenne 85 ans, vers les bons menus", détaille Corinne Duplat. Toutefois, certains franchisés déplorent

"Nous sommes désormais en mesure d'ouvrir une vingtaine d'agences par an"

ne pas être intégrés à l'élaboration des nouvelles recettes. "Nous ne sommes pas du tout consultés sur l'offre alimentaire. Mais il y a des problématiques de négociations avec les fournisseurs et les cuisines centrales qui rendent cela difficile, c'est certain, déclare Guillaume Morel. C'est peut être un axe d'amélioration sur lequel l'enseigne pourrait travailler." "Ce n'est pas du tout une frustration, nuance de son côté Thierry Le Guellec. Car j'estime que ce n'est pas mon métier, que la tête de réseau fait ça très bien et que c'est aussi cela la force de la franchise." Autre force de l'enseigne d'après les franchisés : sa capacité à se remettre en question face aux différentes remontées. Notamment sur la formation. "Avec d'autres franchisés, nous avons constaté que l'enseigne savait très bien accompagner les trois premières années mais qu'elle ne savait pas forcément répondre aux problématiques des structures qui devenaient plus importantes et qui se développaient, détaille Guillaume Morel. La tête de réseau nous a écoutés et a embauché une personne exclusivement dédiée à ce type d'unités." Du côté de la formation, là encore les franchisés estiment que l'enseigne remplit pleinement son rôle même si certains aspects doivent être améliorés. "J'ai été globalement satisfait mais il y a des points qui auraient pu être approfondis comme sur l'agencement du local, insiste Thierry Le Guellec. Mais ce sont des axes sur lesquels l'enseigne travaille et qui sont en cours d'évolution." "L'accompagnement au démarrage est plutôt rassurant, estime quant à elle Anne Guyot, franchisee installée à Lille depuis 2013. Un certain nombre d'outils métiers et marketing sont à notre disposition pour être efficace et les process sont éprouvés : il n'y a pas besoin de réinventer la roue".

Repères

Nature du contrat	Franchise
Durée	5 ans
Droit d'entrée	17 000 euros + 6 000 euros de formation
Redevances	5,5 %
CA la 1 ^{ère} année	entre 150 000 et 200 000 euros



46



Aurelia Blanc

analyse

un réseau à la une **Les Menus Services**

Juridique

Cécile Peskine, avocat à la Cour, conseil en réseaux, Linkea

"Les supports juridiques ont été établis avec précision"

Introduction

D'une manière générale, l'examen des documents juridiques (DIP et contrat de franchise) atteste d'une démarche réfléchie et soignée du franchiseur.

Les supports précontractuels et contractuels ont été établis avec précision.

Sur l'exclusivité territoriale

L'exclusivité territoriale accordée au franchisé n'est maintenue que sous réserve que ce dernier atteigne des montants minimums de chiffre d'affaires. Comment ce chiffre d'affaires est-il déterminé ? Le retrait de l'exclusivité est-il mis réellement en œuvre ?

La réponse de Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services :

Au moment d'élaborer le contrat, nous demandons effectivement aux franchisés de nous fournir les quotas minimum qu'ils comptent réaliser. Ils correspondent à peu près au chiffre d'affaires prévisionnel sur la première année, transmis dans le business plan, et que les franchisés ont amputé de 20 %, soit en moyenne 80 000 euros. C'est une vraie source de stress pour les franchisés lorsque nous leur demandons de nous transmettre ces quotas. Car ils se demandent ce qu'il va se passer s'ils n'atteignent pas le chiffre d'affaires.

Très franchement, dans la réalité, nous n'avons jamais sorti un franchisé parce qu'il n'atteignait pas ses objectifs. Ce n'est pas notre politique. Les quotas sont là pour nous alerter des éventuelles difficultés et nous permettre de réagir rapidement

mais aussi faire prendre conscience au franchisé des enjeux : s'il n'atteint pas ses objectifs il sera en difficulté par la suite.

Sur la formation

La formation initiale semble bien pensée, elle comporte à la fois un volet destiné à former le responsable d'agence et un module de formation du chargé de développement commercial. Pendant la durée du contrat, le franchiseur ne prend en revanche pas l'engagement de proposer un certain nombre de formations. Compte tenu de l'avancement du développement du réseau, cela peut surprendre.

Quelles sont donc les formations après le lancement de l'activité ?

La réponse de C. Duplat :

Nous sommes centre de formation, ce qui permet au futur franchisé de faire financer sa formation par un Opcv ou Pôle emploi. Récemment, nous avons recruté une personne qui est en charge de faire vivre ce centre et d'établir un catalogue de formations. Donc, à partir de l'année prochaine, nous allons formaliser tout cela en repartant du cursus initial et en marquant les formations qui sont prévues dans le contrat. Au fil de l'eau, nous ajouterons également de nouveaux modules.

Sur la stratégie de communication

Le franchisé n'est pas soumis au paiement d'une redevance de communication. L'apport du franchiseur en la matière consiste en l'assistance à la définition du plan de communication d'ouverture et

du plan annuel de communication. S'agissant d'une activité de services en livraison, on imagine aisément que la communication est un levier de croissance important. Pour autant, la lecture du contrat de franchise ne permet pas de constater que la stratégie du franchiseur serait axée sur ce point. En pratique, quel pourcentage du chiffre d'affaires moyen d'une agence la communication doit-elle représenter ?

La réponse de C. Duplat :

Nous n'avons pas de chiffres moyens d'investissement pour une agence en local en matière de communication. Mais en revanche, il y a trois aspects qui permettent de développer sa visibilité en local. Le premier axe consiste à démarcher les prescripteurs médicaux (kinésithérapeute, infirmier, médecin, mairie, assistant social...), car ce sont eux qui vont diriger les clients vers l'agence. Ensuite, nous obligeons nos franchisés à investir au moins 10 000 euros en communication locale la première année. À l'aide de l'animateur réseau, le franchisé établit et valide un plan média sur un an, qui se déclinera sous différentes formes (presse, affichages, radios, etc.) Enfin, de notre côté, nous intervenons et investissons sur le site Internet (référencement, création de la page Internet, évolution du site...). Là-dessus le franchisé n'a rien à faire. Après, nous avons commencé à communiquer au niveau national comme par exemple la diffusion de spots télévisés sur France 3 Régions. Tout cela ne fait effectivement pas l'objet d'une redevance mais est compris dans la redevance générale.



Communication

Denis Caminade, directeur des stratégies de l'Agence Shops

LES MENUS SERVICES MISE SUR LA CONFIANCE

Un 'nouveau' logo, mais pour le reste, la communication mériterait plus que de "menus" ajustements. Le site Internet appelle davantage de fluidité et de lisibilité pour les seniors. Les menus manquent d'infos : comment sont préparés les repas ? Sont-ils frais du jour ? Que contiennent-ils : calories, analyse nutritionnelle, qualité des produits qui devraient être bio ou a minima naturels pour des

menus qui revendiquent haut et fort d'être équilibrés. Attention Yuka est là et désormais il faut préciser les compositions alimentaires. Côté franchisé un travail de synthèse des données DIP semble nécessaire. Encore un petit effort et les Menus Services seront grands !

Précisions de l'enseigne :

Le site Internet n'est pas fait pour nos clients mais

pour les prescripteurs et les aidants familiaux qui ont des parents vieillissants.

Si nos menus ne figurent pas sur le site c'est tout simplement parce qu'ils sont personnalisés selon les clients. Par ailleurs, Yuka ne nous concerne pas car nous ne distribuons pas des produits industriels. Tout est fait au sein d'une cuisine centrale.



analyse



un réseau à la une

Les Menus Services

Comptabilité

Olga Romulus, expert-comptable chez Fiducial et membre du Collège des experts de la Fédération française de la franchise

"Les conditions d'accès au réseau sont clairement explicitées"

Introduction

Les conditions financières d'accès au réseau sont clairement explicitées mais nécessitent toutefois une attention particulière du candidat pour qu'il comprenne bien la portée de son engagement ainsi que ses droits et devoirs vis-à-vis de l'enseigne.

Sur la territorialité de l'activité

Le franchisé est libre de mener une politique de vente active sur les territoires voisins non concédés. Cette possibilité ne risque-t-elle pas de mettre le franchisé en difficulté lorsque le territoire sera concédé à un autre ?

La réponse de Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services :

En pratique, quand on concède une zone à un franchisé et que les zones alentours sont disponibles, on lui dit

qu'il peut y faire de la prospection. Le jour où se présente un candidat pour ce territoire, la première chose que nous faisons c'est de regarder la progression du franchisé qui exploite déjà cette zone. S'il est en capacité d'ouvrir une seconde agence, nous lui proposons le territoire et s'il accepte c'est donc lui qui est prioritaire. En revanche, s'il refuse, un autre franchisé s'installera et il n'aura plus le droit d'effectuer de la communication et de la prospection pour ce territoire. Dans cette situation, soit le franchisé continuera de livrer ses clients historiques soit il vendra cette partie du fonds de commerce au nouveau franchisé. C'est plutôt avantageux pour les deux parties car le plus ancien franchisé récupérera de la trésorerie tandis que le nouveau atteindra son seuil de rentabilité plus rapidement. Tout le monde est gagnant.

Sur le renouvellement de contrat

Le DIP précise que le renouvellement du contrat de franchise à l'issue de la période de renouvellement tacite est constitué par la signature d'un nouveau contrat de franchise conforme aux contrats alors en vigueur dans le réseau. Cette disposition implique-t-elle que le franchisé devra payer à nouveau les droits d'entrée dans le réseau ?

La réponse de C. Duplat :

Il est effectivement prévu une tacite reconduction au bout de 5 ans pour une durée similaire. Lors de cette première reconduction, il n'y a pas de nouveau droit d'entrée à payer par le franchisé et le contrat reste le même. En revanche, au bout de dix ans, nos documents juridiques prévoient effectivement que nous pouvons faire signer un nouveau contrat de franchise dans sa forme la plus récente et donc

demander un nouveau droit d'entrée. Pour l'instant, nous ne l'avons pas fait, car les premiers renouvellements ont eu lieu en 2018. Pourquoi cela a été prévu par notre avocat ? Tout simplement parce que nous estimons que faire évoluer le savoir-faire représente un certain coût et qu'il peut être nécessaire de renouveler notre droit d'entrée. Mais nous nous poserons clairement la question en 2023 et nous l'appliquerons si nous estimons vraiment qu'il nous faut des ressources supplémentaires. Aujourd'hui, le développement naturel du réseau, avec les nouveaux arrivants, fait que nous nous finançons conformément à nos besoins. Il faut savoir que nous ne considérons pas nos franchisés comme des vaches à lait. Notre intérêt est qu'ils performant, développent leur zone et gagnent bien leur vie.



TEXTOS



Rexa (Eybens/Isère), fondée par Orhan Dogan, veut accélérer son développement sur le marché très saisonnier du débosselage de véhicules après les chutes de grêle. La société qui réalise un CA de 1,1 à 1,5 M€ suivant les exercices, souhaite à terme devenir un interlocuteur national des constructeurs automobiles. L'enjeu est majeur car les parcs de véhicules neufs ne sont pas tous couverts et des épisodes de grêle endommagent d'un coup des milliers de voitures prêtes à rejoindre les concessions. Rexa veut se frotter aux prestataires italiens comme Aral, Lever Touch, Sel System ou des opérateurs comme Eurotole.

François Odin, le cofondateur de **Sopra Steria** (Annecy-le-Vieux/Haute-Savoie) avec Pierre Pasquier et Léo Gantelet, est décédé à l'âge de 85 ans. L'entrepreneur haut-savoyard qui avait commencé sa carrière dans la société Bull, en Isère, était très impliqué dans la vie économique départementale et notamment au sein du Medef 74 qu'il a présidé de 1997 à 2004.

Numéro un en France de la livraison de repas à domicile, **Les Menus-Services** (Le Chesnay/Yvelines) s'implantent sur les Savoie. Gérée par Jean-Noël Dor, l'agence annécienne livre des repas frais, équilibrés et adaptés à une clientèle constituée, entre autres, de seniors. En 2017, le groupe a réalisé un CA de 20 M€ hors taxes avec 1,7 M de repas livrés via un réseau de 70 agences réparties sur le territoire national.

www.lejournaldesentreprises.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services s'implante à Annecy

Leader en France du portage de repas à domicile, Les Menus Services (70 agences ; 1,7 millions de repas livrés en 2017 et 20 M€ de CA) vient d'ouvrir sa première agence dans les Pays de Savoie. Implantée à Annecy, cette agence franchisée, dirigée par Jean-Noël Dor, vient renforcer la présence de l'enseigne en Auvergne-Rhône-Alpes. Déjà présent à Saint-Just-Saint-Rambert (Loire), Villefranche-sur-Saône (Rhône) et Tossiat (Ain), Les Menus Services compte désormais quatre agences dans la région. D'ici la fin 2018, l'agence d'Annecy ambitionne de dépasser les 20 clients et d'atteindre les 100 000 € de CA à fin 2019.



Le réseau Les Menus Services accueille une nouvelle franchise à Annecy



Acteur majeur du secteur du portage des repas à domicile, le réseau **Les Menus Services** continue le déploiement de son activité sur l'ensemble du territoire français en annonçant l'ouverture d'une nouvelle agence. Cette fois-ci c'est du côté d'Annecy que l'enseigne a décidé de s'installer pour desservir la ville et ses environs et améliorer ainsi le quotidien des personnes en perte de mobilité. Cette nouvelle agence sera dirigée par Jean-Noël Dor, épaulé par son épouse Astrid qui sera chargée de la relation client.

Témoignage de Jean-Noël Dor, nouveau franchisé de l'enseigne Les Menus Services

La nouvelle franchise Les Menus Services d'Annecy a commencé à accueillir ses premiers clients dès le mois de novembre dernier. Cette agence est située au 6 route de Nanfray à Cran Gevrier. Doté d'une expérience commerciale d'une vingtaine d'années, Jean-Noël a souhaité se reconvertir en choisissant la franchise pour travailler à son compte. Il a été séduit par le concept de l'enseigne et sa notoriété et a été encouragé par le fait qu'il partage avec elle les mêmes valeurs sociétales, surtout lorsqu'il s'agit de rendre service aux personnes âgées ou en perte de mobilité.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Le couple franchisé proposera le portage des repas à domicile avec un large choix de menus adaptés aux exigences culinaires de chaque personne. Les visites des professionnels Les Menus Services visent aussi à apaiser la solitude de certaines personnes âgées.

Cette nouvelle agence proposera ses services aux habitants de toutes les communes du Grand Annecy mais également aux communes proches du lac.



74 / SERVICES: franchise à Annecy pour Les Menus Services

Le réseau **LES MENUS SERVICES**, basé à Paris et spécialisé dans le portage de repas à domicile, se dote d'une nouvelle franchise à Annecy. Il poursuit ainsi son déploiement en France. L'antenne va desservir le bassin annécien en vue d'améliorer la vie des personnes à mobilité réduite. La franchise est dirigée par Jean-Noël Dor et son épouse. Les premiers clients sont arrivés le mois dernier. La société propose un panel de menus répondant aux exigences médicales des personnes. www.les-menus-services.com



Les Menus Services à l'assaut du marché savoyard

Un mois et demi après l'ouverture de l'agence annécienne des Menus Services, son fondateur, Jean-Noël Dor, livre à une dizaine de clients des repas réalisés dans une cuisine partenaire en Bourgogne. Ses bénéficiaires sont situés sur un périmètre qui lui est réservé par la franchise : 17 communes réparties sur l'agglomération annécienne, les rives du lac, Aix-les-Bains et Thônes. Premier acteur privé du secteur à s'installer sur la région d'Annecy, Les Menus Services entend proposer une offre complémentaire à l'existante.

«Nous offrons le choix des repas, ce qui nous permet de créer une prestation personnalisée et une vraie relation client», confirme Jean-Noël Dor. «Nous n'imposons pas d'âge minimum. Nous servons aussi bien les seniors que les personnes handicapées, en convalescence ou tout simplement celles qui veulent un service à domicile. La mise en place est rapide (24 à 48 heures).» Agence de service à la personne, Les Menus Services propose aussi des prestations de bricolage, jardinage, assistance administrative... Quinquagénaire passionné, Jean-Noël Dor s'est acquitté de 21 000 euros pour se lancer (droit d'entrée de la franchise et formation). Un investissement auquel s'ajoutent 5 % de royalties.

Seul aux commandes de sa SARL (capital de 20 000 euros), l'Annécien d'adoption compte se développer rapidement. Dès 2019, il veut recruter une personne pour le développement commercial. D'autres nouveaux collaborateurs devraient suivre (idéalement un par an) et la zone de chalandise devrait s'agrandir sur sept nouvelles communes en 2019. Puis est prévue l'ouverture de deux ou trois autres agences en pays de Savoie.

* Franchise française créée en 2003. 80 agences fin 2018, deux millions de repas servis et 25 millions d'euros en 2018.

Les menus services ANNECY en bref

ACTIVITÉ: portage de repas à domicile

CRÉATION: septembre 2018

IMPLANTATION: Cran-Gevrier/Annecy

CHIFFRE D'AFFAIRES: 100 000€ attendus en 2019

EFFECTIFS: 1 personne, Jean-Noël Dor, dirigeant

RÉSULTAT NET: NC

RÉPARTITION DU CAPITAL:

100 % aux mains de Jean-Noël Dor





Les Menus Services à l'assaut des Savoie

Un mois et demi après l'ouverture de l'agence annécienne des Menus Services, son fondateur, Jean-Noël Dor, livre à une dizaine de clients des repas réalisés dans une cuisine partenaire en Bourgogne. Ses bénéficiaires sont situés sur un périmètre qui lui est réservé par la franchise : 17 communes réparties sur l'agglomération annécienne, les rives du lac, Aix-les-Bains et Thônes. Premier acteur privé du secteur à s'installer sur la région d'Annecy, Les Menus Services entend proposer une offre complémentaire à l'existante.

«Nous offrons le choix des repas, ce qui nous permet de créer une prestation personnalisée et une vraie relation client», confirme Jean-Noël Dor. «Nous n'imposons pas d'âge minimum. Nous servons aussi bien les seniors que les personnes handicapées, en convalescence ou tout simplement celles qui veulent un service à domicile. La mise en place est rapide (24 à 48 heures).» Agence de service à la personne, Les Menus Services propose aussi des prestations de bricolage, jardinage, assistance administrative...

Quinquagénaire passionné, Jean-Noël Dor s'est acquitté de 21 000 euros pour se lancer (droit d'entrée de la franchise et formation). Un investissement auquel s'ajoutent 5 % de royalties.

Seul aux commandes de sa SARL (capital de 20 000 euros), l'Annécien d'adoption compte se développer

rapidement. Dès 2019, il veut recruter une personne pour le développement commercial. D'autres nouveaux collaborateurs devraient suivre (idéalement un par an) et la zone de chalandise devrait s'agrandir sur sept nouvelles communes en 2019. Puis est prévue l'ouverture de deux ou trois autres agences en pays de Savoie.

* Franchise française créée en 2003. 80 agences fin 2018, deux millions de repas servis et 25 millions d'euros en 2018.

Les menus services ANNECY en bref

ACTIVITÉ: portage de repas à domicile

CRÉATION: septembre 2018

IMPLANTATION: Cran-Gevrier/Annecy

CHIFFRE D'AFFAIRES: 100 000€ attendus en 2019

EFFECTIFS: 1 personne, Jean-Noël Dor, dirigeant

RÉSULTAT NET: NC

RÉPARTITION DU CAPITAL:

100 % aux mains de Jean-Noël Dor

2 initiatives LMS dès janvier 2019



Dès le début d'année 2019, les bénéficiaires des Menus Services recevront donc le menu dans un sac kraft recyclable.

SRC SANTE

Dès le 1er janvier 2019, Les Menus Services (LMS) proposera un nouveau service de téléassistance. Grâce à la téléassistance, Les Menus Services cherche à lutter contre l'isolement des seniors et prévenir les accidents domestiques potentiels. Au programme de la nouvelle année également, une initiative durable...

Si ce service est un excellent moyen de protéger les personnes les plus fragiles, il permet aussi de garantir la tranquillité d'esprit de leurs proches. "Désormais, nous pourrons ainsi intervenir via un plateau d'assistance à distance et un service d'urgence disponible 24 h / 24 et 7J / 7. En parallèle, nous définirons ensemble un réseau de personnes de confiance, préalablement identifiées par vous ou votre entourage, permettant de faciliter notamment l'accès à votre logement", explique Alain Balandreaud, fondateur des Menus Services. Pour bénéficier du service, le client devra contacter l'agence la plus proche de son domicile. Les Menus Services mettent aussi en place des solutions innovantes en faveur du développement durable, souhaitant intégrer le défi environnemental dans sa stratégie globale. "Depuis décembre dernier notamment, nous nous équipons de voitures électriques pour effectuer nos livraisons et, souhaitant aller encore plus loin, nous avons travaillé sur le mode de réception des commandes", déclare Corinne Duplat, directrice générale de l'entreprise. Dès le début d'année 2019, les bénéficiaires recevront donc le menu dans un sac kraft recyclable, respectueux de l'environnement. Moderne et épuré, il est aussi un clin d'œil à la facilité d'utilisation des barquettes contenant les repas.



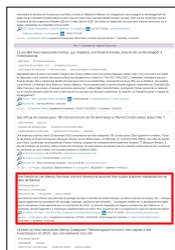
Les Menus Services ouvre deux agences



Corinne et Philippe Guignard, gérants de l'agence de Paimpol et Lannion.
SRC SANTE

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis 15 ans dans le portage de repas à domicile, inaugure une agence au 17 rue de la Marne à Paimpol (22). Desservant Paimpol et sa région, elle sera gérée par Corinne et Philippe Guignard. Il s'agit pour le couple d'une seconde ouverture après celle en septembre 2013 de leur première agence Les Menus Services à Lannion.

"A insi, nous continuons à offrir à nos bénéficiaires une livraison de repas et autres services à domicile de qualité et sur mesure. Notre diététicienne ainsi que notre équipe de livreurs s'attachent à créer une relation suivie et personnalisée pour chaque bénéficiaire et leur entourage ", ont-ils souligné lors de l'inauguration. A noter que depuis la mi-novembre, une autre agence a été créée à Annecy, route de Nanfray Cran Gevrier.





Une franchise Les Menus Services ouvre à Annecy et pourrait être suivie d'autres implantations en pays de Savoie

(74) Haute-Savoie

SERVICE À LA PERSONNE

IMPLANTATION FRANCHISE RECRUTEMENT

Jean-Noël Dor vient d'ouvrir une franchise de portage de repas à domicile du leader français Les Menus Services à Annecy (74). L'enseigne propose également des prestations de bricolage, jardinage, assistance administrative... Le dirigeant ambitionne un développement rapide avec le recrutement d'une personne pour le commercial dès 2019. La zone de chalandise de l'agence annécienne, qui s'étend sur 17 communes, devrait s'agrandir à 7 communes supplémentaires en 2019. Puis, l'ouverture de 2 ou 3 agences en pays de Savoie est prévue.

 Les Menus Services : Jean-Noël Dor, dirigeant de la franchise d'Annecy  - 04 57 41 81 85 - www.les-menus-services.com

Sources : [Le Dauphiné Libéré](#), Supplément Entreprises n°23143 / 18/12/2018, Cécile Boujet de Francesco // [Observatoiredeiafranchise.fr](#), 13/12/2018 // Synthèse : First ECO



Idées SERVICES

Un problème ?
Une solution !

AIDES À LA PERSONNE

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Composez vous-même des repas savoureux parmi une trentaine d'aliments chaque jour. Commandez vos repas suivant la fréquence que vous choisissez. Bénéficiez des conseils d'une diététicienne diplômée pour un suivi personnalisé avec ou sans régime.
Tél. : 04.98.04.34.14 - www.les-menus-services.com

SOS MAISONS

ABRISTORE

Stores Fenêtres Volets Velums Fabricant poseur depuis 1983 - Toile du store usagée - Volet roulant en panne - Fenêtre sans isolation - Devis gratuit
04.94.75.62.94
www.abristore.fr

ASFALT

Goudronnage noir ou coloré pour abords de villas et voies d'accès, etc... Gravillonnage - Bordures - Devis gratuit. Particuliers et Professionnels. LA FARLEDE.
Tél. 04.94.35.30.87 - www.asfalt.fr

SAS DONNET

VRD, enrobés, rénovation, accès villa, bicouche, béton coloré/désactivé, pavé...
Site : www.donnet.fr
Courriel : info@donnet.fr
Tél. 04.94.71.10.66

FAÇADES DU VAR

FAÇADES DU VAR
Applicateur Exclusif VERTIKAL.
Crépis - Peintures - Résines pojetées - Imperméabilisation - Réparation fissures - Traitement de toitures.
04.94.35.46.89 - www.facades-var.fr

FERMETURES V.B.S

Fabrication, pose, réparation et entretien pour professionnels et particuliers : Rideaux métalliques, serrurerie, fenêtres alu ou P.V.C. Volets roulants, portes de garage, portails, stores.
Mail : fermeturesvbs@bbox.fr - www.fermetures-vbs.com
Tél : 06.98.83.48.59 - 04.94.64.48.59

ROULETTES BAIES VITREES

Vos baies vitrées coulisent mal ? Nous ne changeons que les roulettes sur coulissants Alu, PVC, échange de joints brosses, serrures, verrous de sécurité. Devis gratuit.
Tél : 06.09.45.14.90.
www.hyeresroulettesbaiesvitrees.fr

LES JARDINS DU SUD

Création et entretien parcs et jardins, élagage, débroussaillage, arrosage automatique
Déplacements, conseils et devis gratuits - ZI Toulon Est La Garde
04.94.010.513
jardinsdusud@gmail.com

L'ARTISAN LORRAIN

Dominique Gallmann effectue tous travaux de toiture, couverture, charpente, gouttières, PVC, pose de Velux.
Devis gratuit.
Tél. : 06 66 08 49 90

DEBOUCHAGE ASSISTANCE

Canalisations bouchées. Vous êtes dans l'embarras. Contactez-nous. La Seyne-sur-mer.
Tél : 04.94.06.68.94

PLOMBERIE ARCIN

Dépannage, installation, recherche de fuites, détartrage, rénovation, SDB, remplacement chaudière et cumulus, divers travaux d'entretien.
Devis gratuit. Intervention rapide.
Tél : 07.61.41.29.50 - 06.60.17.29.50
l.arcin@laposte.net

SUD RENOV 83

Tous travaux du bâtiment neuf et rénovation. Maçonnerie, façade, plomberie, électricité, carrelage, isolation, peinture. Devis gratuit.
04.89.79.43.10 - 06.07.27.78.15
sudrenov83@gmail.com

YVES CONCEPT vous simplifie la vie

Livraison à domicile de votre **Sapin de Noël**
Commandez au plus vite
Au 06.45.57.59.78.
site www.yvesconcept.fr

Vous souhaitez communiquer dans cette rubrique vos contacts

POUR LES SECTEURS DE L'OUEST-VAR

Hélène DESFOSSEZ - 04.98.01.11.81



Vidéo : Interview Emmanuel Pion - franchisé LES MENUS SERVICES à Lyon Nord Est / Villeurbanne

video : <http://www.youtube.com/embed/qu7xQYmx5xM?rel=0&fs=1&autoplay=1>

Découvrez l' interview d' Emmanuel Pion, franchisé à Lyon Nord Est / Villeurbanne.





Le nouveau partenariat entre Les Menus Services et Les Amis d'Hubert

Le spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées Menus Services s'est allié avec Les Amis d'Hubert afin de répondre aux enjeux du maintien à domicile des seniors.



Une association complémentaire

Le **maintien à domicile** s'est fortement développé au cours de ces dernières années, car de plus en plus de seniors refusent d'aller dans des établissements spécialisés et préfèrent être à leur domicile.

Les services d'aide et d'accompagnement à domicile des personnes âgées ont décidé de s'associer pour apporter encore **plus de joie et de bonne humeur** aux personnes en perte d'autonomie vivant seules.

Le **partenariat** entre les deux marques, va permettre à leur clientèle de bénéficier d'un d'accompagnement d'une heure gratuite avec les Amis d'Hubert en Ile-de-France et à Angers.

En échange, les clients Les Amis d'Hubert se verront offrir un repas gratuit pour 4 repas achetés chez Les Menus Services.

Ces deux enseignes sont en **contact journalier** avec des seniors indépendants vivants à domicile. Ces personnes-là, ont fait le choix de continuer à vivre chez elle afin de **préserver leur indépendance et leur cadre de vie**.



[Visualiser l'article](#)

De la compagnie pour les seniors

Faire appel à des **sociétés spécialisées** dans le maintien à domicile permet aux personnes âgées de rester chez elles dans de bonnes conditions, ce qui est rassurant pour leur famille.

Les aînés ont grâce à eux, un **soutien moral et physique** et peuvent **profiter pleinement** de leurs journées, car ils se sentent **épauler** et donc **plus libre**.

Un **lien social** est également créé entre les deux parties ce qui empêche les seniors d'être isolés et d'avoir un sentiment de solitude. Ils vivent alors **des moments de partage** et de **convivialité** et créent des **liens de confiance**.

Rendez-vous sur la fiche personnalisée de l'enseigne Les Menus Services pour découvrir leur univers.

Toute la Franchise ©



Le réseau Les Menus Services ouvre les portes d'une nouvelle agence à Paimpol



Forte de 15 ans d'expérience dans le secteur du portage de repas à domicile, l'enseigne **Les Menus Services** continue son maillage du territoire français et annonce l'ouverture d'une nouvelle agence à Paimpol. Ce sont Corinne et Philippe Guignard, déjà franchisés à Lannion, qui sont à la tête de cette nouvelle unité.

Une nouvelle agence franchisée Les Menus Services prend place à Paimpol

L'enseigne Les Menus Services, leader du portage de repas à domicile pour les seniors, poursuit le déploiement de son concept à travers la France. Après avoir ouvert leur première agence à Lannion en septembre 2013, et très satisfaits par les résultats réalisés, les franchisés Corinne et Philippe Guignard décident d'étendre leur activité et d'ouvrir une nouvelle unité à Paimpol.

L'agence Les Menus Services de Paimpol propose à ses clients une sélection riche en menus (sans sel, diabétique, gourmand,...) et les fait bénéficier d'une livraison quotidienne personnalisée. L'enseigne affirme

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

que 93 % de ses clients expriment leur satisfaction après dégustation. La diététicienne ainsi que l'équipe de livreurs tiennent à créer une relation suivie et personnalisée pour chaque bénéficiaire et leur entourage.

Acteur majeur en France du secteur du portage de repas à domicile, l'enseigne Les Menus Services a été créée en 2003 et lancée en réseau trois ans après, en 2006. Le réseau est présent sur l'ensemble du territoire français via 61 implantations. Le secteur du portage de repas étant en pleine expansion, la franchise compte bien poursuivre son maillage sur l'ensemble du territoire français.

COMMUNIQUÉS DE PRESSE 2018

Sommaire

Les Menus Services : lancement d'une gamme régionale	Janvier 2018
Les Menus Services au Salon Franchise Expo du 25 au 28 mars	Mars 2018
Les Menus Services : acteur d'un maintien à domicile réussi	Mars 2018
Les Menus Services : 15 ans au service des seniors	Avril 2018
La société Les Menus Services inaugure une agence à Marseille Centre	Mai 2018
Les Menus Services roulent à l'électrique	Juin 2018
Les Menus Services pour la première fois à la télévision	Juin 2018
Les Menus Services au Forum de la Création et de l'Attractivité le 5 juillet à Bordeaux	Juillet 2018
Livreur pour la société Les Menus Services : décryptage d'un métier vecteur de lien	Août 2018
La société Les Menus Services ouvre une agence à Champigny-sur-Marne	Septembre 2018
Les Menus Services pour la 1 ^{ère} fois au Salon du service à la personne les 27 et 28 novembre prochains à Paris	Novembre 2018
Les Menus Services signe un partenariat avec les Amis d'Hubert	Décembre 2018

DEPUIS 15 ANS
À VOS CÔTÉS



LA CONFIANCE À VOTRE TABLE

N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

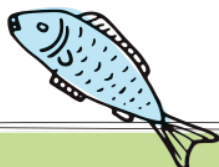


LANCEMENT D'UNE NOUVELLE GAMME RÉGIONALE ; LA BRETAGNE À L'HONNEUR !



Soucieuse de donner à ses clients **le goût d'une cuisine saine, de qualité, savoureuse et représentative de leur région**, LES MENUS SERVICES innove en Bretagne avec **le lancement d'une toute nouvelle gamme régionale, à l'esprit 100% terroir et locavore.**

« Cette nouvelle gamme a pour objectif de valoriser le savoir-faire des producteurs locaux et les plats traditionnels, reflets de l'histoire et de la culture de nos régions, en s'inspirant des recettes aux secrets quelquefois bien gardés. Elle donne à nos clients l'occasion de découvrir ou redécouvrir les joies d'un repas authentique, élaboré dans une cuisine professionnelle régionale, bretonne en l'occurrence pour ce lancement », **déclare Alain Balandreaud, Président de la société LES MENUS SERVICES.**



Fortement développée en région avec 60 franchises sur l'ensemble du territoire, la marque LES MENUS SERVICES se positionne comme **un acteur incontournable du bien-être et du maintien à domicile des seniors**. Avec cette nouvelle gamme bretonne, elle entend bien poursuivre sur cette voie, en permettant à ses clients de retrouver le plaisir de manger en choisissant des menus qui leur ressemblent.

Cette nouvelle gamme s'inscrit dans la stratégie de diversification menée par le groupe à l'échelle nationale et vient étoffer l'offre des 6 autres menus existants.

Elle sera mise en place progressivement au cours de l'année dans d'autres régions françaises afin de toucher l'ensemble des clients LES MENUS SERVICES.

LE MEILLEUR DE LA BRETAGNE AUTHENTIQUE

- Eleveurs de porcs et de volailles, producteurs de lait et d'œufs, maraîchers, fromagers, crêpiers, charcutiers, pâtisseries... la nouvelle gamme bretonne s'assure en grande majorité de produits et matières premières locaux.
- Les recettes et les produits choisis sont emblématiques du savoir-faire gastronomique breton.
- Le lait utilisé dans le cadre de ces repas provient quotidiennement d'un GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) de Guipry-Messac (35).

A LA DÉCOUVERTE DU MENU « GAMME BRETONNE » (le 1^{er} repas est offert)

Entrées

- L'incontournable crêpe au fromage
- Chou fleur ravigote
- Haricots Coco rouges en salade
- Pâté en croûte

Plats

- Filet de colin à la brestoïse : un standard !
- Rôti de dinde sauce aux pruneaux
- Galette paimpolaise
- Longe de porc au cidre
- Penne rigate aux algues

Desserts

- Délicieux cake pomme et caramel
- Semoule au lait
- Quatre-Quarts



A propos de la société LES MENUS SERVICES

Marque spécialisée à 100% dans la préparation et le portage de repas à domicile, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche 1 700 000 repas livrés en 2017 pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros et plus de 10 000 clients. De quoi lui conférer aujourd'hui un positionnement de leader sur son secteur. Avec près de 25 % de croissance en 2016, l'intégration permanente de nouvelles franchises et 60 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figure cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la silver économie en France.

Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothee Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / communication@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88 / 01 56 81 02 35



MARC, 32 ANS, ENTREPRENEUR ÉPANOUI

AVEC LES MENUS SERVICES
J'AI CHANGÉ DE VIE MAIS PAS DE VALEURS

LES MENUS SERVICES AU SALON FRANCHISE EXPO 25-28 MARS 2018 – STAND B52

Avec **25% de croissance en 2017** et 60 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figurent cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la franchise en France.

En 2018, la société Les Menus Services fête ses 15 ans d'existence et de réussite : une date qui souligne la pérennité de l'entreprise et la pertinence de son concept sur un secteur en plein développement. Et pour cause, la marque ambitionne d'atteindre les **70 franchises en 2018**.

L'enseigne sera présente au salon « Franchise Expo », à la Porte de Versailles, **du 25 au 28 mars prochain, sur le stand B52** pour échanger, rencontrer et recruter de nouveaux candidats.

« Franchise Expo est un salon très important pour LES MENUS SERVICES car il nous permet d'entrer en contact avec de nombreux candidats à la franchise, venus de tous horizons. Il constitue un excellent vivier de franchisés potentiels et représente un véritable tremplin pour développer notre réseau de franchises en France, notamment sur des zones où nous ne sommes pas encore présents »,

déclare Corinne Duplat, Directrice Générale en charge du recrutement des nouveaux franchisés.

Marque spécialisée dans le portage de repas au domicile de personnes âgées, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche **1 700 000 repas vendus en 2017 pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros**.

De quoi lui conférer aujourd'hui **un positionnement de leader sur son secteur**.

Ancrée sur le marché en plein boom de la dépendance des personnes âgées, l'entreprise « Les Menus Services » est **pour les futurs franchisés la promesse d'un développement rapide** avec des CA mensuels moyens pouvant aller jusqu'à 90 000 € hors taxes.

Emblématiques de valeurs humaines fortes telles que le partage, l'écoute, l'altruisme et l'empathie, Les Menus Services séduisent de plus en plus de candidats désireux de donner un nouveau sens à leur vie professionnelle.

LES MENUS SERVICES À FRANCHISE EXPO

PORTE DE VERSAILLES, PARIS, DU 25 AU 28 MARS 2018, PAVILLON 2.2 – STAND B52

www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88 / 01 56 81 02 35

DEPUIS 15 ANS
À VOS CÔTÉS



LA CONFIANCE À VOTRE TABLE

N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

Photo : © Thinkstock



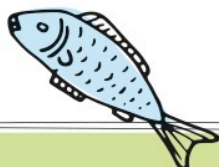
LES MENUS SERVICES : ACTEUR D'UN MAINTIEN À DOMICILE RÉUSSI !

Avec le vieillissement de la population et l'amélioration de la technologie dans tous les secteurs, le maintien à domicile des grands seniors est une situation de plus en plus plébiscitée par les aidants et les personnes âgées elles-mêmes.

Domotique, bien sûr, pour prolonger l'autonomie en sécurisant et améliorant le confort du logement, mais aussi aide et assistance humaine avec la déclinaison des multiples services à la personne.

Un maintien à domicile réussi permet aux personnes âgées de rester intégrées dans la société, de garder toute leur dignité et de continuer à entretenir du lien social et de se sentir utiles.

Échanger quelques mots quotidiennement avec un livreur Les Menus Services, refaire le monde avec son auxiliaire de vie ou son aide ménagère, partager une tasse de café avec son voisin bricoleur sont autant de petits moments de bonheur pour une grande majorité de personnes âgées dépendantes.



LA SANTÉ, UN ÉLÉMENT VITAL POUR LES PERSONNES ÂGÉES



Suivre une alimentation équilibrée, respectueuse des envies et des contraintes alimentaires, garder le goût des bonnes choses et retrouver les saveurs de son enfance, découvrir de nouvelles recettes : prendre du plaisir à manger tout simplement... **voilà les objectifs que s'est fixée la société LES MENUS SERVICES pour ses clients depuis 2003.**

Une mission essentielle lorsque l'on sait que la santé est un enjeu primordial pour lutter contre le vieillissement et la perte d'autonomie.

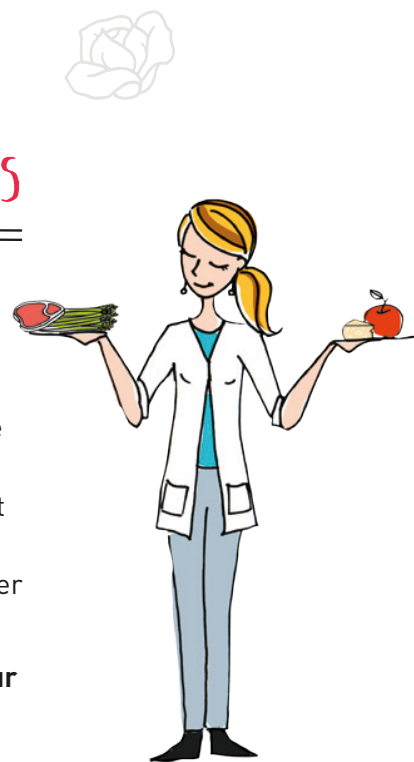
A ce jour, la société est présente sur presque tout le territoire en France avec **70 franchises** et a délivré **2 millions de repas en 2017**, auprès de **11 000 clients**.

DES REPAS FRAIS, ÉQUILIBRÉS ET VARIÉS LIVRÉS À DOMICILE PAR LES MENUS SERVICES

LES MENUS SERVICES livre des repas frais, équilibrés et variés, élaborés par des diététiciens. C'est bien là l'un des points forts du concept et de la réussite de l'entreprise.

Chacune des agences LES MENUS SERVICES intègre une diététicienne qualifiée qui rend systématiquement visite à chaque nouveau client. Ensemble, ils élaborent une charte alimentaire respectant ses goûts et ses contraintes. Il peut ainsi choisir l'un des menus proposés par la société, adapté à sa situation. Et chaque semaine, le client peut modifier ses menus s'il le souhaite.

LES MENUS SERVICES propose ainsi **un service 100% sur mesure pour le bien-être des personnes âgées dépendantes** pour lesquelles le moment du repas doit rester ou redevenir un plaisir de tous les jours.



Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothee Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88

DEPUIS 15 ANS
À VOS CÔTÉS



LA CONFIANCE À VOTRE TABLE

N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

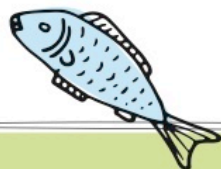


LES MENUS SERVICES : 15 ANS AU SERVICE DES SENIORS !

Lancé en 2003 par Alain Balandreaud, **la société Les Menus Services est pionnière sur le segment du portage de repas à domicile pour les seniors.**

Surfant sur la vague de la silver économie, un secteur émergent à l'époque, Les Menus Services ont su trouver le modèle adapté pour se développer et pérenniser leur concept et leurs services.

Aujourd'hui, **la marque affiche une croissance de près de 25% avec plus de 1,7 million de repas livrés en 2017.** Elle est présente sur quasiment l'ensemble du territoire français avec près de 70 agences en franchise qui délivrent tous les jours des repas frais, équilibrés et réalisés dans le respect des contraintes alimentaires des clients.





RETOUR SUR UNE « SUCCESS STORY » FRANCO-FRANÇAISE AVEC ALAIN BALANDREAUD, FONDATEUR

1° 15 ans après la création de la marque Les Menus Services, la société française a-t-elle modifié son regard sur la façon dont les personnes âgées abordent le grand âge ?

« Nos clients ont rajeuni de 15 ans. Leurs habitudes alimentaires et les services proposés pour les satisfaire ont évolué en parallèle. Nous rencontrons de plus en plus de gens intéressés par la création de leur agence Les Menus Services dans leur propre **région**. La notion de **proximité** s'impose de plus en plus, tant dans le recrutement des franchisés, que pour les clients et pour nos prestataires qui réalisent les repas. De façon plus générale, une prise de conscience a eu lieu et les générations actuelles sont plus attentives à leurs aînés. »

2° Qu'est ce qui vous a incité à créer les Menus Services il y a 15 ans ?

« La perception d'un **véritable besoin** de repas de qualité pour nos anciens. De par mon expérience passée au sein d'un groupe important de restauration collective, je me suis aperçu des limites de la personnalisation et de la réalisation d'un menu selon le goût et les contraintes alimentaires des clients. J'ai voulu aller plus avant dans la réalisation de repas de qualité, avec des solutions capables de s'adapter à la demande de nos clients, pour améliorer leur bien-être au quotidien. Sans oublier, bien évidemment, l'envie de **créer, d'innover et d'être porteur d'un projet ayant du sens.** »

3° Quelle est votre plus grande satisfaction au cours de ces 15 ans ?

« **Transmettre et partager** un savoir-faire avec mes collaborateurs, et depuis 10 ans avec nos franchisés. Participer à la création de près de 70 agences est en soi une vraie **source de bonheur**. Cela me donne tous les jours une énergie et une envie qui me poussent à déplacer les montagnes. Je suis également très fier d'apporter ma pierre à l'édifice du mieux-être des personnes âgées à domicile et de continuer à créer des emplois. »

4° Qu'est ce qui vous anime aujourd'hui pour continuer à faire vivre Les Menus Services sur ce secteur devenu très concurrentiel ?

« Nous avons une clientèle régulière qui nous fait confiance. Des franchisés et gérants de succursales hyper motivés. La concurrence nous confirme le bien-fondé de notre société, à nous d'être les meilleurs pour nous développer. »

5° Quel serait votre rêve le plus fou ? Et le plus sage ?

« Couvrir tout le territoire national dans les 3 ans avec 150 agences, la suite est encore trop folle pour être avouable. Un rêve se doit d'être fou ! »

LES MENUS SERVICES : que faut-il retenir ?

- Une marque pionnière sur le marché du portage de repas à domicile
- Une marque qui accompagne l'évolution sociodémographique de la société
- Une marque qui répond aux nouveaux besoins des seniors : la quête croissante d'autonomie
- Une marque qui apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée



www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88



N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

Photo : © Thinkstock

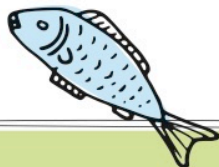


INAUGURATION DE L'AGENCE LES MENUS SERVICES À MARSEILLE CENTRE

Après Toulon, Aix-en-Provence et Cannes, l'entreprise **LES MENUS SERVICES**, leader sur le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, **inaugure son agence en franchise de Marseille Centre.**

« Marseille est une zone de chalandise que nous ne couvrons pas jusqu'à présent, faute d'avoir trouvé les bons partenaires et notamment une cuisine qualitative qui réponde à nos exigences et notre cahier des charges », déclare Alain Balandreaud, PDG LES MENUS SERVICES.

C'est maintenant chose faite avec l'implantation de cette nouvelle agence, qui vient compléter l'offre des Menus Services aux côtés de Marseille Sud et enrichir la liste des 60 agences LES MENUS SERVICES déjà existantes sur l'ensemble du territoire. Elle s'inscrit dans la croissance naturelle et régulière du développement en franchise choisi par l'enseigne.





Lucile Tissot-Lays, 40 ans

Responsable de l'agence Marseille Centre - ltissotlays@les-menus-services.com

Comment passe-t-on de l'ingénierie mécanique à l'élaboration de projets multimédia en passant par les stratégies de communication pour finalement créer son entreprise en franchise ? Comment quitte-t-on l'industrie (Groupe Solvay / Venilia) avec près de quinze ans au sein des chambres de commerce et d'industrie (CCIR Paca) pour passer de l'autre côté en devenant chef d'entreprise ?

Sans doute en déroulant un fil rouge commun à ces étapes de vie : s'attacher au fond à des bases solides, à ce qui fait sens, pour faire valoir ce savoir et le faire rayonner au-delà des cercles d'initiés.

« Je suis partie d'une feuille blanche ou presque, exceptée ma volonté de rejoindre les entrepreneurs, que ma fonction m'avait amené à côtoyer en permanence, de par mes activités quotidiennes mais aussi de par les réseaux auxquels j'appartiens notamment Femmes chefs d'entreprises Marseille (FCE Marseille). La franchise s'est donc imposée quasi naturellement : s'appuyer sur un réseau structuré dans un domaine d'activité porteur. J'ai trouvé l'enseigne au salon Top Franchise il y a deux ans et j'ai été immédiatement convaincue par les valeurs de l'entreprise, le professionnalisme et la transparence menée sur tous les sujets. Avec une activité qui me parle, rattachée à un marché en plein essor. Marseille n'étant pas encore couverte par l'enseigne, c'était l'occasion de me lancer. »

AGENCE MARSEILLE CENTRE

3 place Claude Bernard - 13012 MARSEILLE

04 91 66 07 04

marseille-centre@les-menus-services.com

ZONES DESSERVIES

Marseille, capitale de la région PACA, accueille une nouvelle agence Les Menus Services au sein des quartiers sud de la ville Phocéenne. Toute l'équipe assure chaque jour des portages de repas à domicile dans les 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème}, 11^{ème} et 12^{ème} arrondissements marseillais.

(Autres : nous consulter)



Découvrez l'agence :

[CLIQUEZ ICI](#)

A propos de la société LES MENUS SERVICES

Marque spécialisée à 100% dans la préparation et le portage de repas à domicile, frais et équilibrés, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche 1 700 000 repas livrés en 2017 pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros et plus de 10 000 clients. De quoi lui conférer aujourd'hui un positionnement de leader sur son secteur. Pionnière sur le portage de repas à domicile pour les seniors, elle répond aux nouveaux besoins des seniors en quête croissante d'autonomie et apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée. Avec près de 25 % de croissance en 2017, l'intégration permanente de nouvelles franchises et 60 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figure cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la silver économie en France.

Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothee Auphan / Clémence Engler - d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88



LES MENUS SERVICES ROULENT À L'ÉLECTRIQUE

Conscient que le défi environnemental est un enjeu capital quotidien, la société **LES MENUS SERVICES** innove avec la mise en place d'une **flotte de voitures électriques** adaptée à son activité de livraison de repas à domicile.

Opérationnels depuis le mois de décembre dernier dans **5 agences parisiennes et 1 agence à Montargis**, ces véhicules électriques offrent des avantages non négligeables pour une utilisation intense tous les jours :

- Un confort de conduite,
- Une consommation optimisée avec un potentiel de conduite de 3 jours en ville sans recharge.



L'arrivée des grosses chaleurs estivales permettra notamment d'expérimenter la capacité de consommation de la partie réfrigérée du véhicule. Un premier bilan sera réalisé à la rentrée de septembre. A terme, c'est l'ensemble de la flotte LES MENUS SERVICES qui vise à être remplacée par l'énergie électrique, en fonction également des aides octroyées par l'état et les régions pour financer les véhicules et leur stationnement.



Géraldine Jourdan, Directrice de l'agence Les Menus Services de Montargis, témoigne.

« Nous disposons depuis le début de l'année d'un véhicule électrique aux couleurs des Menus Services. Notre société a cinq véhicules de livraison qui comptabilisent chaque jour des centaines de kilomètres. Il est important d'être sensible au facteur écologique. Au-delà de cette considération citoyenne, il apporte aux livreurs un confort de conduite puisqu'il n'y a pas de vitesses à passer, mais aussi par le silence du moteur. Avec une autonomie d'environ 180 km, il peut être utilisé sur les tournées quotidiennes. Le chargement par un simple branchement est simple et au constat de l'augmentation actuelle du prix du carburant nous apprécions l'économie réalisée. »

www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88

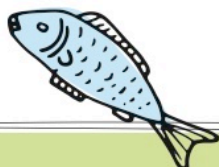


CAMPAGNE DE COMMUNICATION : LES MENUS SERVICES POUR LA 1^{ÈRE} FOIS À LA TÉLÉVISION

Dans le cadre de sa stratégie de communication et pour marquer ses 15 ans d'existence et de réussite pérenne, **la marque Les Menus Services**, spécialisée dans la préparation et le portage de repas à domicile pour les seniors, **investit la télévision pour la première fois avec une campagne sur France 3 régions du 12 au 26 juin.**

Une campagne simultanée en juin dans **5 régions phares** : Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Pays de la Loire, Rhône-Alpes et Centre-Val de Loire, et en septembre à Paris et région parisienne.

Le plan média est bâti sur la **diffusion de 3 à 6 spots quotidiens sur des tranches horaires puissantes** : 11h30, 12h10, 12h35, 19h05, 19h25 et 22h55, selon les régions.





Piloté par l'Agence de communication Call Me Back et produit par La Pompadour, un film d'animation de 20 secondes déroule le métier et l'offre de la marque LES MENUS SERVICES d'une manière simple, accessible et facile à retenir.

L'accroche choisie « **Les Menus Services, les petits bonheurs quotidiens** » conclue le message avec la promesse d'une prestation véritable source de plaisir tous les jours.

Une deuxième vague de communication est prévue en septembre sur France 3 Paris Ile de France.

« Cette campagne de communication nous permet de mettre en lumière les points forts de notre offre ainsi que l'importance du service de proximité que nous apportons grâce à l'implantation de nombreuses agences Les Menus Services en région », déclare Isabelle-Sophie Desprez, Directrice Marketing & Communication Les Menus Services.



Découvrez
le spot télévisé :

CLIQUEZ ICI

A propos de la société LES MENUS SERVICES

Marque spécialisée à 100 % dans la préparation et le portage de repas à domicile, frais et équilibrés, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche 1 700 000 repas livrés en 2017 pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros et plus de 10 000 clients. De quoi lui conférer aujourd'hui un positionnement de leader sur son secteur. Pionnière sur le portage de repas à domicile pour les seniors, elle répond aux nouveaux besoins des seniors en quête croissante d'autonomie et apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée. Avec près de 25 % de croissance en 2017, l'intégration permanente de nouvelles franchises et 60 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figure cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la silver économie en France.



Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88



N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

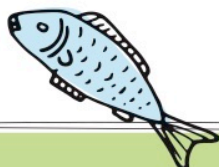
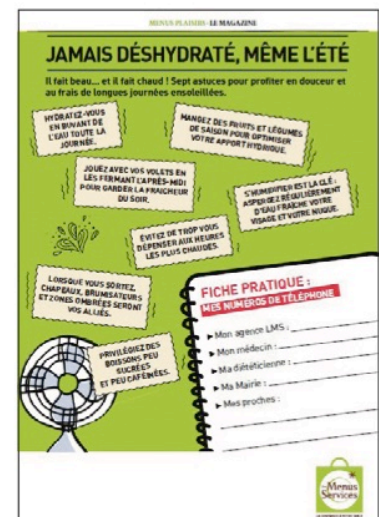


POUR LUTTER CONTRE LA DÉSHYDRATATION, SUIVEZ LES CONSEILS DES MENUS SERVICES...

A l'approche des grosses chaleurs estivales, Les Menus Services alerte sur les dangers de la déshydratation.

En effet, un apport suffisant en eau est indispensable tout au long de l'année mais celui-ci doit être plus élevé et surveillé, bien évidemment, pendant l'été.

En effet, chez les seniors la proportion en eau présente dans l'organisme diminue mais les reins nécessitent plus d'eau pour éliminer efficacement les déchets. Certains médicaments et certaines maladies augmentent également les pertes en eau. C'est pourquoi il est particulièrement nécessaire de veiller à ne pas se déshydrater. Et, qui plus est, la sensation de soif diminue également avec l'âge.



La marque **Les Menus Services**, spécialiste du portage de repas à domicile, **livre principalement des personnes âgées**. Elle connaît bien sa clientèle particulièrement sensible aux effets néfastes de la déshydratation et les dangers de l'été.



5 BONNES FAÇONS DE NE PAS SUCCOMBER À LA DÉSHYDRATATION



Pour leur permettre de rester en bonne santé pendant l'été, Les Menus Services sensibilise ses clients et rappelle les bons conseils :

- Garder une bouteille d'eau à portée de main et veiller à la boire au cours de la journée.
- Rester vigilant à ce que la consommation de boissons au cours des repas ne limite pas l'appétit et donc l'apport alimentaire.
Les fruits, légumes et yaourts peuvent être des sources intéressantes d'eau, et notamment des fruits et légumes de saison.
- Privilégier des boissons peu sucrées et peu caféinées.
- Pour éviter les « coups de chaud », il est impératif de se rafraîchir le visage avec un brumisateur, créer une sensation de fraîcheur avec un chapeau humide, sucer des glaçons ou encore éviter de sortir aux heures les plus chaudes de la journée.
- Fermer les volets dans la journée et les ouvrir aux heures plus fraîches.

De quoi passer un été tout en douceur, à l'abri des températures caniculaires.

A propos de la société **LES MENUS SERVICES**

Marque spécialisée à 100 % dans la préparation et le portage de repas à domicile, frais et équilibrés, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche 1 700 000 repas livrés en 2017 pour un chiffre d'affaires de 25 millions d'euros en 2018 et plus de 10 000 clients. De quoi lui conférer aujourd'hui un positionnement de leader sur son secteur. Pionnière sur le portage de repas à domicile pour les seniors, elle répond aux nouveaux besoins des seniors en quête croissante d'autonomie et apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée. Avec près de 25 % de croissance en 2017, l'intégration permanente de nouvelles franchises et près de 70 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figure cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la silver économie en France.



Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88



LES MENUS SERVICES AU FORUM DE LA CRÉATION ET DE L'ATTRACTIVITÉ LE 5 JUILLET À BORDEAUX

STAND 63

Avec **25% de croissance en 2017** et 60 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figurent cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la franchise en France.

En 2018, la société Les Menus Services fête ses 15 ans d'existence et de réussite : une date qui souligne la pérennité de l'entreprise et la pertinence de son concept sur un secteur en plein développement. Et pour cause, la marque ambitionne d'atteindre les **70 franchises en 2018**.

A Bordeaux, l'enseigne sera présente le 5 juillet au Forum de la création et de l'attractivité à la Chambre de Commerce et d'Industrie pour échanger, rencontrer et recruter de nouveaux candidats.

Perrine LUROT, Chargée de mission Les Menus Services, **sera présente de 9h à 18h** pour informer les futurs franchisés du potentiel de la marque.

Elle animera par ailleurs un atelier, de 13h30 à 14h30, sur le thème « *créer son entreprise en franchise, mode d'emploi !* »

Le forum de la Création et de l'Attractivité est un événement centré sur la création et l'attractivité du territoire de Nouvelle Aquitaine pour **créer et développer son entreprise**, accompagner, informer et conseiller les porteurs de projet dans leurs différentes phases de développement.

Forum de la Création et de l'Attractivité :
Palais de la Bourse de Bordeaux,
jeudi 5 Juillet 2018 de 9h à 18h.

Stand 63 – contact Perrine Lurot -
plurot@les-menus-services.com / 06.80.05.81.02
www.les-menus-services.com

A propos de la marque Les Menus Services

Marque spécialisée dans le portage de repas au domicile de personnes âgées, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandraud, affiche **1 700 000 repas vendus en 2017 pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros**.

De quoi lui conférer aujourd'hui un **positionnement de leader sur son secteur**.

Ancrée sur le marché en plein boom de la dépendance des personnes âgées, l'entreprise « Les Menus Services » est **pour les futurs franchisés la promesse d'un développement rapide** avec des CA mensuels moyens pouvant aller jusqu'à 90 000 € hors taxes. Emblématiques de valeurs humaines fortes telles que le partage, l'écoute, l'altruisme et l'empathie, Les Menus Services séduisent de plus en plus de candidats désireux de donner un nouveau sens à leur vie professionnelle.

Contacts presse :

Agence Call Me Back

Dorothée AUPHAN / Clémence ENGLER

d.auphan@agencecallmeback.com

c.engler@agencecallmeback.com

Tel : 01 56 81 02 81

DEPUIS 15 ANS
À VOS CÔTÉS



N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

LA CONFIANCE À VOTRE TABLE

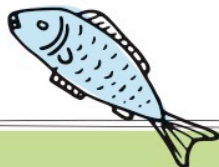
Photo : © Thinkstock



LIVREUR POUR LA SOCIÉTÉ LES MENUS SERVICES : DÉCRYPTAGE D'UN MÉTIER VECTEUR DE LIEN

Numéro 1 du portage de repas à domicile pour les seniors, la société Les Menus Services affiche un concept fort, basé sur l'humain et vecteur de lien social.

Premiers ambassadeurs de la marque au quotidien et auprès des clients, **les livreurs Les Menus Services** se déploient sur quasiment tout le territoire national. Habillés aux couleurs de la marque, ils jouent un rôle essentiel : non seulement pour préparer les commandes le matin mais aussi et surtout pour les livrer, c'est-à-dire **instaurer et maintenir un climat de solidarité** avec chaque personne âgée cliente, rompre leur isolement et leur apporter bienveillance et respect.





Entre 5h et 7h30 environ

Travail en chambre froide (température à 3°).

Répartition de la marchandise : les cuisines livrent en vrac toutes les barquettes destinées aux clients. Les livreurs répartissent cette marchandise par tournée (celles dont ils ont la charge) pour anticiper la préparation des commandes clients.

Mise en sac des commandes clients à l'aide d'un bon de livraison : les sacs sont rangés dans des caisses dans l'ordre de livraison des clients.

Préparation du matériel complémentaire : décompte du pain à associer aux livraisons.

Préparation des documents à distribuer : chaque semaine des bons de commandes sont fournis aux livreurs (pour que les clients choisissent leur menu) ainsi que des confirmations de menus. Les livreurs distribuent également les factures.

De 7h30 à 12h30

Les Menus Services s'engage à livrer leur premier client vers 8h (pas avant) et le dernier vers 12h. Les livreurs sont donc sur la route à partir de 7h30 pour servir les clients dans le délai de livraison imparti.

Au retour de livraison entre 12h30 et 13h : le livreur transmet les informations récoltées pendant la tournée, les bons de commande, les règlements clients...

Il s'occupe de son matériel : entretien des voitures et des locaux (chambre froide).



Daniel Grodzki, livreur Les Menus Services à Paris 15^{ème} Depuis 10 ans dans la société.

« Ce qui m'intéresse le plus c'est le contact avec la clientèle. Je les considère un peu comme mon grand-père ou ma grand-mère. Je suis heureux de les voir tous les jours et, si c'est nécessaire, de leur rendre aussi des services ponctuels (poster un courrier, changer une ampoule...). Nous voyons en moyenne 30 à 35 clients par tournée mais ce n'est jamais une contrainte, même si nous devons respecter nos délais de livraison

en tenant compte notamment de la circulation. Nos clients nous considèrent comme des personnes importantes à leurs yeux et cela nous valorise énormément. C'est ce qui me plaît depuis le début de mon aventure Les Menus Services : le relationnel, le contact humain et la reconnaissance de chacun en tant que personne. »

A propos de la société LES MENUS SERVICES

Marque spécialisée à 100 % dans la préparation et le portage de repas à domicile, frais et équilibrés, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche 1 700 000 repas livrés en 2017 pour un chiffre d'affaires de 25 millions d'euros en 2018 et plus de 10 000 clients. De quoi lui conférer aujourd'hui un positionnement de leader sur son secteur. Pionnière sur le portage de repas à domicile pour les seniors, elle répond aux nouveaux besoins des seniors en quête croissante d'autonomie et apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée. Avec près de 25 % de croissance en 2017, l'intégration permanente de nouvelles franchises et près de 70 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figure cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la silver économie en France.



Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothee Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88

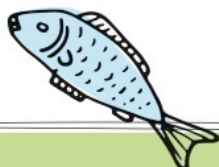


LA SOCIÉTÉ LES MENUS SERVICES OUVRE UNE AGENCE À CHAMPIGNY-SUR-MARNE

Après les agences de Val-de-Marne Ouest et Val-de-Marne Centre, la marque Les Menus Services s'implante à Champigny-sur-Marne pour ouvrir le secteur Val-de-Marne Nord. Couvrant les communes de Champigny-sur-Marne, Villiers-sur-Marne, Bry-sur-Marne, Le Perreux-sur-Marne, Nogent-sur-Marne, Fontenay-sous-Bois, Vincennes, St Mandé, Joinville-le-Pont, cette agence dirigée par Sandrine Helbert depuis mars 2018, a été inaugurée le jeudi 20 septembre dernier.



L'implantation de cette nouvelle agence vient compléter l'offre des Menus Services dans la zone sud de Paris et enrichit la liste des 61 agences Les Menus Services déjà existantes sur l'ensemble du territoire. Elle s'inscrit dans la croissance naturelle et régulière du développement en franchise choisi par l'enseigne.





Sandrine Helbert, 46 ans **Responsable de l'agence Val-de-Marne Nord**

shelbert@les-menus-services.com

« Après 10 ans en tant que manager de salons de coiffure en France et aux Etats-Unis pour la franchise Dessange, je me suis reconvertie dans la grande distribution. Toujours guidée par le fil conducteur du service et de la satisfaction client. De 2005 à 2013, j'ai été chef de secteur alimentaire chez Monoprix, puis directrice de magasin pour la branche supermarché d'Auchan jusqu'à 2017. Mon attirance pour l'entrepreneuriat et ma volonté d'accomplir un projet m'ont aujourd'hui poussée à mettre mon expérience et mon dynamisme au service de ma propre entreprise. »

La franchise, pour entreprendre en gagnant du temps

« La franchise est pour moi un moyen de se lancer dans l'entrepreneuriat en bénéficiant d'un concept qui a été testé et qui fonctionne. Grâce au réseau de franchise, je peux ainsi profiter de la notoriété de la marque, d'une formation et être guidée lors de la création de mon entreprise. De nature bienveillante, je souhaitais créer une société dans le secteur du service à la personne et de l'aide à domicile. Consciente des opportunités de la « Silver Economie » et grâce à mon expérience dans la distribution de produits alimentaires, j'ai décidé de créer mon agence Les Menus Services.

Avec Les Menus Services, je porte des valeurs au quotidien qui me tiennent à cœur : bienveillance, écoute, empathie et solidarité. Faire attention aux autres et à leur bien-être est un élément important à mes yeux. Le concept des Menus Services me correspond parfaitement et celui de la franchise aussi car il me permet de m'adosser à une infrastructure déjà existante qui a fait ses preuves. »

Agence Val-de-Marne nord

62 av Max Dormoy – 94500 Champigny-sur-Marne
Tél. 01 47 06 87 88 – shelbertlms@gmail.com

A propos de la société LES MENUS SERVICES

Marque spécialisée à 100% dans la préparation et le portage de repas à domicile, frais et équilibrés, Les Menus Services, créée en 2003 par Alain Balandreaud, affiche 1 700 000 repas livrés en 2017 pour un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros et plus de 11 000 clients. De quoi lui conférer aujourd'hui un positionnement de leader sur son secteur. Pionnière sur le portage de repas à domicile pour les seniors, elle répond aux nouveaux besoins des seniors en quête croissante d'autonomie et apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée. Avec près de 25 % de croissance en 2017, l'intégration permanente de nouvelles franchises et 61 agences franchisées sur tout le territoire, Les Menus Services figure cette année encore parmi les acteurs les plus dynamiques du secteur de la silver économie en France.



Pour en savoir plus : www.les-menus-services.com

Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88

DEPUIS 15 ANS
À VOS CÔTÉS



LA CONFIANCE À DOMICILE

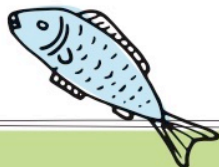
N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

Photo: © Thinkstock

Les Menus Services pour la 1^{ère} fois au Salon du service à la personne les 27 et 28 novembre à Paris

Stand D16

Numéro 1 du portage de repas à domicile pour les seniors, la société Les Menus Services sera présente pour la 1^{ère} fois à la 12^{ème} édition du Salon du service à la personne, les 27 et 28 novembre prochains, à Paris, Porte de Versailles.





LES MENUS SERVICES, ACTEUR FONDAMENTAL DU MAINTIEN À DOMICILE

Avec le vieillissement de la population et l'amélioration de la technologie dans tous les secteurs, **le maintien à domicile des grands seniors est une situation de plus en plus plébiscitée** par les aidants et les personnes âgées elles-mêmes.

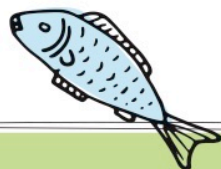
Domotique, bien sûr, pour prolonger l'autonomie en sécurisant et améliorant le confort du logement, mais aussi aide et assistance humaine avec la déclinaison des multiples services à la personne. Un maintien à domicile réussi permet aux personnes âgées de rester intégrées dans la société, de garder toute leur dignité et de continuer à entretenir du lien social et de se sentir utiles.

LES MENUS SERVICES, GARDIEN D'UNE NUTRITION SAINTE ET ÉQUILIBRÉE

LES MENUS SERVICES livre des repas frais, équilibrés et variés, élaborés par des diététiciens. C'est bien là l'un des points forts du concept et de la réussite de l'entreprise.

Chacune des agences LES MENUS SERVICES intègre une diététicienne qualifiée qui rend systématiquement visite à chaque nouveau client. Ensemble, ils élaborent une charte alimentaire respectant ses goûts et ses contraintes. Il peut ainsi choisir l'un des menus proposés par la société, adapté à sa situation. Et chaque semaine, le client peut modifier ses menus s'il le souhaite.

Suivre une alimentation équilibrée, respectueuse des envies et des contraintes alimentaires, garder le goût des bonnes choses et retrouver les saveurs de son enfance, découvrir de nouvelles recettes : prendre du plaisir à manger tout simplement... voilà les objectifs que s'est fixée la société LES MENUS SERVICES pour ses clients depuis 2003.





LES MENUS SERVICES, C'EST AUSSI D'AUTRES ACTIVITÉS DE SERVICES À LA PERSONNE

Pour enrichir son offre existante et asseoir son positionnement d'acteur majeur sur le segment de la silver économie et du service à la personne, Les Menus Services proposent également d'autres activités complémentaires :

- **Les travaux de petit bricolage, dits « homme toutes mains »**

- **La téléassistance et visio-assistance :**

Les services de télé ou visio-assistance permettent aux personnes âgées, handicapées ou isolées de rester à leur domicile, de s'y sentir en sécurité, ils permettent également de lutter contre l'isolement. Ces services relient la personne à un plateau d'assistance à distance et/ou à un service d'urgence 24h/24, 7j/7 ainsi qu'à un réseau de personnes désignées de leur entourage.

Ils émettent une alerte en cas d'urgence au domicile (malaise de la personne...), les services peuvent également être activés par la personne lorsqu'elle souhaite.

- **L'assistance administrative à domicile :**

La rédaction des correspondances courantes, les formalités administratives (telle que la souscription de la déclaration de revenus ou la demande d'une allocation), le paiement et suivi des factures du foyer, la facilitation des contacts et des relations, avec les administrations publiques.

- **La coordination et délivrance de services à la personne**

Elle permet la mise en relation avec des organismes de prestations globales de services à la personne. Au-delà de la simple mise en relation, c'est aussi le suivi de la prestation qui peut s'exercer : suivi qualité (enquêtes satisfaction, gestion des réclamations) et organisation de changement de prestataire en cas de besoin.

Échanger quelques mots quotidiennement avec un livreur Les Menus Services, refaire le monde avec la personne qui vient mettre de l'ordre dans l'administratif, partager une tasse de café avec un bricoleur providentiel sont autant de petits moments de bonheur pour une grande majorité de personnes âgées dépendantes.

LES MENUS SERVICES EN QUELQUES CHIFFRES

2 millions de repas servis à fin 2018

80 agences sur l'ensemble du territoire national à fin 2018

Chiffre d'affaires : 25 millions d'euros (2017)

Salon du Service à la Personne

27-28 novembre 2018

Paris Porte de Versailles - Stand D16

www.les-menus-services.com



Contact presse : Agence Call Me Back

Dorothée Auphan / Clémence Engler – d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com

01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88



LES MENUS SERVICES SIGNE UN PARTENARIAT AVEC LES AMIS D'HUBERT !



Les Menus Services et Les Amis d'Hubert annoncent un partenariat effectif dès le mois de décembre dans la région de Paris Ile de France et d'Angers, afin de répondre toujours plus aux enjeux du maintien à domicile des seniors.

Une étape complémentaire dans la gamme de services à domicile proposés par les deux marques pour apporter du bonheur aux personnes en perte d'autonomie vivant chez elles.

UN PARTENARIAT COMPLÉMENTAIRE

Les Menus Services, 1^{er} réseau national de portage de repas à domicile en France, est en contact quotidien avec des seniors dépendants vivant à domicile. Avec les plats frais et équilibrés que la société livre à ses clients, elle participe à leur mieux-être.

Grâce à ce partenariat, les clients Les Menus Services de Paris Ile de France et d'Angers pourront bénéficier gratuitement d'une heure d'accompagnement avec Les Amis d'Hubert.

En échange, les clients Les Amis D'Hubert se verront offrir un repas gratuit Les Menus Services pour 4 repas achetés.



UN PARTENARIAT COMPLÉMENTAIRE (SUITE)



« 80 % de nos bénéficiaires sont en demande d'échanges, de compagnie, de lien. Nos livreurs le font naturellement en apportant les repas, mais dans un temps limité. », déclare Jean-Luc Pretat, Directeur régional Ile-de-France des Menus Services.

La demande de lien social exprimée par les clients Les Menus Services, vivant seuls chez eux et souvent isolés, était une demande récurrente.

Les Amis d'Hubert œuvre à apporter des temps de partage et de convivialité en organisant des moments de divertissement, artistiques ou culturels à domicile avec un intervenant qui a les mêmes passions qu'eux, dans l'objectif d'instaurer un lien dans la durée.

« On n'apporte pas de solution au problème de l'isolement social en une fois. Les rencontres doivent être fréquentes et s'inscrire dans le temps. Il faut que bénéficiaires et intervenants aient plaisir à se revoir. C'est pour cela que nous constituons les duos selon des centres d'intérêt en commun. », explique Adèle Debost, la fondatrice de la start-up.

Les bénéficiaires faisant appel aux Amis d'Hubert sont principalement des personnes âgées en perte d'autonomie vivant à domicile.

Encore à l'éclosion avec une communauté de plus de 500 personnes, Les Amis d'Hubert ne cesse de grandir et ainsi, de développer les liens entre les générations à Paris, en Ile-de-France et Angers.

A propos des MENUS SERVICES

Premier réseau national de portage de repas à domicile, Les Menus services est une entreprise spécialisée dans le maintien à domicile des seniors depuis plus de 15 ans, Les Menus Services livre des repas équilibrés et de qualité mais propose également d'autres services favorisant le maintien à domicile : petits travaux, téléassistance, aide aux démarches administratives et coordination de mise en place de services, sous une forme de conciergerie. Le réseau Les Menus Services compte 80 agences à travers le territoire national.

www.les-menus-services.com

A propos des AMIS D'HUBERT

Lauréat du Social Challenge 2017, appel à projets européen, et Coup de cœur du Jury du Prix de l'innovation sociale 2018 d'Angers, Les Amis d'Hubert est une start-up qui favorise l'inclusion des seniors via une plateforme de mise en relation entre générations. La vocation de la start-up est de redonner l'accès aux loisirs et à la culture aux personnes âgées qui ne peuvent plus ou que peu sortir de chez elles. Tout en passant des moments qui leur procurent du bien-être, les bénéficiaires apportent à leur tour un complément de revenus nécessaires aux intervenants. Les bénéficiaires paient la séance pour un montant à partir de 13,50€ l'heure, de sorte que l'intervenant soit rémunéré 11€.

www.lesamisdhubert.com

Contact presse Les Menus Services :

Agence Call Me Back - Dorothée Auphan / Clémence Engler

d.auphan@agencecallmeback.com / c.engler@agencecallmeback.com - 01 56 81 02 81 / 06 22 27 63 88

Contact presse Les Amis d'Hubert :

Adèle Debost - Fondatrice et Présidente

adele@lesamisdhubert.com - 06 98 99 97 16