



LA CONFIANCE À DOMICILE

N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE



**GARANT DU MAINTIEN
À DOMICILE POUR LES SENIORS!**

Dossier de Presse

Septembre 2019

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothee Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88

Mathilde Martin de Kergurioné : m.dekergurione@agencecallmeback.com / 06 01 37 11 92

Sommaire

Nouveauté Septembre 2019: le ménage, une nouvelle offre de service aux particuliers	2
Les Menus Services, l'acteur n°1 du maintien à domicile pour les personnes âgées!	3

Des repas frais livrés tous les jours en France

Le rendez-vous quotidien du plaisir gourmand	4
Une gamme régionale en Bretagne	5
Des repas pour tous les goûts	6
L'humain au cœur de l'action	7/8

Chiffres et concept

Un marché en plein boom : la silver économie	9
Une croissance continue de près de 25% en 2018	10
Un levier clé de développement : la franchise	11
Les objectifs 2019	12
Un réseau national étendu	13
Interview d'Alain Balandreaud, PDG de Jade Services	14/15



Nouveau!

Septembre 2019 :

le ménage, une nouvelle offre de service
aux particuliers



Le ménage adapté aux besoins de chacun

Présentes dans les grandes villes de France mais aussi en région, les agences Les Menus Services peuvent dorénavant répondre à tout type de demande en matière de ménage, que ce soit des prestations régulières ou ponctuelles. Nettoyage des sols, entretien de la cuisine et des sanitaires, repassage, dépoussiérage mais aussi ménage de printemps, grand nettoyage de la cuisine, retour d'hôpital ou de maternité, nettoyage après une fête... les prestations Les Menus Services sont qualifiées et s'adaptent à chaque situation.



Des produits 100% naturels

Pour une politique environnementale respectueuse et pour éviter les risques d'allergie, la marque Les Menus Services utilise des produits 100% naturels : savon de Marseille, vinaigre blanc, cire d'abeille et nettoyeurs écologiques... Pour un résultat impeccable!



Des valeurs clés

Proximité, qualité, service et lien social.

Cette nouvelle offre de ménage vient ainsi compléter les autres prestations de service à la personne proposées par Les Menus Services telles que **la télé-assistance et visio-assistance, les petits travaux de bricolage et l'assistance administrative à domicile.** Sans oublier, bien évidemment, l'activité phare : **le portage de repas à domicile pour les personnes âgées.**



Les Menus Services, l'acteur n°1 du maintien à domicile pour les personnes âgées !

Ancré depuis 2003 sur le segment du portage de repas à domicile pour les seniors, la société **Les Menus Services** vous propose des prestations qui la propulsent au rang de leader incontesté du service à domicile.



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.



L'assistance administrative à domicile

La rédaction des correspondances courantes, les formalités administratives (telles 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.



Échanger quelques mots quotidiennement avec un intervenant à domicile Les Menus Services, refaire le monde avec notre assistante administrative à domicile, partager une tasse de café avec un bricoleur providentiel sont autant de petits moments de bonheur pour une grande majorité de personnes âgées dépendantes. Des petits moments de bonheur que les équipes LES MENUS SERVICES sont heureux de partager partout en France.



Le rendez-vous quotidien du plaisir gourmand !

La société **LES MENUS SERVICES**, N°1 du portage de repas, fait appel au **savoir-faire de professionnels** pour élaborer chaque jour dans leurs cuisines et sur l'ensemble du territoire des plats savoureux et équilibrés, s'inspirant de produits de saison.



Un intervenant dans chaque agence

Au total, plus de 200 livreurs travaillent du lundi au samedi sur toute la France pour livrer entre 8h et 12h30 des menus complets à domicile.

Nos repas sont élaborés par un(e) diététicien(ne)

A l'écoute de leurs clients, les agences **LESMENUS SERVICES** bénéficient toutes d'un(e) diététicien(ne) maison. A chaque première prise de contact, le client reçoit la visite de notre conseiller(ère) de clientèle qui fait le point sur ses goûts, ses besoins et ses éventuelles contraintes alimentaires afin de proposer une prestation véritablement personnalisée. Chaque semaine, le client a tout loisir de modifier le menu établi et de le réajuster.



Les points forts

- **Réactivité:** en 24 à 48h, une prestation est mise en place avec un nouveau client.
- **Souplesse:** le client ne s'engage pas dans la durée et peut être amené, à tout moment, à modifier sa commande.
- **Qualité:** saveur et produits de saison restent fil rouge des chefs.
- **Sur-mesure:** des menus composés selon les envies et les besoins de chacun.
- **Equilibre:** proposés par des diététicien(nes) diplômé(es) d'État, les clients bénéficient de plats sains et surtout équilibrés.
- **Suivi:** une question ? Une observation ? Il suffit d'en parler à son intervenant à domicile ou son(sa) conseiller(ère) clientèle pour que l'information soit traitée immédiatement.



Une gamme régionale en Bretagne

Soucieuse de donner à ses clients **le goût d'une cuisine saine, de qualité, savoureuse et représentative de leur région**, LES MENUS SERVICES innove **avec une gamme régionale, en Bretagne, à l'esprit 100% terroir et locavore.**

« Cette 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.

Cette gamme s'inscrit dans la stratégie de diversification menée par le groupe à l'échelle nationale et vient étoffer l'offre des autres menus existants. Elle est mise en place selon les agences dans d'autres régions françaises afin de toucher l'ensemble des clients LES MENUS SERVICES.

Recettes et producteurs bretons

- 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).

Les saveurs de la Bretagne authentique

Entrées

- L'incontournable crêpe au fromage
- Chou fleur ravigote
- Haricots Coco rouges en salade
- Pâté en croûte

Plats

- Filet de colin à la bretonne : 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

Des repas pour tous les goûts

LES MENUS SERVICES affiche **6 autres types de menus**, selon les agences, pour se faire plaisir au quotidien.

Gamme facile



Elaborés pour répondre à un besoin spécifique de la clientèle, les plats de cette nouvelle gamme affichent une **texture intermédiaire** entre « plats standards » et « plats mixés ». Ils sont particulièrement adaptés aux problèmes de dentition, mastication ou préhension puisqu'ils peuvent tous **se prendre à la cuillère**. Finement hachés ou taillés en petits dés, déclinés en purées, gratins, clafoutis... les aliments sont faciles à manger et n'en restent pas moins savoureux.

Quelques exemples de plats de la gamme:
Parmentier de saucisses, Tarte au thon et tomates, Gnocchis au chorizo, Hachis d'agneau aux deux légumes, Poisson blanc à la florentine, Clafoutis de saumon, Parmentier d'agneau à la marocaine...

Gamme gourmand



Festifs, créatifs et savoureux, les **desserts et fromages** labellisés A.O.P. de cette nouvelle gamme apportent une note raffinée aux menus classiques. De quoi embellir son quotidien, tous les jours! De plus, l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P) est un gage de qualité et une garantie d'authenticité. En France, 45 fromages sont estampillés du logo rouge et or de l'A.O.P.

Quelques exemples de desserts de la gamme:
Framboisier, Entremets fraise rhubarbe et confit de pommes, Tatin renversante et fondante, Crème brûlée...
Quelques exemples de fromages de la gamme:
Chaurce fermier, Livarot, St Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne...

Menu standard

Préparés avec simplicité et dans un souci constant du goût, les plats proposés par les Menus Services participent à un vrai moment de plaisir. Le goût, les habitudes culinaires et l'état de santé général sont pris en compte pour maintenir le plaisir de manger. De plus, les conseils d'un(e) diététicien(ne) permettent de personnaliser les menus, sans rien imposer.

Menu sans sucre ajouté

Pour lutter contre le diabète, **LES MENUS SERVICES** élabore des plats avec une bonne répartition des aliments sources de sucres (féculents, légumes, fruits). Les laitages et les desserts sont élaborés sans sucre ajouté. Dans certains cas, des plats dits « hypocaloriques » sont proposés afin de limiter les apports en graisses.

Menu mixé

Adaptés au régime mixé, ces produits spécifiques sans morceaux et pouvant être consommés directement à la cuillère s'inscrivent dans le cadre d'une alimentation variée, équilibrée et convenant aussi aux personnes diabétiques.

Menu sans sel

Les plats sont élaborés pour un régime contrôlé en sodium. Vinaigrette sans sel ajouté, épices (dont le poivre), aromates (ail, oignons, échalotes...) et fines herbes sont privilégiés. Les potages sont cuisinés avec des légumes cuits dans de l'eau sans sel ajouté ainsi que les féculents. Les viandes et les poissons sont choisis en fonction de leur quantité de sodium. Les fromages sans sel, laitages et baguette sans sel ajouté complètent ce menu.

L'humain au cœur de l'action

Sabrina Naudin

Conseillère diététicienne à l'agence de Levallois-Perret (92)

« Mon métier consiste tout d'abord à assurer la livraison des repas aux clients. Je gère l'équipe de livreurs et leur donne les moyens pour bien effectuer leur mission. C'est également moi qui suis en charge du recrutement de ces livreurs. Ma première fonction est donc liée à l'exploitation et à la gestion des livraisons. Ensuite, je gère le suivi client et la mise en place des différentes prestations.

Parallèlement, je suis diététicienne, c'est-à-dire que je veille à l'hygiène et à la qualité des aliments cuisinés. Tous les jours, je goûte les plats qui vont être distribués et je fais, si nécessaire, des remarques (ex. : trop salé...) au responsable des achats ou directement au fournisseur. Nous sommes vigilants pour satisfaire les besoins de nos clients.

En tant que diététicienne, je prends également en charge les régimes particuliers des clients qui sont soumis à des restrictions alimentaires pour raisons médicales.

Ce qui me plaît le plus dans ce métier, c'est la diversité des tâches, je touche à plusieurs domaines : gestion, exploitation, organisation... Donc mes journées sont très variées. De plus, chez Les Menus Services, l'ambiance de travail est très positive et nous avons développé une relation de confiance qui est très intéressante.

La dimension humaine et sociale est importante dans notre profession, nous sommes une équipe dynamique et impliquée, ce qui est très enrichissant au quotidien. »

Marie, 54 ans

Chauffeur-livreur à l'agence de Rennes

« Les Menus Services se sont trouvés sur ma route à une époque où je cherchais du travail.

Je n'avais jamais évolué dans ce type de secteurs et cela fait maintenant 5 ans que je suis salariée de la société. Ce qui me plaît dans ce métier, c'est d'une part : l'indépendance et d'autre part, le relationnel avec les personnes âgées. Je suis libre de gérer mon temps de travail comme je le souhaite, dans le temps qui m'est imparti pour livrer ma trentaine de clients. Je peux donc décider de consacrer quelques minutes de plus à un client, si je constate qu'il en a besoin. Nous pouvons lancer l'alerte auprès des familles si nous voyons qu'il se passe quelque chose d'anormal dans le quotidien de la personne âgée (perte de mémoire, vertiges, négligence vestimentaire...). L'aspect humain est très important car, bien souvent, à part l'infirmier et nous, nos clients ne voient pas grand monde et notre visite quotidienne, même courte, leur met du baume au cœur. Les Menus Services ont un rôle utile car grâce à eux, les personnes âgées peuvent rester plus longtemps chez elles et garder un peu d'indépendance. Ils sont un relais essentiel avant le placement en maison de retraite. »

Monsieur Mathot

Retraité, Client Les Menus Services
depuis février 2017
Père de 3 filles et Grand Père

« Je suis ravi de votre structure, je peux vous le certifier car j'ai connu d'autres structures de portage de repas.

Toute votre équipe fait un très beau travail : les Responsables d'agence sont très sympathiques avec moi et Lukumbo, mon livreur, est très courtois et poli. Que c'est agréable!

Il dépose mon repas dans le réfrigérateur et on discute un peu ensemble.

Les Menus Services m'aide bien : les repas portés à domicile me sont tout à fait adaptés car je suis diabétique et suivre et cuisiner un régime de ce type n'est pas tâche facile.

Là, je n'ai plus qu'à déguster.

Mais je pense que dans le monde actuel, ce qui est capital c'est l'humain et la proximité relationnelle et en cela, vous êtes tout aussi forts!

Une dernière phrase ? Je suis ENTièrement satisfait. »



L'humain au cœur de l'action

Maxence Henry, 49 ans

En charge du développement de la téléassistance auprès du réseau d'agences Les Menus Services

« Mon rôle est de former et accompagner les 80 agences du réseau à la mise en place de ce nouveau service à destination de nos bénéficiaires âgés. J'assure également la relation avec notre partenaire technique Mondial Assistance. En complément des repas que nous livrons à domicile, ce service de Téléassistance favorise le maintien à domicile des Seniors; il apporte sécurité et assistance aux personnes seules et/ou fragiles. A tout moment, une simple pression sur le bracelet permet d'être mis en relation avec un téléopérateur, basé en France, qui m'écoute, me parle et prend en charge la coordination des secours si cela est nécessaire. Les Menus Services est ainsi un acteur majeur du maintien à domicile; c'est une grande fierté pour moi de participer à cette belle aventure. »

Hélène Moreau, 42 ans

En charge du développement de l'activité
Assistance Administrative à Domicile

« Je m'occupe des mises en place de prestations d'assistance administrative à domicile chez nos clients. C'est un service essentiel pour le maintien à domicile des personnes âgées. L'autre jour, Madame Michaud qui a des problèmes de vue ne retrouvait plus ses justificatifs pour sa demande d'aides financières de l'Etat. Elle nous a sollicités pour trier ses papiers et l'assister pour remplir son formulaire CERFA. Aujourd'hui, elle ne peut plus se passer de ce service. Avoir ses dossiers bien rangés lui change la vie. »



Un marché en plein boom : la silver économie !

Une marque pionnière sur le marché du portage de repas à domicile

En 2003, le secteur des services à la personne est encore **émergent en France**. Alain Balandraud, qui a le goût de l'entrepreneuriat, a alors l'intuition d'un nouveau marché riche en opportunités.

Une marque qui accompagne l'évolution socio- démographique de la société

Visionnaire, Alain Balandraud est convaincu que ce sont les tranches d'âge supérieures qui présentent le potentiel le plus important.

Et pour cause : le vieillissement de la population s'accélère, et les **+ 75 ans sont justement les 1^{ers} consommateurs de services à la personne**.

Une marque qui répond aux nouveaux besoins des seniors: la quête croissante d'autonomie

90% d'entre eux souhaitent continuer à vivre dans leur logement, et leurs proches les approuvent.

De plus, la garantie d'une alimentation à la fois source de plaisir et d'équilibre est l'un des **facteurs de leur décision**.

Une marque qui apporte une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée

Véritable élément différenciant par rapport à l'offre concurrente, LES MENUS SERVICES garantit le **savoir-faire de diététiciens** diplômés qui définissent au cas par cas des repas variés (une trentaine de recettes chaque jour à la carte), sains et tenant compte, si nécessaire, de régimes éventuels. Les repas sont conçus tous les jours dans des cuisines professionnelles et livrés frais dans les heures qui suivent.

Autant de points forts, facteurs de réussite pour cette marque dédiée à 100% au portage de repas de haute qualité et de services associés à domicile.



Une croissance continue de près de 25% en 2018!



Créée en 2003 par Alain Balandreud, la société **LES MENUS SERVICES** ne connaît pas la crise.
En 2018, dans le contexte d'une croissance ralentie pour le marché français des services à la personne, la société affiche une dynamique à toute épreuve:

Près de **25%**
au compteur
annuel
sur le même trend
que l'année
précédente

Plus de **50%**
pour le seul réseau
des agences
franchisées

Un concept pertinent qui repose sur:

- **Un cœur de métier** dédié au bien-être des personnes âgées pour faciliter leur maintien à domicile.
- **Une culture d'entreprise forte**, ancrée sur des valeurs de partage de respect, de qualité, d'engagement et d'éthique.
- **Une prestation sur-mesure** qui place le client au cœur des priorités, tant dans la conception et l'approche personnalisée des repas que dans l'organisation et le suivi des prestations de services.
- **Un rayonnement national d'envergure** avec un réseau de **plus de 90 agences franchisées LES MENUS SERVICES** à fin 2019 sur une grande partie du territoire.



Un levier-clé de développement : la franchise



- **2004**: ouverture des 2 premières agences en nom propre à Nantes et à Paris.
- **2006**: 1^{ère} agence en franchise, à Angers.
- **2007**: création du Groupe Jade Services suite au rapprochement entre **LES MENUS SERVICES** et la société Home Privilèges, « la » référence haut de gamme en termes de services pour l'entretien de la maison (ménage, repassage).
- **2010**: le réseau compte 11 agences. Parallèlement, création de Jade Services Développement, structure dédiée au développement de la franchise.
- **2011**: 1^{ère} participation au salon Franchise Expo, à Paris.
Le CA total hors taxes du réseau franchit la barre des **5M€**.
- **2014**: 36 agences LES MENUS SERVICES en activité, **1 million de repas vendus** et un CA hors taxes qui dépasse cette fois les **10M€**.
- **2016**: le parc de franchisés accueille 8 nouvelles agences, soit un CA total de **13,5M€**.
- **2017**: 1,7 million de repas vendus pour un CA de **20M€**.
- **2019**: plus de 90 agences, 2,5 millions de repas pour un CA de **30M€ escomptés**



Preuve du niveau d'expertise atteint par **LES MENUS SERVICES**, la **satisfaction des clients est maximale**: de 92% à 99% d'agrément positif sur les 10 critères retenus lors de l'enquête nationale réalisée en juin 2017.

Même niveau de satisfaction pour tous ceux qui se sont engagés dans la franchise **LES MENUS SERVICES**. Les statistiques prouvent en effet que, d'une agence à l'autre, d'une région à l'autre, le **retour sur investissement financier et personnel se fait à la vitesse grand V**, avec des CA mensuels moyens pouvant aller jusqu'à 90 000 € hors taxes.

La franchise Les Menus Services, mode d'emploi

- **Droit d'entrée**: 20 000 € HT
- **Investissement de départ**: 100 000 € dont 40 000 € d'apport personnel et le reste en financement bancaire
- **Formation** de 4 semaines: 8 000 €
- **Durée de contrat de franchise**: 5 ans
- **Surface moyenne d'une agence**: 70 m²
- **Composition minimale d'une agence**:
1 responsable d'agence, 1 diététicienne en charge de la qualité de services, 1 intervenant à domicile
- **Exclusivité d'exploitation** de l'enseigne sur une zone géographique définie.

Votre interlocutrice :

CORINNE DUPLAT

Directrice générale de Jade Services, en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés

06 61 35 83 78



LA CONFIANCE À DOMICILE

Les objectifs 2019

En 2019, avec des moyens humains renforcés au niveau marketing & communication, l'équipe dirigeante a pour ambition de **conforter son leadership** sur le marché du portage de repas et affiner plus encore **l'image de spécialiste du maintien à domicile** qui lui est associée.

- **Atteindre les 90 agences.**
- Optimiser la présence de l'enseigne dans les **régions à fort potentiel** et/ou insuffisamment couvertes à ce jour.
- **Poursuivre la croissance** de + 25% pour atteindre **2,5 millions de repas.**
- **Accroître la notoriété** de la marque auprès des principaux réseaux prescripteurs.

Soit 30M€ de CA HT que devrait générer la vente directe aux particuliers à la fin 2019.

Un réservoir de croissance important

Bien installée et bien perçue sur son marché de référence, l'entreprise **LES MENUS SERVICES** peut envisager l'avenir avec d'autant plus de sérénité que le réservoir de croissance est toujours important, voire **de plus en plus important**:

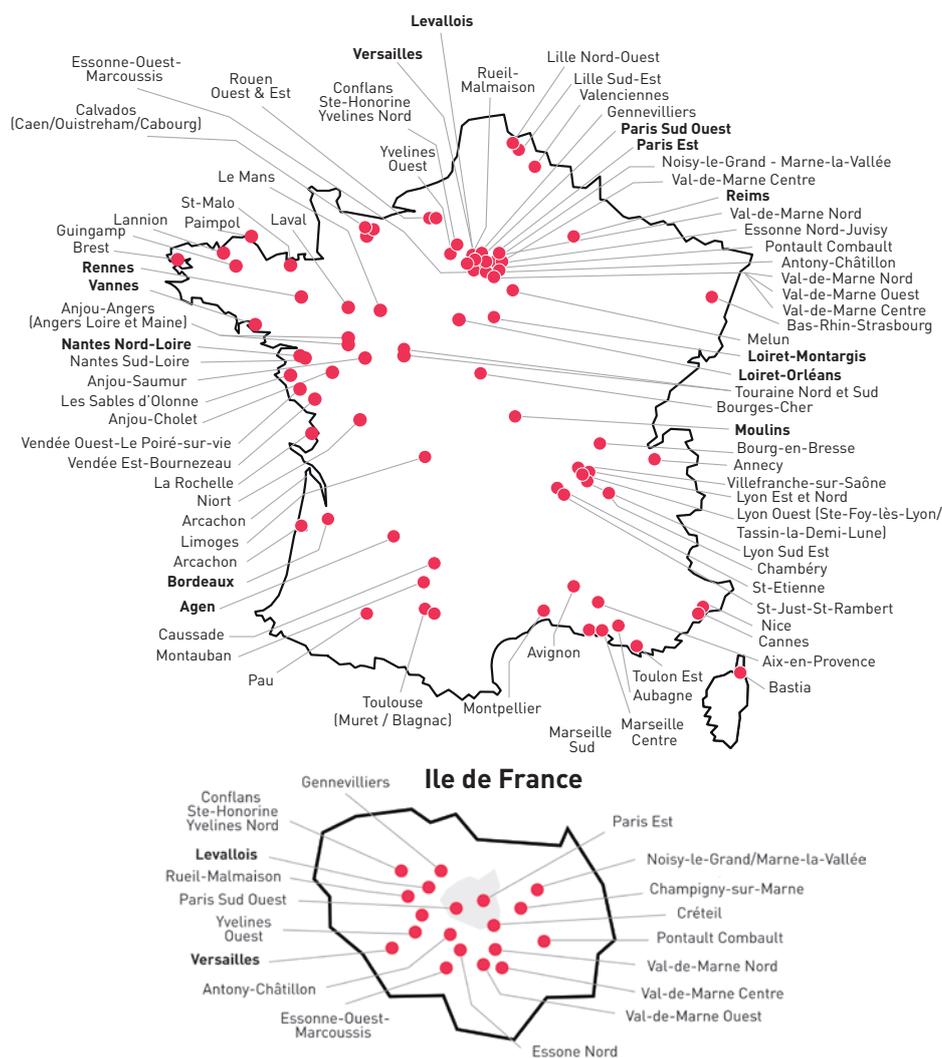
- Selon les projections de l'Insee, **l'allongement de la durée de vie** est un phénomène inéluctable. Les + 75 ans dans la population française représentent aujourd'hui 9,1%, 12% en 2030, 15% en 2050.
- Selon TNS Sofrès, **2,8 M de ménages français restent encore à conquérir** pour tous les acteurs du secteur des services à la personne.
- Selon un rapport du Sénat, **78% des Français se disent concernés par la dépendance** pour eux-mêmes et pour leurs proches, avec en point de mire la recherche de confort et d'amélioration du quotidien.
- Selon le Credoc, **65% des dépenses alimentaires sont réalisées par les seniors**, cette part étant en hausse régulière depuis le début des années 2000.

Autant d'indicateurs très favorables qui devraient logiquement stimuler le nombre de futurs candidats à la franchise **LES MENUS SERVICES.**

Un réseau national étendu

80 agences en franchise

Les Menus Services, réparties sur l'ensemble du territoire



Les Menus Services en bref

- CA total 2018* : **25M€** (+24% versus 2016)
- Part des franchisés dans le CA total : **7M€** (+ 50% versus 2014)
- **Plus de 11 000 clients** actifs en France
- **2 millions de repas livrés** en 2018

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

Retrouvez-nous sur www.les-menus-services.com



Alain Balandreaud PDG de Jade Services

« Le marché de la dépendance est dans le sens de l'histoire »

ALAIN BALANDREAUD, 50 ans, a démarré sa carrière dans la restauration traditionnelle puis collective, notamment au sein du groupe Sodexo. Après avoir occupé des postes stratégiques tant dans la conception que dans l'encadrement ou la production, il devient consultant pour la mise en place de systèmes d'information et logistique.

Il crée **Les Menus Services** en 2003. En 2010, il s'associe à Home Privilèges, société fondée par Corinne Duplat et qui est spécialisée dans le placement et le recrutement d'employés de maison haut de gamme. Les 2 entités sont regroupées depuis au sein de Jade Services SAS, holding de services à la personne dont il est le président.

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

Alain Balandreaud

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 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 ?

Alain Balandreaud

Elle est plus que spécifique, elle est unique ! Aucune autre société de services à la personne n'est aussi experte dans la préparation de repas mais aussi dans tous les autres services à domicile proposés. En ce sens, **LES MENUS SERVICES** ne connaît pas de concurrence directe.

Dans notre communication, nous revendiquons aussi le fait d'apporter « bien plus encore » que de simples prestations à domicile. 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, 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'experts.

Quelle est la stratégie de développement à moyen terme ?

Alain Balandreaud

L'objectif est clair : atteindre la barre des 150 agences **LES MENUS SERVICES** d'ici à 6 ans. Notre plan de route 2019 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 2019 un rythme de croissance supérieur à + 25%.



LA CONFIANCE À DOMICILE



LA CONFIANCE À DOMICILE

N°1
DU PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothée Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88

Mathilde Martin de Kergurioné : m.dekergurione@agencecallmeback.com / 06 01 37 11 92

Les Menus Services est une marque du groupe Jade Services