
BURGER KING®

PARTENAIRE ET ACTEUR
DU DÉVELOPPEMENT
DES TERRITOIRES





BURGER KING

FLAME
GRILLED
SINCE 1954



BURGER KING® DANS LE MONDE



15 000 RESTAURANTS
RÉPARTIS DANS 105 PAYS

13 MILLIONS DE CLIENTS
SERVIS CHAQUE JOUR

BURGER KING® EN FRANCE



30 À 40 CRÉATIONS DE RESTAURANTS
CHAQUE ANNÉE

70 À 90 RESTAURANTS QUICK
TRANSFORMÉS CHAQUE ANNÉE

500 MILLIONS D'EUROS INVESTIS
DANS LE PLAN DE DÉVELOPPEMENT

+ 30 000 COLLABORATEURS SOUS
ENSEIGNE À L'HORIZON 2020

2013

2015

2020

Le Groupe Bertrand acquiert la master-franchise BURGER KING®, «the King is back!» en France, après 16 années d'absence.

Acquisition des 400 restaurants du réseau Quick en France.

600 restaurants répartis sur tout le territoire.

BURGER KING® UN CONCEPT ET UN GOÛT UNIQUES

UNE VIANDE DE BŒUF GRILLÉE À LA FLAMME, POUR MIEUX EN PRÉSERVER LES QUALITÉS ET LA TEXTURE, DES INGRÉDIENTS FRAIS, DES SANDWICHS PRÉPARÉS À LA COMMANDE, GÉNÉREUX ET PERSONNALISABLES.

Convaincu du potentiel de la marque créée à Miami en 1954, sur un marché tricolore du hamburger de plus en plus haut-de-gamme et au succès exponentiel*, le groupe français Bertrand fait en 2013 l'acquisition de la master-franchise, pour assurer son développement exclusif dans l'Hexagone.

Le rachat du réseau Quick en 2015 – 400 établissements pour un chiffre d'affaires de près d'un milliard d'euros – permet de revoir à la hausse les ambitions de croissance de l'entreprise : s'affirmer rapidement comme le numéro deux de la restauration rapide française à l'horizon 2020, grâce à la transformation progressive du réseau Quick d'une part et à la construction de nouveaux restaurants (30 à 40 par an), d'autre part. En 4 ans, environ 600 établissements devraient ainsi ouvrir partout en France.

Relancer dans notre pays une marque mondialement connue, porteuse de promesses de croissance et d'emploi, est l'occasion pour BURGER KING® de nouer des relations étroites avec les institutions et les partenaires locaux pour ancrer les restaurants de l'enseigne dans la dynamique des territoires.

* Selon une étude du cabinet Gira Conseil, la consommation de burgers a été multipliée par 13 en France entre 2000 et 2015.

UNE ENSEIGNE DE PROXIMITÉ

CRÉER DES EMPLOIS ET BOOSTER LES CARRIÈRES SUR LES TERRITOIRES

La majorité de nos établissements est exploitée par des franchisés, des entrepreneurs indépendants et des représentants de l'enseigne ancrés dans les territoires. L'ouverture d'un restaurant BURGER KING® crée localement entre 50 et 100 emplois en CDI. Afin de répondre à ces besoins de recrutement de proximité, BURGER KING® a mis en place des partenariats avec les conseils régionaux et les principaux partenaires de l'emploi : Pôle emploi, AGEFOS-PME, les missions locales, les services Emploi des mairies ou encore l'APEC.

RECRUTER SUR L'HABILETÉ ET LA MOTIVATION

BURGER KING® a fait le choix de la Méthode de recrutement par simulation (MRS), un dispositif ouvert à tous, qui repose sur des exercices de mise en situation adaptés au milieu de la restauration rapide, non pas sur la présentation du CV. Nous sommes à la recherche de « potentiels », de personnes qui pourront et auront envie d'évoluer avec nous. Avec un plan de développement ambitieux, BURGER KING® est en effet en mesure d'offrir des perspectives d'évolution nombreuses et rapides. Les équipiers ont ainsi vocation, s'ils le souhaitent, à accéder à des postes à dimension managériale : leader, manager, directeur ou encore fonctions sièges.

FAIRE DE LA FORMATION INITIALE ET CONTINUE UN PRÉREQUIS ESSENTIEL

Tous les collaborateurs, quel que soit le mode d'exploitation du restaurant (en propre ou en franchise), reçoivent une formation adaptée à leurs fonctions et leurs responsabilités, à leurs souhaits et aptitudes, qui ne se limite pas à la période d'embauche. Une certification BURGER KING® est nécessaire pour se voir confier l'exploitation d'un restaurant et encadrer des équipes.



L'EMPLOI ET LA FORMATION EN CHIFFRES

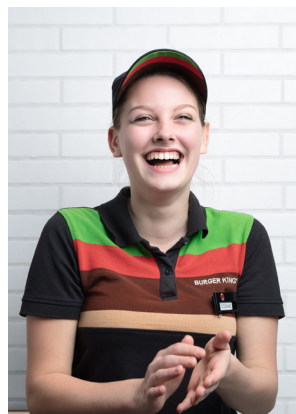
PLUS DE 5 000 EMPLOIS CRÉÉS EN CDI EN MOYENNE CHAQUE ANNÉE DE 2016 À 2020

100 % DES COLLABORATEURS FORMÉS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, AVEC 1 FORMATION DE RAPPEL TOUS LES ANS MINIMUM

2 SEMAINES DE FORMATION PRATIQUE DES ÉQUIPIERS EN RESTAURANT

20 000 EMPLOIS CRÉÉS À HORIZON 2020

8 À 9 SEMAINES DE FORMATION DES ÉQUIPES D'ENCADREMENT ET DES FRANCHISÉS



OBJECTIF MADE IN FRANCE

DÈS LE DÉBUT, BURGER KING® S'EST APPUYÉ SUR DES FOURNISSEURS EUROPÉENS RÉFÉRENCÉS POUR LA QUALITÉ DE LEURS PRODUITS ET SERVICES.

Désormais, nous avons pour objectif de travailler avec des partenaires essentiellement implantés en France, et de nous appuyer sur l'agriculture et les industriels de l'agroalimentaire français, chaque fois que cela est possible. À terme, nous visons également un sourcing 100 % origine France pour certaines références clés, comme le pain en 2018. L'accroissement de la part du sourcing français dans les approvisionnements sera également source de création d'emplois indirects, car il implique, compte tenu de la spécificité des cahiers des charges et des volumes nécessaires à BURGER KING®, des usines dédiées.



ANIMER LES TERRITOIRES

CRÉER DES LIEUX DE VIE ACCUEILLANTS ET CONVIVIAUX

Afin de mieux partager notre enthousiasme et notre fierté avec nos clients, nous avons fait de nos points de vente de véritables lieux de vie. Le design et l'architecture intérieure de nos restaurants puisent leur inspiration dans les racines nord-américaines de la marque. Les espaces variés – des zones lounge avec des fauteuils et des tables bas, des box, des tables communautaires équipées de bornes de recharge pour les téléphones mobiles ou les ordinateurs avec tabourets esprit loft, etc. – marient les matières et les textures – bois, métal, briques apparentes –, dans un esprit volontairement artisanal pour mieux souligner l'originalité du concept et la convivialité des espaces. Des jeux interactifs ou encore des cabanes offrent également aux enfants des activités diversifiées.



AVANT



APRÈS



Qu'il s'agisse d'une conversion (photo ci-dessus) ou de l'implantation d'un nouvel édifice, la maîtrise d'œuvre est assurée par un architecte D.P.L.G. local, interlocuteur de proximité des collectivités territoriales, tout comme l'équipe de développeurs.



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU CŒUR DE NOTRE MÉTIER

La sécurité alimentaire est une priorité, un enjeu majeur et une responsabilité que nous partageons avec nos fournisseurs et nos équipes.

DES CONTRÔLES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE DE NOTRE ACTIVITÉ

Nous sélectionnons nos fournisseurs pour la qualité de leurs produits, mais également pour leur capacité à respecter la traçabilité des denrées, les normes sanitaires et les exigences techniques. Les plateformes de distribution, maillons essentiels de la chaîne alimentaire, sont auditées annuellement. Un plan de contrôle des matières premières est confié à un laboratoire externe agréé pour s'assurer du bon respect de tous les critères de sécurité alimentaire.

NOS RESTAURANTS AU CENTRE D'UN DISPOSITIF DE CONTRÔLE RIGOUREUX

Chaque restaurant est soumis à des audits d'hygiène bimestriels, réalisés par un laboratoire externe, indépendant et agréé. Il dispose également d'un document d'enregistrement propre recensant les différents points d'auto-contrôle obligatoires à surveiller, à contrôler et à enregistrer de façon journalière, hebdomadaire et mensuelle. Si une anomalie est constatée, une action est menée sur site pour apporter une correction adaptée, mais aussi auprès du fournisseur s'il s'agit d'une matière première.

DES COLLABORATEURS FORMÉS AUX AUDITS

Une cellule d'audits internes intervient dans l'ensemble des restaurants pour contrôler la bonne application des règles de base métier : Qualité, Service et Propreté. 100% des collaborateurs en restaurant ont suivi une formation à la sécurité alimentaire et suivent a minima tous les ans une formation de rappel.





BURGER KING® FRANCE

50, avenue du Président Wilson

Parc des Portes de Paris

Bâtiment 123

93214 La Plaine-Saint-Denis Cedex

T. 01 49 51 64 64

www.burgerking.fr

CONTACT

recrutement franchise

franchise@burgerking.fr





BURG

**FLAME
GRILLED
SINCE 1954**



PAVING

