Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 29 janvier 2021

Flunch va-t-il flancher ?



La première chaîne française de restauration en libre-service a demandé l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. Quatre établissements sont concernés en Vaucluse.

Flunch (contraction de fast lunch) vient de solliciter l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. « Après une baisse du chiffre d'affaires de près de 212M€ (-57%) en 2020 par rapport à 2019 du fait du Covid et des confinements successifs, Flunch a décidé de se placer sous la protection du tribunal de commerce de Lille en demandant l'ouverture d'une procédure de sauvegarde », explique la direction du groupe qui servait plus de 55 millions de clients chaque année avant le Covid.

Cette solution devrait permettre à l'entreprise de se donner du temps en termes de trésorerie en attendant la reprise de l'activité commerciale dont la date reste toujours incertaine. Dans le même temps, Flunch envisage un projet de redimensionnement de son réseau en 2021 en se séparant d'une soixantaine de restaurants grâce notamment à des reprises proposées aux collaborateurs et aux franchisés actuels. Au total, un maximum de 1300 postes, sur les près de 5000 collaborateurs, devrait être concerné par ce projet.

4 restaurants en Vaucluse

Créée en 1971, première chaîne française de restauration en libre-service compte actuellement 227

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 29 janvier 2021

restaurants dont 66 en franchise. En Vaucluse, Flunch est présent au Pontet dans la zone commerciale d'Avignon-Nord, dans la galerie marchande du magasin Mistral 7 à Avignon, au centre commercial Intermarché de Cavaillon ainsi que dans celui d'Hyper U à Pertuis. Ce n'est que courant février que l'on devrait savoir exactement quels seront les restaurants impactés.

« La crise sanitaire nous oblige à prendre des mesures fortes plus vite que prévu, précise Thierry Bart directeur général de Flunch. Nous devons adapter le réseau et redéployer la marque au plus près des consommateurs et de leurs nouvelles attentes. Nous avons hâte de voir nos restaurants rouvrir et de retrouver nos clients et nos équipes pour les accompagner dans ce renouveau de Flunch. »

Déploiement de nouveaux concepts

Auparavant, Flunch avait également lancé un repositionnement adapté aux nouveaux modes et lieux de consommation. Cette mutation devrait passer par le développement de nouveaux concepts plus modulaires (kiosques à thèmes, 'food halls'…), proches des clients dans leurs nouveaux usages (vente à emporter, livraison…), avec une priorité donnée aux produits locaux. Cette nouvelle approche a d'ailleurs commencé à être testée sur le restaurant de Noyelles-Godault dans le Pas-de-Calais, puis le sera sur ceux de Louvroil (59), Plaisir (78), Saint-Quentin (02) et Saint-Omer (62), pour être ensuite déployée plus largement.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !