Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

PRESS BOOK

Retombées presse
Janvier-décembre 2020

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK
Dorothée Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88
Cécile Greth : c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

Sommaire

• Touraine Eco	Décembre 2019	La Franchise a la cote
• Champigny Votre Ville	Janvier 2020	Service à la personne : Menu lecture
• Choisir sa franchise.com	3 janvier 2020	Ouverture d'agence à Avignon
• Franchise Directe	3 janvier 2020	Adoucir le quotidien des seniors
• Toute la franchise.com	7 janvier 2020	Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Avignon
• Trouver une franchise	7 janvier 2020	Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Avignon
• Franchise Aide a la personne	9 janvier 2020	Le réseau Les Menus Services s'implante à Avignon
• AC Franchise	10 janvier 2020	Les Menus Services implante une nouvelle franchise à Avignon
• La Dépêche du Midi	10 janvier 2020	Seysses : un nouveau service de proximité voit le jour
• Franchise Habitat	10 janvier 2020	Avignon accueille un point de vente Les Menus Services
• Première Heure	14 janvier 2020	Champigny / Les Menus Services
• L'Eclair	14 janvier 2020	Lescar : un nouveau service de portage de repas à domicile
• La République des Pyrénées	16 janvier 2020	Pau et son agglo
• Aquitaine Presse Service	17 janvier 2020	La société Les Menus Service crée une agence à Pau
• Choisir sa franchise	22 janvier 2020	Actualité LMS : bilan 2019, perspectives 2020
• Hello Franchise	24 janvier 2020	Nouvelle agence à Avignon
• Choisir sa Franchise	27 janvier 2020	LMS : un réseau en pleine expansion
• L'Eclair	28 janvier 2020	Des Menus Services dans l'agglo de Pau
• Observatoire de la Franchise	29 janvier 2020	Une nouvelle agence LMS à Avignon
• Toute la Franchise	29 janvier 2020	Les Menus Services : bilan et perspectives
• Midi Libre	3 février 2020	Les Angles : un nouveau service à domicile pour les aînés
• Observatoire de la Franchise	3 février 2020	L'enseigne Les Menus Services se développe activement partout dans l'hexagone
• Toute la Franchise	3 février 2020	Les Menus Services à Franchise Expo Paris pour rencontrer les candidats
• Franchise Service	3 février 2020	Le réseau Les Menus Services dresse son bilan 2019
• Franchise Habitat	4 février 2020	le réseau Les Menus Services revient sur son activité

Sommaire

• Franchise Magazine	10 février 2020	En croissance, le réseau Les Menus Services lance de nouvelles prestations
• L'Officiel de la Franchise	11 février 2020	Nouvelle agence Les Menus Services à Chambéry
• Choisir sa Franchise.com	11 février 2020	Les Menus Services : ouverture d'agence à Chambéry
• Franchise Aide à la Personne	11 février 2020	Les Menus Services clôture une année 2019 réussie
• AC Franchise.com	12 février 2020	La franchise Les Menus Services recrute sur Ac Franchise
• Franchise Habitat	14 février 2020	Rejoindre le réseau Les Menus Services
• Franchise Service	14 février 2020	Les Menus Services : une franchise en pleine expansion
• Observatoire de la Franchise	14 février 2020	Une nouvelle agence Les Menus Services a ouvert ses portes à Chambéry
• AC Franchise	16 février 2020	Le franchisé Les Menus Services, Sylvain Baconnet, s'installe à Chambéry
• Toute la Franchise	17 février 2020	Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Chambéry
• AC Franchise	18 février 2020	Les objectifs de la franchise Les Menus Services en 2020
• AC Franchise	24 février 2020	Fabienne Demandrille ouvre son agence franchisée Les Menus Services
• Choisir sa Franchise	24 février 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : Salon Franchise Expo Paris du 20 au 24 mars
• Franchise Aide à la Personne	24 février 2020	Les Menus Services en plein développement
• Actu.fr	25 février 2020	Avec Les Menus Services, retrouvez le plaisir de bien manger en préservant votre santé
• Toute la Franchise	26 février 2020	« Avec Les Menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien », Fabienne Demandrille
• Observatoire de la Franchise	28 février 2020	La ville d'Avignon a récemment accueilli une agence franchisée Les Menus Services
• Observatoire de la Franchise	28 février 2020	Retrouvez Les Menus Services sur le stand B52 du salon Franchise Expo Paris
• AC Franchise	28 février 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services qui a le vent en poupe.

Sommaire

• AC Franchise	29 février 2020	Découvrez le concept Les Menus Services à Franchise Expo
• Action Commerciale	Mars 2020	De Directeur Commercial à franchisé
• Le Figaro Hors série	Mars 2020	Des franchises de plus en plus spécialisées
• Le Figaro Hors série	Mars 2020	Combien faut il investir au démarrage ?
• Tendances & Co	Mars 2020	Les Menus Services
• Presse Agence.fr	3 mars 2020	Coronavirus, le salon Franchise Expo Paris décalé au 24-27 mai
• Choisir sa franchise	4 mars 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : le salon Franchise Expo Paris est décalé
• AC Franchise	8 mars 2020	La franchise Les Menus Services affiche une croissance à deux chiffres
• La République de Seine et Marne	9 mars 2020	Vaux le Pénil : nouveau : livraison de repas à domicile.
• L'Express Supplément	9 mars 2020	Pérennité et croissance maîtrisée
• Franchise Habitat	10 mars 2020	Nouvelle agence Les Menus Services
• Toute la Franchise	12 mars 2020	La franchise est un excellent tremplin et un accélérateur de réussite, Alexandre Peltriaux Les Menus Services
• Observatoire de la Franchise	13 mars 2020	Les Menus Services se démarque avec une excellente performance en 2019
• AC Franchise	16 mars 2020	La franchise Les Menus Services organise son salon virtuel
• Agevillage.com	16 mars 2020	Solutions pour bien vivre le confinement
• Choisir sa Franchise	16 mars 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : salon virtuel du 22 au 25 mars
• La Voix du Nord	17 mars 2020	Comment concilie t on maintien à domicile et coronavirus ?
• Franchise Magazine	17 mars 2020	Les Menus Services fait son salon virtuel
• Toute la franchise	17 mars 2020	Coronavirus : Les Menus Services organise son salon virtuel à la place de Franchise Expo
• Franchise Aide à la Personne	18 mars 2020	Nouvelle agence en franchise à Avignon
• Choisir sa Franchise	18 mars 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services qui lance son propre salon virtuel du 22 au 25 mars
• Silvereco.fr	18 mars 2020	L'enseigne Les Menus Services lance son propre salon virtuel du 22 au 25 mars

Sommaire

• France 3 région.fr	18 mars 2020	Coronavirus. Limoges : les livraisons à domicile ne connaissent pas la crise
• Actualités du Jour France	18 mars 2020	Coronavirus. Limoges : les livraisons à domicile ne connaissent pas la crise
• Le Moniteur	19 mars 2020	Avec ses repas à domicile, Les Menus Services maintient le lien social
• Observatoire de la Franchise	19 mars 2020	Le réseau Les Menus Services vous invite à son salon virtuel du 22 au 25 mars 2020
• Le Marché des Seniors	19 mars 2020	Les Menus Services, N°1 du portage de repas à domicile pour les seniors, plus que jamais mobilisé
• Le Courrier de l'Ouest	21 mars 2020	La livraison de repas assurée pour les personnes âgées et handicapées
• Le Moniteur de Seine et Marne	21 mars 2020	Avec ses repas à domicile, Les Menus Services maintient le lien social
• Rosny sous Bois.fr	22 mars 2020	Portage de repas aux seniors par les enseignes privées
• AgeVillage.com	23 mars 2020	Toutes les ressources à connaître autour de soi.
• BFM Lyon	23 mars 2020	Francheville : les seniors livrés à domicile
• La Montagne	23 mars 2020	Le portage de repas sollicité
• Saint Malo Ma Ville	24 mars 2020	La liste des commerces ouverts en période de confinement
• Toute la Franchise	24 mars 2020	Je n'imaginais pas ma reconversion professionnelle sans un accompagnement de qualité, Fabienne Demandrille Les Menus Services
• Cholet Ma Ville	25 mars 2020	Confinement. Dans le choletais, le portage de repas explose.
• Ouest France	25 mars 2020	Saumur. Repas complet, kebab, pizza… Qu'est il possible de se faire livrer ?
• Le Dauphiné Libéré	26 mars 2020	Jonquières : la continuité de la livraison de repas est assurée
• Vaucluse Matin	26 mars 2020	Jonquières : la continuité de la livraison de repas est assurée
• AC Franchise	26 mars 2020	La franchise Les Menus Services maintient son activité.
• Observatoire de la Franchise	26 mars 2020	La marque Les Menus Services mise en avant sur BFM Lyon
• Bordeaux	26 mars 2020	Portage des repas

Sommaire

• Toute la Franchise	29 mars 2020	Livraison de repas à domicile pendant le confinement : Les Menus Services sur le pont
• BFM TV	31 mars 2020	Tonight Bruce Infos
• Hello Franchise	30 mars 2020	Les Menus Service, votre repas en toute sécurité
• La Rep.fr	31 mars 2020	En première ligne face à la crise sanitaire, comment s'organise l'emploi à domicile dans le Loiret ?

Sommaire

• Bordeaux Magazine	Avril 2020	Restez chez vous
• L'union	3 avril 2020	Des livraisons de repas en hausse
• L'union.fr	3 avril 2020	Des livraisons de repas en hausse
• Press Agence.fr	3 avril 2020	La News Partenaires LMS
• Press Agence.fr	3 avril 2020	La News Partenaires LMS
• Press Agence.fr	3 avril 2020	La News Partenaires LMS
• Choisir sa franchise	7 avril 2020	Les Menus Services : ouverture d'agence à Melun
• Choisir sa franchise	7 avril 2020	Spécial Covid 19 – interview franchise LMS
• Observatoire de la Franchise	7 avril 2020	Les Menus Services : Franchise expo a été reporté en octobre 2020
• L'Echo de l'Armor	8 avril 2020	Les portages de repas bondissent
• La Presse d'Armor	8 avril 2020	Les portages de repas bondissent
• L'Officiel de la franchise	8 avril 2020	Nouvelle agence Les Menus Services
• Press Agence.fr	8 avril 2020	Melun : ouverture d'agence
• Le Trégor	9 avril 2020	Les portages de repas bondissent
• Observatoire de la Franchise	9 avril 2020	Les Menus Service a ouvert une agence à Melun
• AC Franchise	9 avril 2020	Alexandre Peltriaux ouvre sa franchise Les Menus Services à Melun
• Press Agence.fr	9 avril 2020	Orange : nouvelle agence LMS
• Choisir sa Franchise	9 avril 2020	LMS : ouverture d'agence à Orange
• Hello Franchise	9 avril 2020	Une mobilisation à 100% durant le confinement
• Observatoire de la Franchise	10 avril 2020	La marque Les Menus Services annonce une nouvelle ouverture à Orange
• Ouest France	10 avril 2020	Les Menus Services côte d'Emeraude
• Ouest France	10 avril 2020	Les Herbiers
• AC Franchise	13 avril 2020	Une nouvelle agence franchisée Les Menus Services se développe à Orange
• L'Eclaireur	15 avril 2020	Les Menus Services : livrer coûte que coûte à domicile
• Franchise Habitat	15 avril 2020	Les Menus Services s'introduit à Melun
• Ma Ville	15 avril 2020	Bournezeau : les commerces s'adaptent et s'organisent
• Les Herbiers.fr	15 avril 2020	Covid 19 : la liste des commerce de bouche ouverts aux Herbiers
• Ouest France.fr	15 avril 2020	Bournezeau : les commerces s'adaptent et s'organisent
• Le Pays Malouin	16 avril 2020	Les Menus Services côte d'Emeraude

Sommaire

• Le Petit Bleu	16 avril 2020	Les Menus Services côte d'Emeraude
• Ouest France	17 avril 2020	A l'agenda de vos communes
• Toute la Franchise	17 avril 2020	Les Menus Services à Melun et Orange
• Ouest France	20 avril 2020	Les Menus Services, société de portage de repas à domicile
• Ouest France	20 avril 2020	Bournezeau : Les Menus Services, assure les livraisons
• Ouest France	20 avril 2020	Les Menus Services
• Choisir sa Franchise	20 avril 2020	Actualité de la franchise Les Menus services : l'entreprise sur le front au quotidien
• Les Herbiers.fr	20 avril 2020	Covid 19 : la liste des commerce de bouche ouvert aux Herbiers
• Silvereco.fr	20 avril 2020	Covid 19 : l'entreprise Les Menus Services sur le front au quotidien
• En 2 mots Poitou Charente	21 avril 2020	Continuité des Menus Services à St Maixent-l'Ecole
• Le Courrier de l'Ouest	21 avril 2020	St Maixent l'Ecole : Les Menus Services, la livraison se poursuit.
• Franchise Habitat	21 avril 2020	Les Menus Services lutte contre le Covid-19
• Les Herbiers.fr	22 avril 2020	Covid 19 : la liste des commerce de bouche ouvert aux Herbiers
• Le Petit Bleu d'Agen	22 avril 2020	Portage des repas à domicile : la belle réussite d'Armelle
• Le Petit Bleu des Côtes d'Armor	23 avril 2020	Les Menus Services Côte d'Emeraude
• Le Petit Journal.net	23 avril 2020	Salariée : Repas à domicile : service et lien social
• Choisir sa Franchise	23 avril 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau plus que jamais mobilisé
• Observatoire de la Franchise	24 avril 2020	Dans le contexte du Covid-19 : Les Menus Services est sur le front tous les jours
• AC Franchise	24 avril 2020	Le réseau de portage de repas Les Menus Services reste mobilisé.
• Ouest France	25 avril 2020	A l'agenda de vos communes
• Ouest France	25 avril 2020	A l'agenda de vos communes
• Press Agence.fr	25 avril 2020	Paris : Covid-19 : Les Menus Services plus que jamais mobilisé

Sommaire

• Observatoire de la Franchise	26 avril 2020	A la recherche de ses futurs candidats, Les Menus Services prouve son réel engagement pendant la crise
• Franchise Service	27 avril 2020	Les Menus Services et ses agences plus que jamais mobilisés face au Covid-19
• Presse Agence.fr	27 avril 2020	Paris : Covid-19 : Les Menus Services plus que jamais mobilisé
• Choisir sa Franchise	28 avril 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : héros du quotidien, la solidarité au sein du réseau
• L'Eclair	28 avril 2020	Les livreurs en première ligne sur le terrain
• Presse Agence.fr	28 avril 2020	Paris : Covid-19 : héros du quotidien, la solidarité chez Les Menus Services
• Le Progrès	29 avril 2020	L'actualité des Menus Services augmente face au Covid
• Les Herbiers.fr	29 avril 2020	Covid 19 : la liste des commerce de bouche ouvert aux Herbiers
• Le Petit Bleu des Côtes d'Armor	30 avril 2020	Les Menus Services côte d'Emeraude.
• Kiosque	Mai 2020	Le CCAS en première ligne
• Observatoire de la Franchise	1 mai 2020	Le réseau Les Menus Services rend hommage à ses héros du quotidien
• Toute la Franchise	3 mai 2020	Les franchisés des Menus Services, acteurs de la solidarité face au Covid-19
• Le Courrier de l'Ouest	5 mai 2020	Poivre et Sel tourne à plein régime
• Ouest France.fr	5 mai 2020	Confinement. A Cholet la cuisine de Poivre et Sel tourne à plein régime
• AC Francbise	6 mai 2020	Face à la crise : interview Les Menus Services
• Franchise Habitat	7 mai 2020	Mobilisation historique des agences Les Menus Services
• Emploi pro.fr	13 mai 2020	Le nouveau RV franchise les 3 et 4 juin 2020 : Franchise Live
• Presse Agence	13 mai 2020	Franchise Live : le nouveau rendez-vous franchise les 3 et 4 juin
• La Dépêche du Midi	15 mai 2020	Quelles prestations propose Les Menus Services ? Les 2 agences de Haute Garonne situées à Toulouse
• Franchise Magazine	19 mai 2020	Franchise Live les 3 et 4 juin
• Le Républicain Lorrain	19 mai 2020	Les Menus Services de Jean-Edouard Morruzzi

Sommaire

• Observatoire de la Franchise	20 mai 2020	Les Menus Services revient sur l'activité de son agence d'Annecy pendant la crise
• Destimed	25 mai 2020	Menus Services. Lucile Tissot-Laÿs « Au-delà des repas, nous avons maintenu un lien social »
• Choisir sa Franchise	28 mai 2020	Les Menus Services : actualité du déconfinement
• Observatoire de la Franchise	31 mai 2020	Le réseau Les Menus Services dévoile ses dernières actualités liées au déconfinement
• Choisir sa Franchise	4 juin 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : enquête nationale de satisfaction
• Toute la Franchise	5 juin 2020	Retrouvez Les Menus Services au salon SME Online
• Choisir sa Franchise	5 juin 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : un nouveau franchisé rejoint le réseau
• Observatoire de la Franchise	6 juin 2020	Les Menus Services dévoile les résultats d'une enquête nationale de satisfaction
• Presse Agence.fr	7 juin 2020	Paris. Vincent nouveau franchisé rejoint Les Menus Services
• AC Franchise	8 juin 2020	Après 4 semaines de formation, il ouvre sa franchise Les Menus Services
• Observatoire de la Franchise	8 juin 2020	Les Menus Services a accueilli un nouveau franchisé à Belfort
• AC Franchise	9 juin 2020	Les Menus Services : 93% de bénéficiaires satisfaits ou très satisfaits
• Toute la Franchise	10 juin 2020	Un nouveau franchisé à Belfort pour Les Menus Services
• Silvereco.fr	11 juin 2020	Les Menus Services : tous les voyants sont au vert.
• Choisir sa Franchise	12 juin 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : première participation au salon SME Online
• Midi Libre	12 juin 2020	Repas à domicile : laissez-vous porter
• L'Est Républicain	13 juin 2020	Les Menus Services livre des repas dans l'Aire Urbaine
• Observatoire de la Franchise	16 juin 2020	Les Menus Services annonce sa participation au salon SME online le 23 juin
• Aladom	18 juin 2020	Les Menus Services interroge ses clients et ouvre 3 nouvelles agences

Sommaire

• Choisir sa Franchise	23 juin 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture estivale
• AC Franchise	26 juin 2020	Les Menus Services restent ouverts durant toute la saison estivale
• Observatoire de la Franchise	26 juin 2020	Les Menus Service accompagne ses bénéficiaires tout au long de l'été
• AC Franchise	29 juin 2020	Salon de la Franchise Paris Porte de Versailles : dates et exposants
• Choisir sa Franchise	29 juin 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : tous les voyants sont au vert.
• AC Franchise	30 juin 2020	Franchise Les Menus Services : lumière sur l'offre « parrainage »

Sommaire

• Observatoire de la Franchise	4 juillet 2020	Les Menus Services reviens sur la dynamique de son réseau pendant la crise
• L'Est Républicain	6 juillet 2020	Repas à domicile : Les Menus Services entre en scène
• Toute la Francbise	6 juillet 2020	Covid 19 : 93% des clients Les Menus Services satisfaits ou très satisfaits
• L'Officiel de la Franchise	7 juillet 2020	Les Menus Services ouvre leur seconde agence à Lyon
• Action Co	7 juillet 2020	De directeur commercial à franchisé
• La Dépêche du Midi	8 juillet 2020	Référence du portage de repas à domicile…
• Choisir sa franchise	7 juillet 2020	Les Menus Services : nos franchisés ouvrent leur seconde agence à Lyon
• Le Petit Bleu d'Agen	8 juillet 2020	Les Menus Services : une qualité de service toujours au rendez-vous
• Le Petit Bleu.fr	8 juillet 2020	Les Menus Services : une qualité de service toujours au rendez-vous
• AC Franchise	10 juillet 2020	Sophie et Pascal Mallet deviennent multi franchisés Les Menus Services
• Silver Eco.fr	13 juillet 2020	Durant l'été, l'entreprise Les Menus Services continue de veiller au grain
• Observatoire de la Franchise	15 juillet 2020	Les Menus Services compte une nouvelle agence lyonnaise
• Toute la Franchise	16 juillet 2020	Un couple de franchisés Les Menus Services se développe à Lyon
• Le Messager	16 juillet 2020	Portage de repas à domicile « le Covid a démontré qu'on était utile »
• Actu.fr	17 juillet 2020	Vaux le Pénil : A Vaux Bocaux, une offre originale de restauration rapide
• Toute la Franchise	21 juillet 2020	« Le système de la franchise est une évidence » Thierry Gagnot (franchisé LMS)
• Press Agence.fr	22 juillet 2020	Paris : Uberall et Google lancent les « Near Me » ads
• Observatoire de la Franchise	24 juillet 2020	Pandémie Covid 19 : quel secteur porteur et rentable en temps de crise sanitaire
• Toute la Franchise	27 juillet 2020	Echange avec Thomas Marliewicz et Noémie Sarteel, franchisés LMS à Boulogne sur mer

Sommaire

• Choisir sa Franchise	30 juillet 2020	Profitez de l'été pour réfléchir à votre projet entrepreneurial
• Observatoire de la Franchise	2 août 2020	Les Menus Services : profitez des vacances pour faire mûrir votre projet professionnel
• AC franchise	3 août 2020	LMS : Et si vous laissiez mûrir votre projet de franchise ?
• Le Dauphiné.com	5 août 2020	Solid'R Annecy
• LA voix de l'Ain	7 -13 août 2020	Frédéric Maitrejean apporte un rayon de soleil aux personnes âgées
• La Voix de l'Ain.fr	10 août 2020	Frédéric Maitrejean apporte un rayon de soleil aux personnes âgées
• Pressse Agence.fr	10 août 2020	Les Menus Services : ils ont franchi le pas du projet entrepreneurial. Et vous ?
• Toute la Franchise.com	26 août 2020	Home Privilèges souhaite conquérir de nouveaux territoires en France
• AC Franchise	28 août 2020	Rejoindre la franchise LMS : quel est le profil requis ?
• Néo Restauration	Septembre 2020	Le portage de repas à domicile : un marché attractif
• Senior actu.com	3 septembre 2020	Portage de repas à domicile : 3 questions à Diane Michaud de chez Xerfi Precepta
• AC Franchise	8 septembre 2020	Home Privilèges souhaite étendre son maillage à l'ensemble du territoire
• Choisir sa Franchise.com	8 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : les résultats sont tombés, 96% de nos franchisés optimistes !
• Choisir sa Franchise.com	10 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : ouverture d'agence à Sainte-Foy-Lès-Lyon
• Le Manager de l'Alimentaire	11 septembre 2020	Portage de repas à domicile : 540 millions d'euros en 2023
• Toute la Franchise.com	11 septembre 2020	Les Menus Services, un bon franchiseur pour 98% de ses franchisés
• Ouest France	12 septembre 2020	A l'agenda de vos communes
• Observatoire de la Franchise.fr	14 septembre 2020	Quoi de neuf au sein du réseau LMS ?
• Observatoire de la Franchise.fr	15 septembre 2020	Le réseau Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence à Sainte-Foy-Lès-Lyon
• Choisir sa Franchise.com	15 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : ouverture d'agence à Segré Anjou Bleu

Sommaire

• Choisir sa Franchise.com	17 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : ouverture d'agence à Albi
• Toute la Franchise.com	17 septembre 2020	A Lyon, la franchise Les Menus Services se décline en couple
• AC Franchise.com	18 septembre 2020	Les Menus Services : des franchisés optimistes pour leur avenir !
• L'Officiel de la Franchise	18 septembre 2020	Guy Gras remplace Michel Bourel à la présidence de la FFF
• Observatoire de la Franchise.fr	19 septembre 2020	Le réseau Les Menus Services s'implante à Segré Anjou Bleu
• Franchise Magazine	21 septembre 2020	Fédération française de la franchise : Guy Gras redevient président
• Le Monde du Droit	21 septembre 2020	La Fédération française de la franchise annonce l'élection de Guy Gras à la présidence
• Toute la Franchise.com	22 septembre 2020	Les Menus Services ouvre deux nouvelles agences dans le Tarn et en Anjou
• Choisir sa Franchise	22 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : ouverture d'agence à Boulogne sur Mer
• Choisir sa Franchise	23 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : incontournable ! Ne ratez pas Les Menus Services à Franchise Expo Paris
• Toute la Franchise	23 septembre 2020	Guy Gras fait son retour à la présidence de la Fédération française de la franchise.
• AC Franchise	24 septembre 2020	Après 20 ans dans la distribution, il ouvre sa franchise Les Menus Services
• Choisir sa Franchise.com	24 septembre 2020	Actualité de la franchise LMS : Annulation Franchise Expo Paris
• Observatoire de la Franchise	24 septembre 2020	L'enseigne Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence à Albi
• Franchise Habitat	25 septembre 2020	Franchise Home Privilèges : aspirez à l'excellence, rejoignez notre club !
• La Dépêche du Midi	26 septembre 2020	Les seniors doivent adapter leur alimentation
• AC Franchise	30 septembre 2020	La franchise Les Menus Services participe à l'émission de BFM Business
• La Dépêche du Midi	30 septembre 2020	Trois questions à Thierry Gagnot, gérant des Menus Services
• Le Figaro HS	Septembre 2020	Pendant la crise, mon activité a progressé

Sommaire

• Le Figaro HS	Septembre 2020	Agir en entrepreneur
• Le Figaro HS	Septembre 2020	Un parcours d'entrepreneur
• Choisir sa franchise	29 septembre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau à la télévision
• La Dépêche.fr	30 septembre 2020	Albi : 3 questions à Thierry Gagnot, gérant des Menus Services
• Ouest France	30 septembre 2020	Le portage de repas à domicile explose
• Observatoire de la Franchise	30 septembre 2020	Les Menus Services a inauguré une nouvelle agence à Boulogne-sur-Mer
• Toute la franchise	30 septembre 2020	Les Menus Services s'adapte et propose des entretiens individuels à la place de Franchise expo

Sommaire

• Rezo	Sept/oct 2020	Les Menus Services : se reconvertir avec la franchise
• Rezo	Sept/oct 2020	Guy Gras a été élu à la présidence de la FFF
• Franchise Directe	2 octobre 2020	Renouvellement dans la continuité à la tête de la FFF
• BFM Business	3-4 octobre 2020	Hors série spécial franchise
• Ouest France.fr	4 octobre 2020	Laval. Le portage de repas à domicile, une solution plébiscitée depuis le confinement
• Choisir sa Franchise	5 octobre 2020	Inédit : interview en duplex des Menus Services…
• Observatoire de la Franchise	5 octobre 2020	L'enseigne Les Menus rencontre les porteurs de projet dans ses bureaux du 5 au 9 oct
• AC Franchise	6 octobre 2020	Une nouvelle franchise LMS à Boulogne sur mer
• Silvereco.fr	6 octobre 2020	La Semaine Bleue avec Les Menus Services : le goût à la Fête !
• AC Franchise	7 octobre 2020	Le réseau Les Menus Services participe à la Semaine Bleue
• Observatoire de la Franchise	7 octobre 2020	L'enseigne Les Menus Services dans une émission dédiée sur BFM Business
• Choisir sa Franchise	8 octobre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau en replay sur BFM
• Choisir sa Franchise	8 octobre 2020	Les Menus Services : nouveau : ouverture d'agence à Montbéliard Belfort !
• Toute la Franchise	13 octobre 2020	« Notre marché a été très impacté par la crise mais favorablement »; Corinne Duplat (Les Menus Services)
• AC Franchise	14 octobre 2020	Le réseau Les Menus Services s'implante à Montbéliard
• Observatoire de la Franchise	14 octobre 2020	Porteurs de projets : RV du 26 au 28 octobre pour Franchise expo online
• Choisir sa Franchise	15 octobre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Mâcon
• Toute la Franchise	15 octobre 2020	L'enseigne Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Montbéliard
• AC Franchise	16 octobre 2020	Ne ratez pas la version en ligne de Franchise expo Paris
• Presse Agence.fr	16 octobre 2020	Mâcon : ouverture d'une agence Les Menus Services

Sommaire

• Toute la Franchise	16 octobre 2020	Franchise Expo Paris Online : pour pallier l'annulation de l'édition 2020
• La Gazette des salons	16 octobre 2020	Franchise Expo Paris Online
• Univers Habitat	16 octobre 2020	Franchise Expo Paris Online, c'est du 26 au 28 octobre prochain
• Aujourd'hui Eco	19 octobre 2020	Interview Corinne Duplat, Directrice Générale Les Menus Services
• Le Parisien Eco	19 octobre 2020	Interview Corinne Duplat, Directrice Générale Les Menus Services
• Franchise Magazine	19 octobre 2020	Franchise Expo Online, du 26 au 28 octobre
• Choisir sa Franchise	20 octobre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : retrouvez-nous à Franchise Expo online
• AC Franchise	21 octobre 2020	Les Menus Services participe à Franchise Expo Online
• Presse Agence.fr	21 octobre 2020	Franchise Expo Online : rencontrez Les Menus Services
• Toute la Franchise	21 octobre 2020	L'épouse du responsables des Menus Services Villefranche sur Saône ouvre son agence à Mâcon
• AC Franchise	26 octobre 2020	Ne manquez pas Les Menus Services sur Europe 1 demain 27 octobre !
• Choisir sa Franchise	26 octobre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau sur Europe 1, une émission spéciale Service à la Personne
• Le Zapping du Paf	26 octobre 2020	La liste des invités radio du mardi 27 octobre 2020
• En 2 mots Poitou-Charentes	27 octobre 2020	Autonomie Douce Heure à Frontenay-Rohan-Rohan
• Le Courrier de l'Ouest	27 octobre 2020	Frontenay Rohan-Rohan : deux enseignes pour un local
• Europe 1	27 octobre 2020	La France Bouge : « l'économie de la vieillesse »
• La Voix du Nord	27 octobre 2020	A Boulogne, l'entreprise Les Menus Services se lance dans le portage de repas à domicile
• Ouest France.fr	27 octobre 2020	Frontenay Rohan-Rohan : deux enseignes pour un local
• La Voix du Nord	28 octobre 2020	L'entreprise Les Menus Services se lance dans le portage de repas à domicile

Sommaire

• Le Journal d'Ici	29 octobre 2020	Menus Services muscle l'activité alimentaire
• L'Hebdo	29 octobre 2020	Livraison de repas à domicile : un service vital pour les seniors
• Angérien Libre	29 octobre 2020	Livraison de repas à domicile : un service vital pour les seniors
• Observatoire de la Franchise	30 octobre 2020	Durant la Semaine Bleue, Les Menus Services a mis l'accent sur l'importance de l'alimentation
• Nouvelles du Monde	31 octobre 2020	Les Menus Services a inauguré une nouvelle agence à Boulogne sur mer
• La Dépêche.fr	1 novembre 2020	Saint Benoit de Carmaux. Les services au service des Bénédictins
• Toute la Franchise	1 novembre 2020	« Après trois ans en Martinique, j'ai choisi la franchise pour commencer mon activité entrepreneuriale rapidement », Jérôme Repellin (Les Menus Services Valence)
• AC Franchise	2 novembre 2020	Une nouvelle franchise Les Menus Services ouvre ses portes à Mâcon
• France Info	3 novembre 2020	Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors
• Orange Actualités	3 novembre 2020	Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors
• Free Portail	3 novembre 2020	Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors
• Actualités du Jour de France	3 novembre 2020	Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors
• Choisir sa Franchise	3 novembre 2020	Deux salons virtuels en octobre
• Presse Agence.fr	4 novembre 2020	Paris, Covid-19 : Les Menus Services, vous pouvez compter sur eux.
• Les Herbiers	4 novembre 2020	Covid-19 : La liste des commerces qui travaillent
• Franchise Magazine	5 novembre 2020	17 et 18 novembre 2020 : un Salon des services à la personne 100 % digital
• Observatoire de la Franchise	5 novembre 2020	Quoi de neuf au sein du réseau Les Menus Services ?
• Observatoire de la Franchise	5 novembre 2020	La franchise Les Menus Services annonce l'ouverture d'une nouvelle agence à Mâcon
• Choisir sa Franchise	5 novembre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Vitré !

Sommaire

• Les Herbiers	5 novembre 2020	Covid-19 : La liste des commerces qui travaillent
• Ouest France.fr	5 novembre 2020	Saint-Malo. Quels sont les restaurants qui proposent de la vente à emporter ?
• Ouest France	7-8 novembre 2020	Quels sont les restaurants qui proposent de la vente à emporter ?
• AC Franchise	10 novembre 2020	Une franchisée Les Menus Services ouvre une seconde agence
• Capgeris	10 novembre 2020	Quelle dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023?
• Toute la franchise	10 novembre 2020	Une multifranchisée Les Menus Services se développe en Ille-et- Vilaine
• Choisir sa Franchise	10 novembre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : à chaque jour son Potage !
• Drôme Hebdo	12 novembre 2020	Le portage de repas à domicile se développe
• L'Est Républicain	17 novembre 2020	Reconfinement : les commerces s'adaptent
• L'Est Républicain.fr	17 novembre 2020	Reconfinement : les commerces s'adaptent
• Ouest France.fr	18 novembre 2020	Deauville. Les personnes âgées choyées pendant le confinement
• Ouest France	19 novembre 2020	Deauville. Les personnes âgées choyées pendant le confinement
• Radio Classique	19 novembre 2020	Le Journal de 7h30
• Le Progrès	21 novembre 2020	Ils se sont spécialisés dans la livraison
• Observatoire de la Franchise	24 novembre 2020	Les Menus Services annonce une nouvelle ouverture et continue à proposer son service de portage
• Savours & Co	25 novembre 2020	Le portage de repas à domicile, un marché attractif
• Le Journal d'Ici	29 novembre 2020	Menus Services muscle l'activité alimentaire
• Le Monde du Surgelé	30 novembre 2020	Le portage de repas à domicile, un marché en plein essor
• Choisir sa Franchise	1 décembre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Valence
• AC Franchise	2 décembre 2020	La franchise Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Valence !
• Ma Ville	3 décembre 2020	Saint-Malo. Thomas est livreur de repas à domicile, mais pas que...

Sommaire

• Toute la Franchise	3 décembre 2020	Les Menus Services ouvrent une nouvelle agence à Valence
• Ouest France	4 décembre 2020	Thomas est livreur de repas à domicile, mais pas que...
• Le Dauphiné.com	4 décembre 2020	Les bons plans de Noël à Valence
• Ouest France	4 décembre 2020	Surtout, prévenir la dénutrition
• AC Franchise	7 décembre 2020	Six idées de franchise à ouvrir en 2021
• La Cuisine pro.fr	7 décembre 2020	La cuisine pro Le portage de repas à domicile, un marché en plein essor
• Choisir sa Franchise	10 décembre 2020	Actualité de la franchise Les Menus Services : focus sur le réseau dans Le Point
• AC Franchise	11 décembre 2020	Le Point vante l'expertise du réseau Les Menus Services
• Saint Sebastien.fr	18 décembre 2020	Animations de Noël 2020
• La République de Seine et Marne	21 décembre 2020	Les commerces innovent pour résister à la crise sanitaire
• Le Courrier de l'Ouest	23 décembre 2020	Services à la Personne : Les Menus Services Bocage, Vendée Est
• Observatoire de la Franchise	25 décembre 2020	Les Menus Services s'est implanté à Valence, dans la Drôme
• Le Courrier de l'Ouest	26 décembre 2020	Le chiffre 50
• La Montagne.fr	27 décembre 2020	Le confinement, période idéale pour changer de métier et de vie ? Anna Malioukova et Romain Carmille pourraient approuver.
• Observatoire de la Franchise	31 décembre 2020	Les Menus Services vous garantit des repas de qualité et un service ultra-personnalisé

COMMERCE

La franchise a la cote

Le 16 octobre, la CCI Touraine accueillait une réunion d'information animée par la Fédération française de la franchise (FFF), et durant laquelle ont témoigné franchiseurs et franchisés tourangeaux. Plus de 40 personnes ont découvert ce mode d'entreprenariat aux nombreux atouts...

Et si entreprendre en franchise était le meilleur moyen d'éviter la fameuse « solitude du dirigeant » ? Ce qui est certain, c'est que la franchise offre souvent un cadre éprouvé et un contexte plus sécurisé pour se lancer dans l'aventure, se confronter aux banques, conquérir de nouveaux clients et premiers marchés… Une situation qui peut aussi faire gagner du temps, *« mais c'est bien le franchisé qui fera son chiffre d'affaires »*, tempère **Rose-Marie Moins**, directrice du développement, de l'animation et de la promotion à la FFF. *« La marque choisie ne fera pas tout. »* Pour choisir sa franchise, *« ne pas la choisir uniquement pour ce qu'elle est et ce qu'elle vaut, il faut aussi rencontrer, échanger avec d'autres franchisés du réseau avant »*, précise Rose-Marie Moins, qui rappelle l'importance de cerner le potentiel du marché local.

Crédit photo : © Antoine Burbaud

Delphine Tiercelin, de la communication au Thé.

Un cadre rassurant

Pour **Mickaël Goatché**, qui a repris en juillet dernier les deux agences tourangelles des **Menus services** (portage de repas et services à domicile), la franchise a présenté *« un cadre rassurant »* surtout pour lui qui *« découvrait ce secteur, après une carrière dans l'univers du camping, dans le sud de la France »* ; à la recherche de « plus de sens », il dirige aujourd'hui 10 salariés et sert plus de 350 clients sur le territoire. *« J'ai eu d'emblée une excellente visibilité, sans angle mort, avec un audit récent, mais aussi une assistance administrative et de la formation au départ. Et j'ai bénéficié du soutien des autres franchisés, en plus de la crédibilité et notoriété du réseau. »* Aucun regret, donc ; seul bémol : *« nous sommes dans le même bateau ; si demain, il y a un gros problème sanitaire, par exemple, chez l'un des franchisés du réseau, on en pâtira tous. »*

Moins d'inquiétude, de ce point de vue, pour **Delphine Tiercelin**, qui depuis quelques mois fait revivre la marque de thé **Betjman & Barton** à Tours. *« Les dirigeants ne sont pas dans une logique de développement de franchises à tout crin et les cinq boutiques en France ont une certaine latitude pour faire vivre la marque, agencer leur espace et créer leur univers »*, relate cette ancienne cadre dans la communication à Paris. *« Le positionnement de Betjman & Barton est premium, ils ne s'implanteront pas n'importe où. Mais de Tours, ils ont l'image d'un centre-ville commerçant, avec des franchises de grande qualité qui ont souvent réussi. »*

SmÄak, une future success story tourangelle ?

C'est aussi de Tours que partira, peut-être, une future success story de la franchise. Ouvert en mai 2017 rue du Commerce à Tours, le restaurant **SmÄak Natural food** a d'emblée été conçu comme une future franchise, par **Stéphane Fourmis**, chef tourangeau fort de 20 ans d'expérience, et sa compagne **Camille Duclos**, graphiste de métier et passionnée de pâtisserie. Fin 2019, est prévue l'ouverture d'un deuxième restaurant, place de la Résistance, qui sera suivie d'une implantation au cœur de la Défense à Paris, sans doute en 2021, grâce à l'obtention d'un prestigieux prix (et d'une dotation de 500 000 €) qui l'a consacrée « Concept de l'année ». Aujourd'hui, le couple pose les bases des futurs cahiers des charges de ses franchises. *« Nous souhaitons tester plusieurs concepts, pour s'adapter aux lieux et villes, car il est toujours compliqué de trouver le bon fonds de commerce. »* Ainsi, des restaurants pilotes devraient voir le jour dans des centres villes, zones industrielles, centres commerciaux… *« Tout en conservant notre ligne directrice : une restauration rapide, saine, avec des produits locaux de qualité, et dans un décor comme à la maison... Et en intégrant le zéro plastique, une seconde vie au mobilier… »* Tous les ingrédients semblent réunis pour que SmÄak Natural food fasse des petits... et de futurs heureux franchisés !

Crédit photo : © Antoine Burbaud

Camille Duclos et Stéphane Fourmis ont de la suite dans les idées.

REPÈRES

✔ Selon la FFC, la franchise c'est : **2000 réseaux, 75 000 points de vente, 62 milliards de CA et 700 000 emplois.**
« Entre 2005 et 2015, nombre de réseaux a doublé », note Rose-Marie Moins.

✔ Entre **25 et 30 %** des franchises françaises se développent à **l'international**. Quelques fleurons : Dessange, Accor, Yves Rocher, Paul…

✔ Profil : **38 %** des franchisés sont **des femmes**, **74 %** sont **d'anciens salariés** et l'âge moyen d'une première franchise, c'est 35 ans.

✔ **Salon de la franchise à Paris,** du 20 au 25 mars 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

Champigny notre ville
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Janvier 2020

SERVICE À DOMICILE

Menu lecture

La société de portage de repas à domicile "Les menus services", installée à Champigny, propose un nouveau service gratuit de prêt de livres à ses bénéficiaires. « Une liste leur est remise, ils choisissent un ou plusieurs romans, puis les ouvrages sont livrés à leur domicile », explique Sandrine Helbert, directrice de l'agence Val-de-Marne Nord.
Plus d'infos au 01 47 06 87 88 ; shelbert@les-menus-services.com.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.choisir-sa-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Les Menus Services : ouverture d'agence à Avignon !

FABIENNE DEMANDRILLE
Directrice d'agence

Tous droits réservés à l'éditeur

L'INTERVIEW MINUTE

Me rendre utile auprès de nos ainés : voilà ce qui m'a motivée à rejoindre le réseau Les Menus Services !
Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles. Ils ont nourri tous mes souvenirs d'enfance et je remercie mes parents pour cela. Aussi avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet.
Toute l'équipe Les Menus Services a été bienveillante et disponible en m' accompagnant tout au long des étapes d'ouverture de mon agence.
Pour mes bénéficiaires, je réponds au besoin de **portage de repas et propose de petits services au quotidien** : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le **Ménage 100% naturel.** Adoucir le quotidien, c'est ce qui m'a séduit chez Les Menus Services.

Sucré ou Salé ?

Salé sans hésiter, je craque pour la bouillabaisse … une jolie découverte. Des souvenirs de mon enfance je garde celui du jardin de mon père et la cuisine de ma mère, un travail d'équipe rythmé par les saisons ! Une ratatouille, une soupe de potiron, des pâtés... Des plats simples pour réunir la famille.

ZONES DESSERVIES

L'agence d'Avignon propose ses services de portage de repas à domicile et bien plus encore en Pays avignonnais et ses communes voisines : Châteauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve lès Avignon, Les Angles…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage ou en petits travaux**, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives**.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchisedirecte.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Adoucir le quotidien des séniors

Fabienne propose dans son agence Les Menus Services des services de portage de repas à domicile et bien plus encore, en Pays avignonnais et ses communes voisines : Châteauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve lès Avignon, Les Angles…

Depuis quelques semaines, Fabienne Demandrille a démarré son activité franchisée avec Les Menus Services à Avignon ; elle commente ce qui l'a motivée à entreprendre dans les services à la personne : " *Me rendre utile auprès de nos aînés : voilà ce qui m'a motivée à rejoindre le réseau Les Menus Services ! Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles. Ils ont nourri tous mes souvenirs d'enfance et je remercie mes parents pour cela. Aussi avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet. Toute l'équipe Les Menus Services a été bienveillante et disponible en m'accompagnant tout au long des étapes d'ouverture de mon agence. Pour mes bénéficiaires, je réponds au besoin de portage de repas et propose de petits services au quotidien : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le Ménage 100% naturel. Adoucir le quotidien, c'est ce qui m'a séduit chez Les Menus Services* ".

Informations pratiques : Les Menus Services - 125 rue de Neguelou - 30 133 Les Angles. Du lundi au vendredi de 9h à 17h au téléphone.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/01/2020
Heure : 09:25:11
Journaliste : Aurélien Desert

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Avignon

L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées et/ou dépendantes Les Menus Services vient d'ouvrir une nouvelle agence à Avignon. Cette agence dessert les communes voisines de Châteauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve-lès-Avignon, etc.

« Me rendre utile auprès de nos ainés : voilà ce qui m'a motivée à rejoindre Les Menus Services ! »

Après avoir passé plus de 20 ans dans la communication et le marketing, Fabienne Demandrille a souhaité créer son entreprise dans un domaine concrètement utile. « Je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet », confie ainsi la nouvelle franchisée Les menus Services d'Avignon.

Sensible, par son expérience personnelle, à la qualité de vie des personnes âgées et au partage, elle conclue ainsi « Me rendre utile auprès de nos aînés, voilà ce qui m'a motivée à rejoindre le réseau les Menus Services. ». C'est ainsi que, désormais, elle propose aux personnes âgées dépendantes de sa zone de chalandise non seulement des services de portage de repas, mais aussi de ménage, de petits travaux, d'assistance administrative et de téléassistance.

Si vous aussi, comme Fabienne, vous souhaitez donner un nouveau sens à votre carrière en rejoignant une enseigne leader de son domaine, rendez-vous pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/01/2020
Heure : 20:15:29
Journaliste : José Kossa

www.trouver-une-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Avignon

Spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, le réseau Les Menus Services poursuit son maillage national avec une nouvelle agence à Avignon.

Pour Fabienne Demandrille, responsable de cette nouvelle agence, rejoindre le réseau Les Menus Services contribue à donner un sens à son travail au quotidien : « Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet » explique-t-elle, *« Toute l'équipe Les Menus Services a été bienveillante et disponible en m' accompagnant tout au long des étapes d'ouverture de mon agence »*, poursuit la nouvelle franchisée. A l'instar des autres agences du réseau, l'enseigne Les Menus Services**d'Avignon**propose désormais à ses clients, des services de portage de repas à domicile, tout en plaçant l'humain au cœur de son dispositif.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 09/01/2020
Heure : 12:21:03
Journaliste : Walid Nouni

www.franchise-aide-a-la-personne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services s'implante à Avignon

Les Menus Services, le réseau spécialisé dans le **portage de repas** au domicile des personnes âgées, continue de se développer en France et ouvre une **nouvelle agence** située à Avignon, au 125 rue de Neguelou, 30133 Les Angles.

Fabienne Demandrille pilote la nouvelle implantation. Cette dernière vient d'une grande famille et a toujours vécu proche de ses oncles, tantes et grands parents.

« Avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet », confie la **franchisée**.

Retrouvez toutes les informations relatives à l'enseigne Les Menus Services sur sa fiche de présentation sur notre site.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services implante une nouvelle agence à Avignon

Enseigne spécialisée dans le portage de repas depuis 2003, Les Menus Services poursuit le déploiement de son réseau en ouvrant les portes d'une nouvelle agence à Avignon.

Fabienne Demandrille, nouvelle adhérente

En **novembre 2019,** une nouvelle agence **Les Menus Services** a vu le jour à **Avignon** au 125 rue de Neguelou, 30 133 LES ANGLES.

Aux commandes de l'établissement, **Fabienne Demandrille** , qui couvrira le Pays Avignonnais ainsi que ses communes voisines à savoir : Châteauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve lès Avignon, les Angles etc…

C'est en voulant se rendre utile auprès de ses aînés que la nouvelle directrice s'est motivée à rejoindre le réseau.

« Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles. Ils ont nourri tous mes souvenirs d'enfance et je remercie mes parents pour cela. Aussi avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet », confie la chef d'entreprise.

La marque offre un choix de menus étendu (sans sels, diététique, gourmand…) , une livraison personnalisée quotidienne, ainsi qu'une dégustation appréciée par 93% des clients qui se disent satisfaits et très satisfaits.

Au-delà de cela, l'adhérente propose également des petits services du quotidien tels que l'assistance administrative, l'aide pour les petits travaux, la téléassistance ou encore le ménage 100% naturel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Franchise LES MENUS SERVICES
Service à la personne âgée ou dépendante

Apport personnel minimum : **40 000€**

Type de contrat : **Franchise**

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Muret

Date : 10 janvier 2020
Page de l'article : p.29

Le quatrième trimestre riche en événements

Seysses

Entre la musique, l'art, les écoliers, les fêtes à préparer, et autres moments forts d'un point de vue culturel, le quatrième trimestre de 2019 restera un bon cru pour une commune vivante.

– Octobre : l'Orchestre l'Enharmonie de Toulouse revient à la salle des fêtes. « Menus services », un nouveau service de proximité sur la commune, voit le jour. Bourse toutes collections, rendez-vous des chineurs. Voyage en Afrique exposé par la médiathèque départementale. Les écoliers courent au parc pour Hôpital Sourire. César à l'Histoire de l'Art. Le SIAS porte les repas à domicile. Les seniors visitent l'unité de production d'eau. Ramasser ses kiwis c'est jeudi ! Fin de l'enquête de gestion de l'eau. Halloween avec le comité festif.

– Novembre : nouveaux radars pédagogiques sur la RD15. Un centenaire de plus au SIAS. L'accueil de la mairie est rénové. Vicky Vallier présente sa candidature aux municipales. Reprise de la compétence « équipements sportifs » par la commune. Concert orgue et violon à l'église avec les Amis de l'orgue. Mise en service de la borne interactive. Le salon du livre tient sa renommée nationale et devient un incontournable moment culturel de la commune. Belote avec le comité festif.

– Décembre : une boîte à livres est vandalisée. Sapin chez Thomas Pignolo. Décoration du rond-point de Gascogne et du hall de la mairie pour marquer les fêtes. Nouveau bureau à la pétanque. Conférence sur le numérique du Club entreprises du Muretain à Seysses. Les Tastos Mounjetos à la salle des fêtes. L'association RUSh crée ExoCode pour la compréhension du code informatique. Enfin, l'atelier tricot du CCAS aide l'enfance.

00lyxn84ZnaU9exc5FO5nn5skq5DMFzQLaYSSwfIFR2W6tuunBTp9nvM9l83JtIGGN2Q0

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/01/2020
Heure : 11:34:59
Journaliste : Walid Nouni

Franchise Habitat

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Avignon accueille un point de vente Les Menus Services

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

Les Menus Services , le réseau proposant un service de **portage de repas** au domicile des personnes âgées, continue de renforcer sa présence partout en France et ouvre une **nouvelle agence** située à Avignon, au 125 rue de Negueleu, 30133 les Angles.

La nouvelle implantation est pilotée par **Fabienne Demandrille** , qui a été accompagnée par la tête du réseau durant toutes les étapes de la mise en place du projet.

« Avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet », explique Fabienne.

Créé en 2003, le réseau Les Menus Services se développe en franchise depuis 2006. **Devenir franchisé** demande un investissement global de 100.000 euros, dont 20.000 euros de droits d'entrée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Première Heure

Pays : FR
Périodicité : Bi-hebdomadaire

Date : 14 janvier 2020
Page de l'article : p.12

Champigny / Les Menus Services . Spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors, l'agence Les Menus Services Val-de-Marne Nord, située à Champigny, a mis en place une prestation pertinente : le prêt de livres. Une liste d'ouvrages d'auteurs classiques comme Maupassant (les nouvelles sont très demandées) mais également d'auteurs contemporains comme Jean-Paul Dubois ou Amélie Nothomb est présentée aux clients. Les livreurs des Menus Services déposent les listes aux clients qui cochent les livres souhaités qui sont apportés lors des livraisons de repas. La directrice Sandrine Helbert a eu cette idée en discutant avec une cliente qui avait le regret de ne pas pouvoir aller à la bibliothèque ou à la librairie pour chercher des livres. Ouverte depuis mars 2018, l'agence se rend quotidiennement chez ses clients âgés, bien souvent dépendants, pour non seulement leur apporter un repas «frais et équilibré» mais aussi pour échanger, prendre de leurs nouvelles et égayer leur quotidien morose.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉCLAIR
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 6539

Date : 14 janvier 2020
Page de l'article : p.8

LESCAR

Un nouveau service de portage de repas à domicile

« Les Menus Services » sont un nouveau dispositif de portage de repas à domicile installé récemment sur la commune.

Cette entreprise de service à la personne créée par François-Loïc Lefèvre propose aux habitants de la grande Agglo Paloise une gamme de repas complète, équilibrée et constituée de produits de qualité.

Les menus sont élaborés pour répondre aux besoins des personnes par la diététicienne Tiffany Canaud et sont livrés à domicile par Christelle.

Par ailleurs l'entreprise propose d'autres prestations à domicile : ménage, petits travaux du quotidien, assistance administrative, télé-assistance.

L'équipe des Menus Services de Lescar. © JEAN-LUC ARRUZAS

➜ **Contact : chemin de Rebèque à Lescar, tel 05 64 37 11 08.**

Tous droits réservés à l'éditeur

La République DES PYRÉNÉES.fr

www.larepubliquedespyrenees.fr
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article

Pau et son agglo : 6 infos en bref à lire ce vendredi

Nos abonnés ont été reçus au salon Petit-Louis, à l'hippodrome, ce mardi.

Photo Nicolas Sabathier

Nos abonnés dans les coulisses de l'hippodrome du Pont-Long
Journée VIP pour une dizaines d'abonnés de notre journal qui, au travers de notre club abonnés ont pu découvrir dans les salons de choix, l'envers des courses et suivre la journée de mercredi à l'hippodrome du Pont-Long.
Les abonnés choisis avaient gagné le jeu concours que nous avions organisé et ont pu se familiariser avec le monde passionnant des courses hippiques.L'histoire ne dit pas s'ils ont cependant gagné ou perdu aux courses, mais bravo à tous#!
► **Pour vous abonner à la Rép, c'est par là que ça se passe**
Vernissage du photographe Alain Laboile ce jeudi au Parvis Leclerc
Sculpteur, photographe et père de six enfants, Alain Laboile a entamé un album de famille en 2007, à l'âge de 39 ans. La série « La Famille » était au commencement son trésor intime. En décembre 2012, le New York Times célèbre son talent.
Les premières expositions suivent, d'abord au Japon et aux États-Unis, puis **en France, lorsqu'en 2014 la série « La Famille » entre dans la collection du Musée français de la photographie.** Sa production

Tous droits réservés à l'éditeur

photographique s'est mue en un moyen de communication, amenant à un questionnement sur la liberté, la nudité, l'éducation, l'être et l'avoir.
Vernissage de l'exposition ce jeudi 16 janvier à 18 h au Parvis Leclerc, puis exposition du 17 janvier au 28 mars.

Une entreprise de portage de repas s'implante à Lescar

Après avoir ouvert deux agences à Toulouse, l'entreprise Les Menus Services, leader pour le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, s'implante à Pau. L'agence proposera une offre globale de prestations de services à la personne : l'activité phare de portage de repas à domicile, mais aussi le ménage, les travaux de petit bricolage, la téléassistance et la visio-assistance…
Contact : agence Les Menus services, chemin de Rebèque, à Lescar. Tél. : 05 64 37 11 08. Mail : pau@les-menus-services.com

Deux nouvelles gynécos à la Polyclinique de Navarre

La Polyclinique de Navarre accueille dans son équipe deux nouvelles gynécologues obstétriciennes : **le Dr Carmen Cruz (depuis le 8 janvier) et le Dr Dorothée Ancel (à partir du 20 janvier),** compétentes pour le suivi de gynécologie classique, suivi de grossesse et chirurgie.
Ces deux nouvelles praticiennes renforcent l'équipe en place, faisant passer à 10, le nombre des spécialistes au sein de la Polyclinique.

Université du temps libre : une conférence sur la tournée de Louis Jouvet en Argentine

L'Université du temps libre d'Aquitaine (UTLA) propose une conférence **ce vendredi 17 janvier à 17 h 30 dans l'amphi 3, collège SSH, bâtiment Lettres.**
Animée par Marc Bélit, elle aura pour thème « la dernière tournée de Louis Jouvet en Argentine et en Amérique latine ». Comment Louis Jouvet tente de faire rayonner sa langue, sa culture et son théâtre face à la barbarie nazie#? Ce voyage marque les derniers éclats de la culture française dans ces pays peu à peu américanisés.
Cette conférence sera ouverte à tous dans la limite des places disponibles.

Des visites commentées au musée Bernadotte

Les médiateurs du musée invitent à découvrir le destin hors du commun de Jean-Baptiste Bernadotte, de sa naissance dans la maison Balagué en passant par sa carrière de soldat dans l'Europe du XIXe siècle, ses relations tumultueuses avec Napoléon Bonaparte, et enfin son accession au trône de Suède et de Norvège. Peintures, sculptures, gravures et objets illustrent ce parcours extraordinaire.
Cette visite commentée est également l'occasion d'évoquer l'architecture traditionnelle de la maison béarnaise ainsi que les travaux de réhabilitation menés sur l'édifice.
Les créneaux proposés sont mardi 21 janvier à 15 h, mardi 18 février à 15 h, mardi 14 avril à 15 h au 8 rue Tran. Durée : une heure. Tarif : 5 €. Réservation obligatoire au 05 59 27 33 02 ou par mail à accueil.musee@ville-pau.

Tous droits réservés à l'éditeur

A SUIVRE

64 La société "Les Menus Services" crée une agence à Pau

Leader sur le marché de la préparation et du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, l'entreprise "Les Menus Services", déjà présente à Toulouse, accroît son poids dans le sud-ouest. Elle va créer une agence dans l'agglomération paloise, à Lescar, où dans un premier temps travailleront une dizaine de personnes. *"La zone du Béarn et le sud-aquitain n'étaient, pour l'instant, pas couverts par notre marque"* indique le responsable d'agence, François-Loïc Lefèvre qui espère voir cette nouvelle structure *"rayonner sur un périmètre de 25 kilomètres autour de Pau"*. Grâce à un réseau de 90 agences françaises, "Les Menus Services", qui vend 2,5 millions de repas par an, réalise un chiffre d'affaires annuel de 30 M€

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : bilan 2019, perspectives 2020

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Bilan 2019

Cette année 2019 a été riche en succès pour Les Menus Services :

- Ouverture de 10 nouvelles Agences
- Plus de 90 Agences partout en France
- Ouverture de notre cuisine à Sens
- Développement d'une Offre de Ménage à domicile : Le Ménage By LMS
- Une Croissance toujours supérieure à 20%
- Aucune sortie d'agence (depuis 15ans)

Tous droits réservés à l'éditeur

Perspectives 2020
L'année 2020 sera pleine de challenges que nous allons relever :
- Ouverture de 12 Nouvelles Agences minimum
- Développement de Nouvelles Gammes de Repas
- Evolution de notre Site Internet
- Le Cap des 100 Agences

Vous souhaitez participer à notre aventure ?

Devenez Franchisé !
Les Services à la Personne évoluent
Un Secteur d'avenir, porteur de sens
Le secteur des services à la personne est en plein essor : avec le vieillissement de la population, le taux de natalité élevé, les changements de mode de vie et de manière de travailler, des nouveaux besoins ont émergé, boostés par des dispositifs avantageux d'aides et d'incitations fiscales.
Les services à la personne désignent aujourd'hui un certain nombre de tâches réalisées au domicile des particuliers, et englobent ainsi les aides à la vie quotidienne, les aides plus spécifiques à la famille et les aides aux personnes dépendantes, qu'elles soient âgées et / ou handicapées.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Contemporanéité du Crédit d'impôt : Véritable Levier de Croissance pour les Services à la Personne

Fin 2019, l'Assemblée Nationale adoptait à l'unanimité le texte de loi prévoyant l'expérimentation en 2020, dans plusieurs départements, dont Paris et le Nord, du dispositif de contemporanéité du crédit d'impôt relatif aux Services à la Personne dont le déploiement devrait avoir lieu en 2021 ou 2022.

Le principe :

Aujourd'hui, les clients des Services à la Personne doivent régler l'intégralité de leurs dépenses et donc faire l'avance de trésorerie en attendant le remboursement de leur crédit d'impôt qui intervient avec un décalage de 12 à 18 mois.

Demain, après l'instauration de la contemporanéité du crédit d'impôt, le bénéficiaire paiera directement la somme finale restant à sa charge, déduction faite de son crédit d'impôt, et n'aura donc plus à faire l'avance de trésorerie.

La contemporanéité du crédit d'impôt est donc un véritable argument de vente, un moteur pour générer des recettes supplémentaires et pour conforter la croissance du secteur. Selon les projections des économistes, cette mesure devrait permettre de créer 200 000 emplois déclarés supplémentaires dès la première année de son entrée en vigueur.

Un signe fort pour notre secteur et pour nos entreprises qui montre à nouveau que Les Services à la personne est une filière dynamique avec un gros potentiel de développement.

Contact

Corinne Duplat
Directrice Générale en charge du recrutement et de l'intégration des franchisés
06 61 35 83 78 | franchise@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.hello-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nouvelle Agence à Avignon, témoignage de Fabienne DEMANDRILLE

FABIENNE DEMANDRILLE
Directrice d'agence

Me rendre utile auprès de nos ainés : voilà ce qui m'a motivée à rejoindre le réseau Les Menus Services !

Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles. Ils ont nourri tous mes souvenirs d'enfance et je remercie mes parents pour cela. Aussi avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet.

Toute l'équipe Les Menus Services a été bienveillante et disponible en m'accompagnant tout au long des étapes d'ouverture de mon agence.

Pour mes bénéficiaires, je réponds au besoin de portage de repas et propose de petits services au quotidien : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le Ménage 100% naturel. Adoucir le quotidien, c'est ce qui m'a séduit chez Les Menus Services.

Zones Desservies
L'agence d'Avignon propose ses services de portage de repas à domicile et bien plus encore en Pays avignonnais et ses communes voisines : Cha#teauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Cha#teaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve lès Avignon, Les Angles...

Adresse de l'agence d'Avignon
125 rue de Neguelou30133 LES ANGLES
04.65.87.65.40
Email : avignon@les-menus-services.com

À propos de Les Menus Services

Les Menus Services est spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : un réseau en pleine expansion !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Lancée en 2003, la société Les Menus Services est aujourd'hui une marque leader sur le créneau de la silver économie.
Avec à son actif près de 100 agences en France, Les Menus Services enregistre en effet une croissance régulière à deux chiffres d'année en année, sur un modèle axé sur le développement d'agences franchisées. Affichant un business modèle ayant fait ses preuves et un chiffre d'affaires mensuel moyen pouvant aller jusqu'à 90 000 euros HT, l'enseigne séduit de plus en plus de futurs franchisés cherchant à donner un autre sens à leur vie.

• Chiffre d'affaires 2019 : **30 millions d'euros**
• Nombre de repas livrés en 2019 : **2,5 millions**
• Croissance : **25%**

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte **un regard de solidarité et de bienveillance** indispensable dont ont tant besoin les grands seniors.
En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, **Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.**
La franchise Les Menus Services mode d'emploi

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

• 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.

Les Menus Services au Salon Franchise Expo de Paris
Stand n° B52 - Hall 2.2 - Du 22 au 25 mars 2020 - Paris Expo - Porte de Versailles

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉCLAIR
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 6539

Date : 28 janvier 2020
Page de l'article : p.14

IMPLANTATION

De « Menus Services » dans l'Agglo de Pau

Leader sur le marché de la préparation et du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, l'entreprise « Les Menus Services » accroît son poids dans le sud-ouest. Elle va créer une agence dans l'agglomération paloise, à Lescar, où dans un premier temps travaillleront une dizaine de personnes. « La zone du Béarn et le Sud-Aquitaine n'étaient, pour l'instant, pas couverts par notre marque » indique le responsable d'agence, François-Loïc Lefèvre, qui espère voir cette nouvelle structure « rayonner sur un périmètre de 25 kilomètres autour de Pau ».

Grâce à un réseau fourni d'agences en France, « Les Menus Services », qui vend 2,5 millions de repas par an, réalise un chiffre d'affaires annuel de 30 M€. Créée en 2003, cette enseigne se présentait d'abord sous la forme de licences de marque, puis fonctionne via des franchises à partir de 2013. On devrait dénombrer une centaine d'agences d'ici fin 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 29/01/2020
Heure : 11:55:24
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Une nouvelle agence Les Menus Services a ouvert en novembre sur la ville d'Avignon

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, le réseau **Les Menus Services** compte à ce jour 90 agences réparties sur tout l'Hexagone. A ce sujet, l'enseigne a créé en novembre dernier une nouvelle agence sur la ville d'Avignon, dans le département du Vaucluse.

Une nouvelle franchisée rejoint Les Menus Services
« *Me rendre utile auprès de nos ainés : voilà ce qui m'a motivée à rejoindre le réseau Les Menus Services ! Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles* » confie Fabienne Demandrille, la nouvelle franchisée Les Menus Services d'Avignon.

En effet, cette dernière a ouvert sa propre franchise Les Menus Services en novembre dernier sur la ville d'Avignon pour répondre aux besoins de ses bénéficiaires en termes de portage de repas ainsi que de petits services au quotidien : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le Ménage 100% naturel.

En ce qui concerne le service de portage de repas à domicile, l'agence couvre la ville d'Avignon et ses environs : Chateauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve-lès-Avignon, Les Angles...

A travers ce nouveau projet, Fabienne Demandrille a voulu donner un nouvel élan à sa vie professionnelle en étant adossée à une marque de référence. La nouvelle adhérente a été soutenue par l'équipe Les Menus Services tout au long des étapes de création de son agence, située 125 rue de Neguelou 30133 Les Angles.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les Menus Services : bilan 2019 et perspectives 2020

Les Menus Services , l'enseigne de services à la personne spécialisée dans le portage de repas, présente son bilan de l'année 2019 et ses perspectives de développement pour 2020.

Toujours une croissance à deux chiffres
Au cours de l'année 2019, le réseau Les Menus Services s'est enrichi de **10 nouvelles agences** . Ce développement est d'autant plus remarquable que, depuis son ouverture à la franchise en 2006, le réseau Les Menus Services n'a connu aucune fermeture d'agence. Avec désormais plus de 90 agences en activité en France, l'enseigne s'apprête à passer la barre symbolique des 100 unités, confirmant la pertinence de son concept et la qualité de sa franchise.

Ce développement se traduit en chiffres par une **croissance annuelle toujours supérieure à 20%** . Pour accompagner ce développement exponentiel, le réseau n'a de cesse d'optimiser son concept et d'enrichir son offre de services, tant à destination des franchisés du réseau que de leurs clients. L'année 2019 a ainsi été marquée par l'ouverture d'une cuisine Les Menus Services à Sens ou encore le développement d'une **offre de ménage à domicile : Le Ménage By LMS** .

Cap sur les 100 agences en 2020
Les Menus Services aborde ainsi l'année 2020 sur de très bonnes bases. L'enseigne va passer cette année le cap des 100 agences avec un **objectif d'au moins douze nouvelles ouvertures** . Parmi les projets 2020, Les Menus Services devrait notamment faire évoluer son site internet ou encore développer de nouvelles gammes de repas. Les Menus Services confirme d'année en année son statut d'acteur majeur sur un marché des services à la personne en pleine expansion, une franchise à étudier pour quiconque aspire à **créer une entreprise de services à la personne** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour en savoir plus sur le concept et les conditions d'accès au réseau, rendez-vous sur la fiche de présentation de la franchise Les Menus Services .

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065

Date : 03 fevrier 2020
Page de l'article : p.7

Les Angles

Un nouveau service à domicile pour les aînés

Un nouveau service d'aides au quotidien des personnes âgées à domicile s'est créé fin décembre. Il s'agit de Menus services, dirigé par Fabienne Demandrille.

« J'étais auparavant dans le monde de la presse, à Paris, mais apporter un plus à des gens âgés me manquait. Maintenant dans le Grand Avignon grâce à de multiples contacts dans le monde médical je suis près de ces personnes. Je vois toutes les étapes de leurs vies, leurs besoins, et je trouve beaucoup de bienveillance chez ceux qui ont perdu leur autonomie. Ils m'attendent et on discute ensemble. »

Menus Services est une sorte de plateforme multi-assistance, où prédomine le portage des repas à domicile.

Les menus livrés à domicile sont concoctés par une diététicienne pour une semaine, personnalisés, disponibles chaque jour, équilibrés et variés. Ils sont confectionnés la veille par une centrale et mis en chambre froide chaque jour. La personne qui le souhaite est libre aussi de modifier son repas sur simple appel téléphonique.

Fabienne Demandrille dirige Menus services.

D'autres prestations sont proposées : le ménage, des petits travaux d'intérieur, l'assistance administrative (correspondances, déclaration de revenus), la téléassistance…

« Des crédits d'impôt sont appliqués sur toutes les prestations », rappelle la directrice.

> Menus services,
123, rue de Neguelou,
Les Angles.
Contact : 04 65 87 65 40
ou 06 10 23 29 20.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

L'enseigne Les Menus Services se développe activement partout dans l'Hexagone

Créée en 2003, l'enseigne **Les Menus Services** a réussi à imposer sa position de leader sur le marché de la Silver économie. L'enseigne compte à ce jour près de 100 agences réparties sur tout l'Hexagone pour assurer le portage de repas au domicile des personnes âgées.

Un bilan stimulant en 2019
S'appuyant sur un réseau d'une centaine d'agences, Les Menus Services réalise une croissance à deux chiffres tous les ans, misant principalement sur le développement en franchise de son modèle. La franchise a réussi à attirer de nombreux porteurs de projets à la recherche d'une aventure exceptionnelle pour donner un nouvel élan à leur vie. Elle affiche en effet un business model qui a prouvé son efficacité, permettant de générer un volume d'affaires mensuel moyen qui peut atteindre les 90 000€ HT.

L'année 2019 a été particulièrement dynamique, avec une croissance de 25%, soit 30 millions d'€ de chiffre d'affaires. Au total, ce sont 2,5 millions repas qui ont été livrés sur toute l'année.

En 2020, le réseau continue de renforcer son maillage du territoire avec l'ambition d'atteindre les 100 agences franchisées. Pour concrétiser cet objectif, l'enseigne Les Menus Services sera présente sur le Salon Franchise

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Expo Paris, qui se déroulera en mars prochain dans la capitale, afin de rencontrer de nouveaux candidats à la franchise.

Les atouts de la franchise Les Menus Services
Une centrale d'achats,
Un logiciel dédié et un CRM,
Un support diététique,
La maîtrise de trois métiers : restauration, diététique, logistique,
Une formation d'intégration de quatre semaines,
Un accompagnement personnalisé…

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 11

Visualiser l'article

Les Menus Services à Franchise Expo Paris pour rencontrer des candidats

Spécialiste du portage des menus à domicile pour les seniors, l'enseigne Les Menus Services sera au Salon Franchise Expo Paris (22-25 mars) pour recruter ses futurs franchisés.

Les Menus Services en croissance de 25% en 2019
Crée en 2003, l'enseigne connaît depuis une croissance régulière, et s'est développée sur le modèle de la franchise. Elle compte aujourd'hui 100 agences sur le territoire français qui peuvent réaliser jusqu'à 90 000 euros hors-taxes de chiffre d'affaires unitaire mensuel. En 2019, Les Menus Service ont livré 2,5 millions de repas et enregistré une croissance de 25%. Elle aujourd'hui leader du portage de repas à domicile.

Au-delà des chiffres, l'enseigne attire des candidats à la franchise qui souhaitent donner un sens à leur vie dans la mesure où l'activité participe directement à la création de lien social. Cet aspect a d'ailleurs été renforcé l'année dernière puisque les Menus Service proposent dorénavant, en plus des repas, des prestations de petit bricolage, de ménage, de téléassistance ou encore d'assistance administrative. Les Menus Services présenteront ces nouveaux services et leur réseau au salon Franchise Expo Paris du 22 au 25 mars (Stand n° B52 - Hall 2.2).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 11

Visualiser l'article

Pour ouvrir une agence Les Menus Services, l’investissement est d’environ 100 000 euros (dont 40% d’apport personnel) avec des droits d’entrée de 20 000 euros. Si vous souhaitez en savoir plus sur l’enseigne avant le salon à Paris et/ou ouvrir votre propre agence, rendez-vous sur la fiche enseigne Les Menus Services ici.

Tous droits réservés à l'éditeur

Franchise Service

Date : 03/02/2020
Heure : 16:11:20
Journaliste : Walid Nouni

www.franchise-service.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services dresse son bilan 2019

Les Menus Services , le réseau spécialisé dans le **portage de repas** aux domiciles des **personnes âgées** , a connu une année 2019 couronnée de succès. Retour sur cette dernière !

En effet, l'année dernière, ce sont 10 **nouvelles agences** qui ont vu le jour. De plus, le réseau a ouvert sa cuisine à Sens et a développé une offre de ménage à domicile : **Le Ménage by LMS** . La croissance, elle, est supérieure à 20%.

En 2020, Les Menus Services se fixe pour objectif d'ouvrir 12 nouvelles implantations, mais aussi le développement de nouvelles gammes de repas, et l'édition du site internet.

Vous pouvez consulter toutes les informations relatives à l'enseigne Les Menus Services sur sa fiche de présentation sur notre site.

Découvrez les franchises de services aux personnes âgées et dépendantes .

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 04/02/2020
Heure : 10:20:27
Journaliste : Walid Nouni

Franchise Habitat

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le réseau « Les Menus Services » revient sur son exercice 2019

« **Les Menus Services** », le spécialiste du **portage de repas** aux domiciles des **personnes âgées** , dresse le bilan de son exercice 2019. Une année marquée par 10 **nouvelles ouvertures** d'agences, l'ouverture de la cuisine à Sens, mais aussi le développement d'une **Offre de Ménage à Domicile** .

Pour 2020, l'enseigne se fixe de nouveaux objectifs à relever, comme l'ouverture d'au moins 12 nouvelles agences, le développement de nouvelles gammes de repas, mais aussi l'évolution du site internet.

Les Menus Services opère sur un secteur des **services à la personne** en plein développement, notamment avec le vieillissement de la population, le taux de natalité élevé et de changement des modes de vie.

Découvrez les franchises de services aux personnes âgées et dépendantes .

Franchise Habitat ©

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

En croissance, le réseau Les Menus Services lance de nouvelles prestations

L'enseigne spécialiste du portage de repas à domicile Les Menus Services prévoit d'ouvrir 12 nouvelles agences cette année, et devrait donc passer le cap des 100 unités franchisées d'ici fin 2020.

Le **réseau d'aide à la personne** ***Les Menus Services*** a ouvert 10 nouvelles agences en 2019, et compte désormais plus de 90 **unités franchisées** en France.

Spécialisée dans le **portage de repas à domicile** , notamment pour les personnes âgées, en situation de handicap ou convalescentes, l'enseigne revendique plus de 30 M€ de chiffre d'affaires et une croissance annuelle de 20 %.

En 2019, ***Les Menus Services*** a lancé une offre **ménage à domicile** sous la marque ***Le Ménage By LMS*** , ainsi que de nouvelles prestations de services à domicile : téléassistance, visio-assistance, travaux de petit bricolage et assistance administrative à domicile.

Développée en franchise, Les Menus Services a ouvert 10 nouvelles agences en 2019
Pour 2020, ***Les Menus Services*** programme l'ouverture de 12 nouvelles agences minimum. L'enseigne devrait donc passer le cap des 100 **unités franchisées** d'ici la fin de l'année.

Le développement de nouvelles gammes de repas et l'évolution du site Internet sont également des chantiers que le réseau prévoit de mener à bien dans les mois qui viennent.

Les Menus Services prévoit d'ouvrir au moins 12 nouvelles agences en 2020
Créée en 2003, ***Les Menus Services*** se **développe en franchise** depuis 2006. L'enseigne demande un **droit d'entrée** de 20 000 €, auquel s'ajoutent 8 000 € pour la **formation initiale** de 4 semaines.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'investissement initial à prévoir pour **devenir franchisé** ***Les Menus Services*** représente 100 0000 €, dont 40 000 € d' **apport personnel** . La tête de réseau annonce un chiffre d'affaires mensuel moyen par agence *« pouvant aller jusqu'à 90 000 € HT »* .

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/02/2020
Heure : 12:24:33
Journaliste : Celine Black

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nouvelle agence les Menus Services à Chambéry

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une **nouvelle agence** en franchise !

Agence Savoie – Nord Isère

93 avenue des Massettes, Bât C

73190 Challes les eaux

04.56.11.30.36

chambery@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Chambéry !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Depuis de nombreuses années j'avais l'envie de me lancer dans l'entreprenariat, et quoi de plus logique pour moi que de le faire dans le secteur des services à la personne.
Mes grands-parents ont toujours été une source d'inspiration et mes modèles à suivre, et je me souviens encore de quasiment tous les moments passés ensemble, que ce soit enfant pour jouer ou adulte pour les aider.
Après plusieurs années dans le commerce et la logistique je suis heureux et fier d'ouvrir l'agence Les Menus Services Chambéry qui va pouvoir apporter son aide et son savoir-faire pour assurer le bien-être de ses bénéficiaires, mais aussi de soutenir le maintien à domicile grâce à tous les services proposés.
Le partage, l'écoute, la solidarité et la bienveillance sont les valeurs que nous allons à nouveau partager, après les avoir reçus de nos seniors.

Sucré ou Salé ?
Les deux ! Avec un bon plat Savoyard comme des Diots accompagnés de Crozets, puis une part de tarte aux myrtilles en dessert.

ZONES DESSERVIES
L'agence Les Menus Services Chambéry intervient sur Chambéry et ses communes limitrophes, mais également Barby, Bourgoin-Jallieu, Challes-les-Eaux, Chignin, Domarin, L'isle d'Abeau, La Tour-du-Pin, Le Bourget du Lac, Les Marches, Méry, Myans, Saint Alban Leysse, Saint Baldoph, Saint Jean d'Arvey, Saint Jeoire Prieuré, Tresserve, Verel, Viviers du Lac, Voglans... Autres communes : nous consulter.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE
L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchise-aide-a-la-personne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Services clôture une année 2019 réussie

Les Menus Services, le réseau spécialisé dans le **portage de repas** au domicile des **personnes âgées**, a connu une année 2019 réussie, marquée notamment par plusieurs ouvertures et de nombreuses nouveautés.

En effet, l'année dernière, l'enseigne a inauguré pas moins de 10 **nouvelles agences** et compte désormais plus de 90 implantations dans l'hexagone. De plus, Les Menus Services a ouvert sa **cuisine à Sens**, a développé une Offre de **Ménage à Domicile** et connait une croissance supérieure à 20%.

C'est en 2003 que le réseau les Menus Services voit le jour. Ce dernier commence à se développer en **franchise** en 2006. Ouvrir sa propre agence demande un investissement global de 100.000 euros, dont 20.000 euros de droits d'entrée.

Découvrez les franchises de services aux personnes âgées et dépendantes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services recrute sur AC Franchise

Franchise spécialisée dans la livraison de repas à domicile pour les personnes âgées, Les Menus Services compte actuellement **90 agences** en France et a pour objectif d'en totaliser **une centaine en 2020.** L'enseigne est par conséquent à la recherche de **nouveaux franchisés motivés** avec un **sens inné de l'entraide** et souhaitant entreprendre dans le secteur des services à la personne. Le réseau Les Menus Services a donc décidé de mettre en avant son concept et de **recruter ses candidats sur AC Franchise.**

Les modalités pour devenir franchisé Les Menus Services
Le réseau Les Menus Services propose un **contrat de franchise d'une durée de 5 ans** , offrant une **exclusivité d'exploitation** de l'enseigne de portage de repas sur une zone géographique définie.

L'ouverture d'une franchise Les Menus Services requiert un investissement de départ de **100 000 euros** (dont 40 % d'apport personnel, soit **40 000 euros** , et le reste en financement bancaire).

Pour rejoindre le réseau, le franchisé devra reverser des droits d'entrée de **20 000 euros HT** et des redevances de **5.5 % C.A. HT.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La formation initiale du nouveau franchisé de 4 semaines coûte, quant à elle, **8 000 euros HT.**

Il faudra aussi compter:

Des droits d'utilisation et hébergement du système d'information: **305 euros HT/mois**
Droits d'utilisation et d'hébergement du système de Gestion de la Relation Client: **100 euros HT/mois**

Pourquoi rejoindre Les Menus Services ?

Les Menus Services est la marque pionnière et N°1 du portage de repas à domicile qui a vu le jour en **2003** , sous l'impulsion de son **PDG, Alain Balandreaud.**

Aujourd'hui, l'enseigne est forte de plus de **15 ans de succès** et enregistre **25 %** de croissance chaque année. Grâce à ses 90 agences en France qui ont vendu un total de **2 500 000 repas** , Les Menus Services génère plus de **30 000 M€ HT** de chiffre d'affaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Mis à part l'avantage de faire partie d'un réseau leader sur son marché, le franchisé Les Menus Services a la chance de rejoindre une **entreprise dynamique à fortes valeurs humaines** , affichant une croissance rapide et lui offrant un **accompagnement personnalisé** : formation théorique et pratique, accompagnement lors du lancement puis au quotidien par une équipe animation dédiée, mise à disposition d'un logiciel dédié pour la prise des commandes clients, la relation commerciale (CRM) ainsi que pour la gestion des prescripteurs…

Tous droits réservés à l'éditeur

Franchise Habitat

Date : 14/02/2020
Heure : 12:27:21
Journaliste : Walid Nouni

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Rejoindre le réseau Les Menus Services

Le réseau **les Menus Services** a vu le jour en 2003. Il compte aujourd'hui parmi les leaders de la **silver économie** avec ses 100 agences en France et une croissance à deux chiffres d'année en année. Son Business model a déjà fait ses preuves et il permet aux **porteurs de projets** de réaliser jusqu'à 90.000 euros de chiffres d'affaires par mois

Il s'agit également de la première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas au domicile des seniors. Depuis 209, l'enseigne propose d'autres prestations de services comme le ménage, la téléassistance et la Visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

Enfin, le réseau participera au **Salon Franchise Expo**, qui se déroulera du 22 au 25 mars 2020 à Paris, Porte de Versailles.

Tous droits réservés à l'éditeur

Franchise Service

Date : 14/02/2020
Heure : 11:15:42
Journaliste : Walid Nouni

www.franchise-service.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Les Menus Services : une franchise en pleine expansion

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

Créée en 2003, l'enseigne Les Menus Services fait aujourd'hui partie des leaders de la **silver économie** . Elle compte près de 100 agences dans l'hexagone et enregistre une croissance régulière à deux chiffres de son **chiffre d'affaires** .

Le réseau affiche un **business modèle** qui a fait ses preuves et un chiffre d'affaires qui peut aller jusqu'à 90.000 euros hors taxes. Les **entrepreneurs** , eux, sont de plus en plus attirés par le concept.

Du 22 au 25 Mars, Les Menus Services participera au **Salon Franchise Expo** de Paris, Porte de Versailles. Le réseau exposera sur le stand B52, Hall 2.2.

Les Menus Services est la première entreprise à créer le concept du **portage de repas à domicile** pour les seniors dans l'hexagone. Il s'agit d'un vecteur de lien social.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 14/02/2020
Heure : 15:30:02
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Une nouvelle agence Les Menus Services a ouvert ses portes à Chambéry

Spécialisé depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, le réseau **Les Menus Services** poursuit son déploiement en franchise en élargissant de plus en plus son périmètre d'activité. Ainsi, l'enseigne a dernièrement ouvert sur la ville de Chambéry, une agence dirigée par Sylvain Baconnet.

Une nouvelle implantation pour Les Menus Services
Sylvain Baconnet a travaillé une bonne période dans le commerce et la logistique avant de se lancer dans un projet entrepreneurial auprès de la franchise Les Menus Services. Il a en effet monté sa propre entreprise en franchise à Chambéry, dans le département de la Savoie, en Auvergne-Rhône-Alpes. « Depuis de nombreuses années j'avais l'envie de me lancer dans l'entreprenariat, et quoi de plus logique pour moi que de le faire dans le secteur des services à la personne », a-t-il confié.

Son choix se base d'abord sur une expérience familiale, ses parents étant toujours une source d'inspiration pour lui.

A travers son agence de Chambéry, le nouveau franchisé apportera son aide et son savoir-faire pour assurer le bien-être de ses bénéficiaires et soutiendra le maintien à domicile grâce à tous les services proposés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'agence Les Menus Services de Chambéry couvre la ville de Chambéry, les communes limitrophes ainsi que les villes de Barby, Bourgoin-Jallieu, Challes-les-Eaux, Chignin, Domarin, L'isle-d'Abeau, La Tour-du-Pin, Le Bourget-du-Lac, Les Marches, Méry, Myans, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jeoire-Prieuré, Tresserve, Verel, Viviers-du-Lac, Voglans...

Elle propose aussi des prestations de ménage et repassage ou petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le franchisé Les Menus Services, Sylvain Baconnet, s'installe à Chambéry

Le réseau Les Menus Services est spécialisé dans le **portage de repas à domicile** . Il vient d'inaugurer une **nouvelle agence à Chambéry** , gérée par **Sylvain Baconnet** . Travaillant depuis plusieurs années dans **le commerce et la logistique** , cela faisait longtemps que le franchisé avait envie d'entreprendre, rêve qu'il a finalement réalisé en rejoignant le réseau Les Menus Services.

« Je suis heureux et fier d'ouvrir l'agence Les Menus Services Chambéry »

Pour **Sylvain Baconnet** qui avait envie de se lancer dans l'entreprenariat depuis plusieurs années, il était logique pour lui de le faire dans le secteur des services à la personne:

« *Mes grands-parents ont toujours été une source d'inspiration et mes modèles à suivre, et je me souviens encore de quasiment tous les moments passés ensemble, que ce soit enfant pour jouer ou adulte pour les aider.*

Après plusieurs années dans le commerce et la logistique je suis heureux et fier d'ouvrir l'agence Les Menus Services Chambéry qui va pouvoir apporter son aide et son savoir-faire pour assurer le bien-être de ses bénéficiaires, mais aussi de soutenir le maintien à domicile grâce à tous les services proposés ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En tant que franchisé Les Menus Services, Sylvain Baconnet tient à partager **les valeurs de partage, d'écoute, de solidarité et de bienveillance** qui lui ont été inculquées.

Les prestations proposées par la nouvelle franchise
Comme toutes les agences du réseau Les Menus Services, celle de Chambéry fait bénéficier ses prestataires de:

Un choix de menus étendu et adapté aux besoins et envies de chacun: sans sel, diabétique, gourmand…
Une livraison personnalisée quotidienne
Une dégustation appréciée : 93 % de clients satisfaits et très satisfaits

S'il s'agissait de choisir entre un plat sucré ou salé de chez Les Menus Salé, Sylvain Baconnet n'hésiterait pas:

« *Les deux ! Avec un bon plat Savoyard comme des Diots accompagnés de Crozets, puis une part de tarte aux myrtilles en dessert !* ».

L'agence de Chambéry propose également à ses clients des prestations de **ménage et repassage** , **petits travaux** , **téléassistance** 24h/24 et 7j/7, **aide dans les démarches administratives.**

La nouvelle agence Les Menus Services se chargera de desservir Chambéry et ses communes limitrophes, ainsi que les zones suivantes: Barby, Bourgoin-Jallieu, Challes-les-Eaux, Chignin, Domarin, L'isle d'Abeau, La Tour-du-Pin, Le Bourget du Lac, Les Marches, Méry, Myans, Saint Alban Leysse, Saint Baldoph, Saint Jean d'Arvey, Saint Jeoire Prieuré, Tresserve, Verel, Viviers du Lac, Voglans…

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 17/02/2020
Heure : 12:33:27
Journaliste : Aurélien Desert

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 11

Visualiser l'article

Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Chambéry

L'enseigne de portage de repas à domicile Les **Menus Services** vient d'accueillir un nouveau franchisé, Sylvain Baconnet, qui ouvre son agence à Chambéry. Cette nouvelle agence dessert désormais plus de 20 communes autour de Chambéry.

Tous droits réservés à l'éditeur

Un objectif : « soutenir le maintien à domicile »

C'est, comme bien souvent, à l'occasion d'une reconversion professionnelle que Sylvain Baconnet est devenu franchisé Les **Menus Services**. Après avoir passé plusieurs années dans le commerce et la logistique, ce directeur commercial, « attiré depuis toujours par l'entrepreneuriat », comme il le dit lui-même, a donc décidé de sauter le pas en optant pour un concept fort sur un secteur porteur.

« Je suis heureux et fier d'ouvrir l'agence Les **Menus Services** Chambéry qui va pouvoir apporter son aide et son savoir-faire pour assurer le bien-être de ses bénéficiaires, mais aussi de soutenir le maintien à domicile grâce à tous les services proposés. » résume ainsi le nouveau franchisé Les **Menus Services** de Chambéry.

Si vous aussi, comme Sylvain Baconnet, vous souhaitez ouvrir une agence de portage de repas et participer ainsi au maintien à domicile des personnes âgées dépendantes, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les objectifs de la franchise Les Menus Services en 2020

Après avoir ouvert 10 nouvelles agences franchisées Les Menus Services et enregistré une croissance supérieure à 20 %, l'année dernière, le réseau ambitionne, entre autres, d'inaugurer une douzaine d'agences dans le but d'atteindre le cap des 100 unités.

Bilan de l'année 2019

Carte réseau Les Menus Services

Le réseau Les Menus Services a ouvert, durant l'année 2019, un total de 10 agences, atteignant ainsi la barre des 90 agences.

L'enseigne a aussi ouvert sa cuisine à Lens et développé une Offre de Ménage à domicile: Le Ménage By LMS.

Le réseau qui affiche une croissance toujours supérieure à 20 %, n'a connu aucune sortie d'agence depuis 15 ans.

Les Menus Services c'est aussi plus de 30 millions d'euros de chiffre d'affaires et 3 millions de repas vendus.

Perspectives de développement en 2020

Le leader du portage de repas à domicile s'est fixé plusieurs objectifs pour cette année.

D'abord, l'enseigne ambitionne d'ouvrir 12 nouvelles agences au minimum afin de dépasser le cap des 100 unités.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le réseau souhaite également développer de nouvelles gammes de repas et faire évoluer son site internet.

Une enseigne positionnée sur un secteur d'avenir et porteur de sens !

Le vieillissement de la population, le taux de natalité élevé, les changements de mode de vie et de manière de travailler, ont fait que de nouveaux besoins ont émergé, boostés par des dispositifs avantageux d'aides et d'incitations fiscales et contribué, par conséquent, à la dynamisation du secteur des services à la personne.

Notons que les services à la personne englobent les aides à la vie quotidienne, les aides plus spécifiques à la famille et les aides aux personnes dépendantes, qu'elles soient âgées et / ou handicapées.

Par ailleurs, l'Assemblée Nationale avait voté, fin 2019, le texte de loi prévoyant l'expérimentation en 2020, dans plusieurs départements, dont Paris et le Nord, du dispositif de contemporanéité du crédit d'impôt relatif aux Services à la Personne dont le déploiement devrait avoir lieu en 2021 ou 2022.

Si actuellement, les personnes bénéficiant de Services à la Personne doivent régler l'intégralité de leurs dépenses et donc faire l'avance de trésorerie en attendant le remboursement de leur crédit d'impôt qui intervient avec un décalage de 12 à 18 mois, suite à l'instauration de la contemporanéité du crédit d'impôt, le bénéficiaire paiera directement la somme finale restant à sa charge , déduction faite de son crédit d'impôt, et n'aura donc plus à faire l'avance de trésorerie.

Mis à part le fait qu'elle devrait générer des recettes supplémentaires, la contemporanéité du crédit d'impôt devrait permettre, selon les projections des économistes, de créer 200 000 emplois déclarés supplémentaires dès la 1ère année de son entrée en vigueur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Franchise LES MENUS SERVICES
Service à la personne âgée ou dépendante

Apport personnel minimum : 40 000€

Type de contrat : Franchise

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Fabienne Demandrille ouvre son agence franchisée Les Menus Services

Le réseau Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence en franchise à **Avignon** . Elle est dirigée par **Fabienne Demandrille** qui a souhaité se rendre utile auprès de ses ainés. Pour le lancement de son projet, la nouvelle franchisée a pu compter sur l'appui et l'accompagnement de son franchiseur.

Une nouvelle franchise Les Menus Services inaugurée à Avignon

« *Me rendre utile auprès de nos ainés : voilà ce qui m'a motivée à rejoindre le réseau Les Menus Services !*

Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles. Ils ont nourri tous mes souvenirs d'enfance et je remercie mes parents pour cela. Aussi avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet », confie la franchisée.

Fabienne Demandrille affirme également avoir profité **de la bienveillance et de la disponibilité** de toute l'équipe Les Menus Services qui l'a accompagné tout au long des étapes d'ouverture de son agence.

Depuis le lancement de son activité de franchisée Les Menus Services, elle répond au besoin de **portage de repas** de sa clientèle et leur propose de **petits services au quotidien** : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le Ménage 100 % naturel.

Son agence assure cette multitude de prestations en Pays avignonnais ainsi que dans ses communes voisines: Châteauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve lès Avignon, Les Angles…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Si on lui demandait de choisir un menu sucré ou salé chez Les Menus Services, Fabienne Demandrille répond:

« *Salé sans hésiter, je craque pour la bouillabaisse … une jolie découverte.*

Des souvenirs de mon enfance je garde celui du jardin de mon père et la cuisine de ma mère, un travail d'équipe rythmé par les saisons ! Une ratatouille, une soupe de potiron, des pâtés… Des plats simples pour réunir la famille ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : salon Franchise Expo Paris du 22-25 Mars 2020

Franchise Expo Paris est un rendez-vous incontournable pour s'informer sur l'actualité de la franchise en France et dans le monde, avec toutes les dernières tendances du marché.
Tous les ans, Franchise Expo Paris, le salon de la Fédération française de la franchise organisé par Reed Exposition France, met en relation 580 exposants avec 35 000 entrepreneurs et investisseurs. Ces 4 jours de rencontres, associés à un programme de 100 conférences et ateliers complètement gratuits, permettent à tous les visiteurs d'avancer dans leurs projets d'entrepreneuriat ou d'investissement.
Le passage obligé pour tous les créateurs d'entreprise et les professionnels des enseignes en réseau !
Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui **90 agences au sein de son réseau de franchise** .
Vous souhaitez devenir franchisé et notre activité vous intéresse ?
N'hésitez pas à venir nous rencontrer lors de cet événement ou à nous contacter via notre site Internet

Rendez-vous sur notre stand B52, Les Menus Services vous invite !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/02/2020
Heure : 10:40:07
Journaliste : Walid Nouni

www.franchise-aide-a-la-personne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Services en plein développement

Les Menus Services, le spécialiste du **portage de repas** au domicile des personnes âgées, a vu le jour 2003 et fait aujourd'hui partie des leaders de la **silver économie.** Il compte près de 100 agences dans l'hexagone et enregistre une croissance régulière à deux chiffres.

L'enseigne affiche également un business modèle qui a fait ses preuves avec un **chiffre d'affaires** mensuel moyen qui peut atteindre les 90.000 euros HT. Les candidats à la franchise sont de plus en plus attirés par le concept.

Les Menus Services, c'est la première entreprise à avoir créé le concept de portage de repas à domicile pour les seniors. En 2019, cette dernière a développé de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visioassistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 371

Visualiser l'article

Avec les Menus services, retrouvez le plaisir de bien manger en préservant votre santé

Difficultés d'autonomie, handicap, convalescence, sont des circonstances particulières où une aide adaptée à domicile représente une solution providentielle.

Cliquez sur une miniature pour agrandir et parcourir les photos.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Avec son activité de portage de repas à domicile, les Menus services fournit des prestations de qualité optimale. Les repas sont équilibrés, savoureux et prêts à être consommés.

Après une solide expérience professionnelle dans l'alimentaire, Elodie Piffaut a décidé de créer une agence locale du réseau national les Menus services. Aujourd'hui responsable de l'agence dieppoise, elle affirme partager les mêmes valeurs que celles de l'entreprise : « la proximité et le contact humain ». La proximité parce que notre zone d'intervention englobe un territoire situé entre Dieppe, Eu/ Mers les Bains et Neufchâtel. Nous livrons en agglomération comme dans les lieux les plus isolés. Le contact humain est une de nos priorités et nos intervenants sont des interlocuteurs bienveillants auprès de nos bénéficiaires. Ils prennent le temps d'être à leur écoute et sont attentifs à leurs besoins.

Une démarche simple pour des repas savoureux
Vous êtes intéressé ? La procédure est simple. Après avoir contacté votre agence dieppoise, une diététicienne se déplace à votre domicile afin de définir vos besoins, vos habitudes et vos goûts. Vous pouvez décider de la fréquence de nos livraisons, les suspendre ou les interrompre quand ça va mieux. Différents repas vous sont alors proposés, plus ou moins copieux selon votre appétit mais aussi selon votre régime si tel est le cas (sans sel, diabète, ou repas mixé). Des fiches de menus détaillées vous sont remises à l'avance par votre livreur, elles vous permettent de choisir les plats qui vous font plaisir.

Une qualité qui fait la différence
Elaborés par une diététicienne, la diversité des plats cuisinés et frais permet une alimentation saine et équilibrée à base de produit naturels. Avec nos différentes gammes de menus, le plaisir de manger est une priorité et votre santé préservée, ce qui est une aide précieuse quand l'envie, la fatigue ou la maladie interviennent sur votre appétit. Notre diététicienne vous contacte régulièrement pour s'assurer que tout va bien. Quand vous le souhaitez, elle peut aussi vous conseiller personnellement dans vos choix.

Mais ce n'est pas tout !
À votre demande, nous pouvons aussi réaliser de petits travaux de courte durée comme du petit bricolage ou du jardinage. Nous vous accompagnons aussi dans la gestion de vos formalités administratives : correspondance, demande d'aide de l'Etat, déclaration de revenus…

La télé -assistance pour plus de sécurité
C'est un dispositif qui vous relie directement à un plateau d'assistance à distance en cas d'urgence à votre domicile : malaise chute… Vous êtes en sécurité tout en restant chez vous grâce à un service d'urgence 24/24 et 7J/7.

Tous droits réservés à l'éditeur

Enfin, avec les Menus services, vous bénéficiez d'une réduction ou d'un crédit d'impôt sur les prestations de service à la personne.

Nous contacter :
Elodie Piffaut, directrice d'agence
Les Menus services, 8 rue Irénée Bourgois, Dieppe
02 32 06 73 59 – 06 32 28 03 18

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 11

Visualiser l'article

« Avec Les Menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien », Fabienne Demandrille

Fabienne Demandrille a récemment ouvert une agence spécialisée dans le portage des repas au domicile des personnes âgées et les services en tout genre à leur proposer avec **Les Menus Services**. Elle revient sur cette création d'entreprise qui était finalement bien plus qu'une reconversion professionnelle.

« Un changement de vie en lien avec mes valeurs »
Issue d'une grande famille dans laquelle grands-parents, oncles, tantes, cousins et cousines évoluaient côte à côte en veillant à toujours prendre soin des plus fragiles, **Fabienne Demandrille souhaitait redonner du sens à son travail au quotidien** . Alors quand on lui demande pourquoi elle a opté pour **une reconversion professionnelle avec Les Menus Services** , elle explique : *« Au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet ».*

La toute nouvelle chef d'entreprise, qui vient d'ouvrir son **agence de livraison de repas pour les seniors aux Angles, près d'Avignon** , se félicite d'avoir pu compter sur l'accompagnement complet du franchiseur pour mener à bien son projet entrepreneurial. Bienveillance et disponibilité ont en effet été au rendez-vous à chaque étape de sa création d'entreprise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Devenir franchisé Les Menus Services
Aujourd'hui fort de plus de 90 agences réparties dans l'ensemble de la France, le réseau Les Menus Services souhaite poursuivre son développement en recrutant des porteurs de projet qui, comme Fabienne Demandrille, veulent **donner une nouvelle orientation à leur carrière professionnelle.**
Vous êtes dans ce cas là ? Sachez que l' équipe en charge du recrutement des nouveaux franchisés Les Menus Services sera présente à Franchise Expo Paris . Vous pouvez également obtenir davantage de renseignements en amont du salon en vous rendant sur la fiche personnalisée de l'enseigne .

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

La ville d'Avignon a récemment accueilli une agence franchisée Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées, **Les Menus Services** ne cesse d'étendre son champ d'action et de renforcer sa présence sur l'ensemble du territoire national. Dans ce sens, la franchise a mis en place une nouvelle agence sur la ville d'Avignon.

Une nouvelle entrepreneure a intégré Les Menus Services

« Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles », a confié Fabienne Demandrille.

Cette dernière a voulu en effet se rendre utile auprès des personnes âgées et n'a trouvé meilleure que l'enseigne Les Menus Services pour concrétiser son ambition.

Elle a décidé donc de rejoindre un réseau de plus de 15 ans de savoir-faire dans le portage de repas à domicile. Fabienne Demandrille a ouvert son agence Les Menus Services sur Avignon pour couvrir de ce fait

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

le Pays avignonnais et ses communes avoisinantes : Chateauneuf-du-Pape, Sorgues, Rochefort-du-Gard, Châteaurenard, Aramon, Caumont-sur-Durance, Villeneuve lès Avignon, Les Angles…

La nouvelle franchisée a été idéalement accueillie par l'équipe Les Menus Services qui était bienveillante et l'a accompagné tout au long des étapes de création.

A la tête de son agence Les Menus services d'Avignon, Fabienne Demandrille propose à ses bénéficiaires, en plus des prestations de portage de repas, des petits services au quotidien : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le Ménage 100% naturel.

Rappelons que pour rejoindre Les Menus Services, un apport personnel de 40 000€ est nécessaire.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 28/02/2020
Heure : 20:10:57
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Retrouvez Les Menus Services sur le stand B52 du salon Franchise Expo Paris 2020

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées, **Les Menus Services** profite de la nouvelle édition du salon Franchise Expo Paris pour aller à la recherche de ses futurs candidats à la franchise. Une opportunité pour les intéressés de prendre ainsi contact avec la marque du 22 au 25 mars prochain.

Un événement incontournable pour la franchise
Avec déjà 90 agences à son compte, Les Menus Services désire élargir davantage son réseau et conquérir donc de nouveaux secteurs avec l'ambition de couvrir l'ensemble du territoire national en termes de services de portage de repas.

Afin de recruter de nouveaux franchisés, la marque prendra part au salon de la franchise qui aura lieu du 22 au 25 mars à Paris Porte de Versailles avec l'ambition de retrouver des personnes motivées par l'entrepreneuriat en franchise.

L'équipe Les Menus Services sera donc à l'accueil de ses visiteurs sur le stand B52 pendant les quatre jours du salon, de 9h30 à 19h00. Elle répondra ainsi à toutes les interrogations tout en présentant le concept de l'enseigne ainsi que les diverses opportunités d'implantation.

Rappelons que pour intégrer Les Menus Services, un apport personnel de 40 000€ est requis.

Franchise Expo Paris est un événement organisé chaque année afin de mettre en relation 580 exposants avec 35 000 entrepreneurs et investisseurs.

Pendant ces 4 jours, une centaine de conférences et ateliers complètement gratuits seront mis en œuvre afin de permettre à tous les visiteurs d'avancer dans leurs projets d'entrepreneuriat ou d'investissement.

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services qui a le vent en poupe !

L'entreprise affiche une croissance de 25% en 2019 !
Dans le secteur de la silver économie et du service à la personne, l'entreprise Les Menus Services se distingue avec une croissance régulière à deux chiffres depuis plusieurs années et une stratégie de développement dynamique. Aujourd'hui, elle compte 90 agences franchisées sur tout le territoire.

Lire la suite {...}

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Découvrez le concept Les Menus Services à Franchise Expo Paris

Le réseau Les Menus Services sera au **Salon Franchise Expo** , à Paris Expo – Porte de Versailles, sur le **stand n° B52** – Hall 2.2, et ce du 22 au 25 mars 2020. Appuyée sur un modèle axé sur le développement d'agences franchisées, l'enseigne enregistre une **croissance régulière à 2 chiffres** .

Une enseigne qui séduit de plus en plus de franchisés !

Cette année, le Salon Franchise Expo permettra de réunir quelques **580 enseignes exposantes** et **35 000 visiteurs** . Il offrira également l'occasion d'organiser une **centaine de conférences et ateliers** totalement gratuits, permettent à tous les visiteurs d'avancer dans leurs projets d'entrepreneuriat ou d'investissement.

Le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France fera justement partie des exposants du salon et profitera de sa participation pour rencontrer des candidats à la franchise souhaitant **donner un autre sens à leur vie** en rejoignant un réseau aux multiples atouts:

Réseau de près de 100 agences en France avec une croissance régulière à 2 chiffres d'année en année **(25 %)**
Un modèle axé sur le développement **d'agences franchisées**
Un business modèle ayant fait ses preuves
Un chiffre d'affaires mensuel moyen pouvant aller jusqu'à **90 000 euros HT**
Un chiffre d'affaires 2019 de **30 millions d'euros**
Un nombre de repas livrés en 2019 estimé à **2.5 millions**
Ouvrir une franchise Les Menus Services, combien ça coûte ?
L'ouverture d'une agence Les Menus Services demande un investissement de départ de **100 000 euros** , dont **40 000 euros** d'apport personnel et le reste en financement bancaire.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le droit d'entrée est, quant à lui, estimé à **20 000 euros HT** et la formation de 4 semaines à **8 000 euros.**

Une agence Les Menus Services d'une surface moyenne de **70 m²** est composée au minimum de:

1 responsable d'agence
1 diététicienne en charge de la qualité de services
1 intervenant à domicile
Le franchisé profite d'une **exclusivité d'exploitation** de l'enseigne sur une zone géographique définie.

Tous droits réservés à l'éditeur

ACTION commerciale
LE MAGAZINE DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Page non disponible

Date : Mars 2020
Page de l'article : p.8-10
Journaliste : LAURE TRÉHOREL

HOW TO SAVOIR FAIRE

– Carrière –

gérant franchisé Shiva au Mans

consultant RH et formateur à l'Académie de la franchise

LE CHEMIN PROFESSIONNEL D'UN DIRECTEUR COMMERCIAL PEUT LE CONDUIRE À DEVENIR ENTREPRENEUR, ET PLUS SPÉCIFIQUEMENT FRANCHISÉ. EST-CE TOUJOURS UN CHOIX OPPORTUN ? QUELS SONT LES PRÉ-REQUIS ? ÉLÉMENTS DE RÉPONSE.

De directeur commercial à franchisé

"Zéro regret !" C'est l'avis unanime de Yannick Hamard, Pierre Martin et Nicolas de la Villéon, tous trois gérants franchisés, et ex-directeurs commerciaux. Un tournant de carrière pourtant pas si logique d'après François Peltier, consultant RH et formateur à l'Académie de la Franchise : *« Il n'existe pas de transition évidente entre le métier de directeur commercial et celui de franchisé. Au contraire, il s'agit là d'une vraie rupture. »*

Deux mondes opposés ?

Opérer cette transition implique de quitter le statut confortable de salarié, pour embrasser la situation plus à risque de l'entrepreneur. *« Passer d'un salaire à six chiffres à zéro pour monter une affaire en franchise : beaucoup de mes proches m'ont pris pour fou ! »* se rappelle avec amusement Yannick Hamard, ancien directeur commercial, notamment dans les cosmétiques (L'Oréal, Eugène Perma...).

Tous droits réservés à l'éditeur

Malgré tout, il a suivi son envie et sa motivation profonde : celle de travailler pour sa passion des animaux, et notamment de l'élevage canin, en ouvrant une animalerie Tom&Co à Coquelles, dans le Pas-de-Calais.

Au-delà de la situation statutaire et salariale, les compétences requises sont globalement tout autres : « *L'activité du franchisé relève souvent plus du commerçant que du commercial* », note François Peltier. Il ajoute : « *Seuls les franchisés ayant à leur charge plusieurs salariés ou points de vente font appel aux compétences managériales d'un directeur commercial.* »

Ce que confirme Pierre Martin, gérant franchisé Shiva au Mans depuis avril 2018 et, auparavant, manager commercial chez Boulanger : « *Mon expérience professionnelle m'aide à mieux appréhender l'encadrement de mes 40 employés. Un véritable atout opérationnel, un gain de temps et d'énergie.* »

Nicolas de la Villéon, ancien manager commercial chez Henkel, est aujourd'hui gérant de la franchise Les Menus Services à Nantes. Elle propose le portage de repas à domicile. Il voit quant à lui encore plus de ponts entre son passé et son présent : « *Je suis toujours animé par le même côté "challenge" que je connaissais en tant que directeur commercial. Par ailleurs, mes compétences de négociateur me servent aujourd'hui à la fois dans mes relations avec les fournisseurs, et celles avec mon franchiseur.* »

Un enjeu patrimonial... et psychologique

Devenir franchisé signifie, pour un ancien directeur commercial, de parier et d'investir financièrement ses propres deniers. Une pression économique nouvelle, parfois pesante, mais aussi et avant tout motivante, comme l'explique Pierre Martin (Shiva) : « *On sait pourquoi on se lève le matin... Cela donne un sens à toutes nos démarches, et on peut en apprécier les bénéfices directs. C'est plus motivant qu'un salaire qui tombe chaque mois, qu'on ait bien travaillé ou pas.* »

« *Cet enjeu économique, il faut s'en méfier car il peut altérer les qualités managériales de l'ancien directeur commercial qui, sous la pression, peut virer vers un certain autoritarisme. Le nouveau franchisé doit aussi faire face à une mutation mentale* », prévient François Peltier.

Un enjeu psychologique dû à deux facteurs : l'apprentissage d'un nouveau métier, celui d'entrepreneur, et la solitude qui l'accompagne. « *La première année est particulièrement difficile, car il faut se familiariser avec le métier de gestionnaire. S'alternent alors des phases d'euphorie et d'angoisse* », souligne Pierre Martin. Et Yannick Hamard de compléter : « *Les nuits sont parfois difficiles... De multiples soucis accompagnent le rôle d'entrepreneur : la gestion, la responsabilité d'employés, mais aussi les risques de vol et autres dégradations de son officine, ce qui m'est arrivé !* ».

Mêmes premières déconvenues du côté de Nicolas de la Villéon, qui se rappelle avoir rencontré une « *première phase de doute et de stress en découvrant les aspects juridiques, sociaux, législatifs, comptables...* » Toutefois, porter son choix sur un modèle de franchise permet d'amoindrir le risque lié à l'entrepreneuriat. «*Pour une première expérience entrepreneuriale, l'existence d'un réseau sur lequel s'appuyer, d'un business model déjà éprouvé, c'est rassurant* », approuve Nicolas de la Villéon. Mais assurément, le jeu en vaut la chandelle. Si certains peuvent apprécier oeuvrer quotidiennement dans le milieu qui les passionne, comme Yannick Hamard, tous sont portés par la liberté apportée par le fait d'être devenu indépendant.

DEVENIR FRANCHISÉ SIGNIFIE PARIER ET INVESTIR SES PROPRES DENIERS. UNE PRESSION ÉCONOMIQUE NOUVELLE MAIS MOTIVANTE.

FOCUS

3 QUESTIONS À VOUS POSER AVANT DE VOUS LANCER

1. Suis-je fait pour entreprendre ?

La réponse à cette question n'est pas liée aux capacités intellectuelles ou aux formations suivies, mais fait référence à la « *gestion de la pression et du stress* », explique François Peltier, consultant, coach et spécialiste de la franchise.

2. Le modèle de la franchise est-il fait pour moi ?

Très souvent, le directeur commercial appuie son leadership sur une grande adaptabilité au contexte, fait preuve d'intuition et de réactivité. « *Dans le cadre de la franchise, il devra faire preuve de docilité par rapport au franchiseur, ce qui peut être incompatible avec sa nature créative* », souligne-t-il.

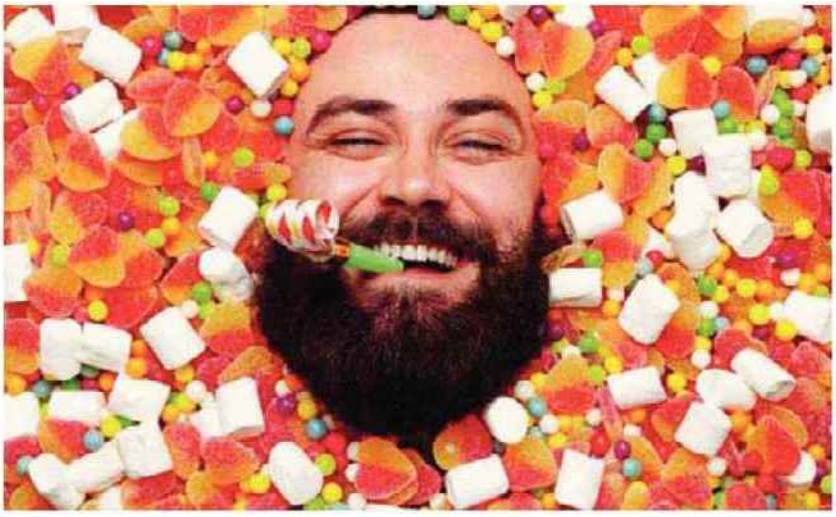
3. Quelle enseigne ?

Vous préférerez sans doute vous orienter vers une enseigne récente, où tout reste encore à construire, ce qui est stimulant pour l'esprit d'un directeur commercial au profil conquérant. Autre piste : les franchises pour lesquelles le franchisé gère plusieurs points de vente, ce qui fera appel aux compétences managériales de l'ancien directeur commercial. « *Enfin, le secteur des services comme l'entretien de maisons, services à la personne... correspond bien au directeur commercial qui retrouvera alors la mission principale d'aller chercher le client ou le prescripteur* », conclut l'expert.

Tous droits réservés à l'éditeur

ACTION commerciale
LE MAGAZINE DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Mars 2020
Page de l'article : p.8-10
Journaliste : LAURE TRÉHOREL



CHIFFRES

2004 réseaux

75 193 points de vente franchisés

62 milliards de chiffre d'affaires

54 % exercent une activité de services : restauration, automobile, services aux personnes et aux entreprises, hôtellerie...

46 % exercent une activité de commerce : alimentation, équipement de la personne, de la maison, commerce de détail...

Source : Fédération française de la franchise, données 2018

gérant de la franchise Les Menus Services à Nantes

Préparation et accompagnement

Passer de directeur commercial à franchisé, c'est avant tout un choix de vie tout court, pas uniquement professionnel. *« C'est une aventure avec un impact financier significatif, avec certes davantage de libertés mais aussi beaucoup de travail... Mieux vaut en discuter longuement en famille avant de passer à l'acte »*, conseille Nicolas de la Villéon. Un avis partagé par Yannick Hamard qui précise : *« Avec le statut de franchisé, on perd la notion du temps de travail, des pauses... ce qui peut être déstabilisant pour l'entourage. Un cercle familial solide est alors essentiel ! »* Et puis il s'agit de se préparer, se renseigner, trouver le secteur d'activités et l'enseigne qui convient. Nicolas de la Villeon se rappelle avoir écumé les salons, de la franchise et des services à la personne, où il fait la rencontre de Corinne Duplat, DG du réseau Les Menus services et sa future franchiseuse. Une phase d'enquête qui a duré presque un an. *« Mais une fois que la rencontre avec la bonne marque est faite, cela va très vite »*, assure-t-il.

Une fois le pas franchi, il s'agit de se faire accompagner. Trouver de l'aide dans le réseau, mais surtout à l'extérieur, pour se faire aider dans l'apprentissage des nouvelles compétences, et pour éviter la solitude liée à l'entrepreneuriat. *« J'ai reçu une formation métier et opérationnelle de la part de mon franchiseur. Mais je suis allé chercher auprès de la CCI un soutien en gestion, et j'appartiens à un club d'entrepreneurs pour échanger des bonnes pratiques »*, explique Pierre Martin (Shiva). Yannick Hamard a quant à lui opté pour la même stratégie, à travers le réseau Entreprendre en Côte d'Opale, grâce auquel il bénéficie du soutien de deux parrains. *« Deux entrepreneurs que je rencontre tous les mois, me donnant leurs conseils avisés sur le pilotage de mon entreprise, sur mes problématiques RH, etc. Ce sont des échanges riches et ils sont d'autant plus précieux que je ne pourrais pas me payer ces séances de consulting »*, témoigne-t-il.

40 ans, l'âge charnière ?

« Devenir un bon manager commercial requiert 10 à 15 ans de pratique et de vécu, et s'aventurer dans la franchise demande un investissement financier qu'il est parfois difficile de fournir avant 40 ans », analyse Pierre Martin. Il complète : *« Et il est sans doute moins grave de se « planter » à 40 ans qu'après, car il est alors toujours possible de retrouver un poste relativement facilement. »*

L'avis est grandement partagé par Nicolas de la Villéon, qui a également opéré ce changement peu avant ses 40 printemps, et Yannick Hamard, qui lui a sauté le pas à 45 ans mais aurait aimé le faire avant. *« À cet âge charnière de la quarantaine, on se pose des questions sur sa carrière et on se demande si l'on est vraiment prêt à poursuivre dans cette voie pendant 20 ans encore... En ce qui me concerne je voulais donner davantage de sens à ma vie professionnelle, pour moi et ma famille »*, avoue Yannick Hamard. Et puis, pour tous trois, devenir franchisé leur a permis de quitter Paris, et de retrouver leurs régions d'origine. *«Ce retour au pays et cette nouvelle vie tranche nettement avec celle de directeur commercial, pour laquelle je passais davantage de temps dans les hôtels, en voyage d'affaires, que chez moi... Je me suis rapproché de ma famille, et j'espère donner l'exemple à mes enfants de donner, eux aussi, un sens à leur future vie professionnelle ! »*, conclut Yannick Hamard.

UNE FOIS LE PAS FRANCHI, IL FAUT SE FAIRE ACCOMPAGNER ET TROUVER DE L'AIDE DANS LE RÉSEAU.

/// LAURE TRÉHOREL

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mars 2020
Page de l'article : p.42,44,46
Journaliste : Angélique Vallez-d'Erceville

DES FRANCHISES DE PLUS EN PLUS SPÉCIALISÉES

Les réseaux créent des enseignes de niche pour s'adapter aux évolutions du marché. Décryptage.

par Angélique Vallez-d'Erceville

Bagel ou burger ? Lancer de hache, ou *escape game* ? Livraison de repas ou réparation de stores ? Tout nouveau candidat à la franchise se pose la question : quel secteur, quelle enseigne choisir ? Souvent en pleine reconversion, l'aspirant franchisé s'interroge sur son bagage personnel et ses envies de changement. Certaines micro-tendances peuvent attirer l'œil et donner envie de se lancer. Mais sera-t-elle toujours d'actualité dans les prochaines années ?

Se marier avec une enseigne est aussi un pari sur l'avenir qui nécessite une vision à plus long terme. *« Une tendance éphémère, liée à un phénomène de mode qui va s'estomper en deux ans, n'est pas adaptée au développement en franchise,* insiste Florence Soubeyran, responsable commerce et franchise pour les Banques populaires. *Il ne faut pas oublier que nous, banquiers, allons financer la création des entreprises, en général, sur sept ans. »*

Les mouvements de balancier sont pourtant bien là. La franchise n'est pas un secteur sous cloche. Elle suit naturellement les phénomènes de société et les tendances de fond. *« La volonté des candidats est d'aller vers des concepts plus éthiques, porteurs de sens et de valeurs, comme le bio, la naturalité, le* made in France, *le zéro déchet…* souligne Christophe Bellet, créateur et dirigeant du cabinet Gagner en franchise. *Le franchiseur aussi doit être visionnaire et faire évoluer son projet par rapport aux évolutions sociétales de son secteur d'activité. »*

« Une tendance éphémère, liée à un phénomène de mode, n'est pas adaptée au développement en franchise »

En raison du vieillissement de la population, les franchiseurs sont de plus en plus présents sur les marchés de la *silver economy*, qui abordent les attentes des seniors. Qu'on parle de services à la personne ou de commerce, les propositions et enseignes dédiées se multiplient : livraison de repas (Les Menus Services), organisation du maintien à domicile (Âge d'Or, Petits-fils…), prothèses auditives (Audika).

Charge aux franchisés de trouver les bons livreurs ou les bons auxiliaires de vie pour maintenir un bon niveau de services. *« Le recrutement est essentiel, dans ce secteur, et peut-être une difficulté,* précise Hélène Pla, responsable du pôle franchise à La Banque postale. *D'où l'importance de l'accompagnement du franchiseur, qui aide à former au recrutement et fait courir moins de risques sur le turnover des équipes. »*

« Le principal frein de ce secteur est sa dépendance au cadre réglementaire, ajoute Florence Soubeyran. *S'il deve-*

Tous droits réservés à l'éditeur

VINS ET SPIRITUEUX
Droit d'entrée moyen : de 10 000 à 50 000 euros
Investissement total moyen : de 70 000 à 300 000 euros
Apport personnel : 30 %

COIFFURE
Droit d'entrée moyen : de 5 000 à 15 000 euros
Investissement total moyen : de 50 000 à 200 000 euros
Apport personnel : 30 %

CHOCOLATS ET CONFISERIES
Droit d'entrée moyen : de 15 000 à 25 000 euros
Investissement total moyen : de 150 000 à 350 000 euros
Apport personnel : 30 %

RESTAURATION RAPIDE
Droit d'entrée moyen : de 15 000 à 35 000 euros
Investissement total moyen : de 100 000 à 400 000 euros
Apport personnel : 30 %

→ *nait moins favorable, il y aurait toujours un besoin mais il faudrait probablement revoir le modèle économique.* » Les concepts en vogue fonctionnent par vagues. Dans la restauration rapide, très friande de renouvellement, les sushis ont moins la cote. Les consommateurs ont plus d'appétit pour la gastronomie thaïe ou les plats végétariens. « *Après les restaurants de sushis,* note Florence Soubeyran, *on avait vu se développer les concepts de bagels ou de burgers haut de gamme, puis maintenant d'autres concepts de restauration spécialisée. Cela répond à un besoin de renouvellement. Les enseignes précédentes ne disparaissent pas pour autant, mais le nombre d'implantations s'ajuste comme cela a été le cas pour les sushis.* »

« UNE PROMESSE UN PEU MAGIQUE »

Mais ce n'est pas parce que les burgers ou l'aide à domicile se développent qu'il faut délaisser d'autres pans d'activité, comme l'équipement de la personne. Le prêt-à-porter connaît une profonde remise en question avec la *fast fashion* et il est frappé par la concurrence des sites de vente en ligne. Mais les acteurs réagissent et ont besoin de regards neufs pour repartir de l'avant. « *Face à la "phygitalisation" de la société,* rappelle Hélène Pla, *les franchiseurs n'adaptent plus seulement leurs concepts, mais aussi leurs services digitaux pour proposer la commande sur internet et le retrait en point de vente. C'est à l'enseigne de réagir et de proposer de nouvelles solutions pour s'adapter aux changements de consommation.* »

S'il est une tendance générale, c'est la spécialisation des enseignes. Elle conduit à la création d'enseignes de niche, dont le concept très resserré surprend au premier abord. À l'instar de Repar'stores qui, comme son nom l'indique, propose un service de dépannage des volets roulants des particuliers. « *C'est un concept très malin et à l'abri de la concurrence d'internet* », fait valoir Christophe Bellet. Et de citer La Maison du savon de Marseille, comme exemple de réseau ultraspécialisé. « *Dans chaque secteur,* relève Hélène Pla, *des enseignes de niche émergent, les magasins sont plus petits, les concepts plus pointus. En alimentaire, on a vu apparaître par exemple une enseigne spécialisée en fromagerie, ou encore une enseigne de distribution qui lutte contre le gaspillage alimentaire.* »

Sur le marché toujours porteur des salles de sport, les observateurs notent un fort développement des réseaux d'électrostimulation, avec pléthore d'enseignes qui tentent d'emporter le marché, comme Iron Bodyfit ou Action Sport. « *Il y a cinq ans, la tendance en pointe dans le sport, c'était le vélo dans l'eau,* souligne Florence Soubeyran. *Aujourd'hui, l'électrostimulation se développe fortement. C'est toujours une promesse qui peut sembler un peu magique, consistant à dire qu'une séance de vingt minutes équivaut à plusieurs heures de sport traditionnel. Mais je ne suis pas certaine que cela cible la même clientèle. Ce n'est pas le consommateur qui a changé, mais les propositions qui lui sont faites évoluent.* »

Plutôt que des effets de remplacements d'une tendance pour une autre, Florence Soubeyran parle de renouvellement, qui bien souvent passe par la démocratisation d'un procédé. « *L'électrostimulation,* »

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mars 2020
Page de l'article : p.42,44,46
Journaliste : Angélique Vallez-d'Erceville

BEAUTÉ ET ESTHÉTIQUE
Droit d'entrée moyen :
de 15 000 à 50 000 euros
Investissement total moyen :
de 50 000 à 200 000 euros
Apport personnel : 30 %

SERVICES À LA PERSONNE
Droit d'entrée moyen :
de 15 000 à 40 000 euros
Investissement total moyen :
de 50 000 à 110 000 euros
Apport personnel : 40 %

SERVICES AUTO
Droit d'entrée moyen :
de 5 000 à 25 000 euros
Investissement total moyen :
de 100 000 à 300 000 euros
Apport personnel : 30 %

IMMOBILIER
Droit d'entrée moyen :
de 10 000 à 25 000 euros
Investissement total moyen :
de 50 000 à 150 000 euros
Apport personnel : 40 %

Source : La Banque postale

précise Florence Soubeyran, *est une technique qu'utilisaient déjà les professionnels du sport et les kinésithérapeutes. Le développement en franchise le rend accessible au grand public, comme elle l'avait déjà fait pour d'autres technologies, telles que les plateformes vibrantes il y a quelques années.* »

Un secteur, en revanche, surprend par son étonnante stabilité : la coiffure. Les grands réseaux continuent de bien se porter sans que des trublions ne les aient attaqués ou aient renouvelé le genre. Le dernier entrant en date est un Petit Poucet au concept dédié enfant, Kid's Poux.

Outre le commerce et les services à la personne, un énorme pan de la franchise se développe sous les radars : les réseaux BtoB. Ainsi, de nombreux spécialistes de la franchise ont vu, avec étonnement, apparaître une enseigne de réparation de hayons élévateurs (Hydroparts) ou une autre, dédiée à la mise à disposition de pièces de réparation automobiles pour les garagistes (Otop)… La spécialisation conduit également à la miniaturisation. Depuis quelques années, les réseaux proposant de mini-franchises permettant de créer son propre emploi se sont multipliés. *« Cela fait partie de la réussite de la franchise, le modèle est pertinent et efficace sur de nombreux secteurs et dans des dimensions très variées »*, indique Florence Soubeyran. Avec le développement des petites structures de services, les coûts d'accès ont tendance à baisser, notamment grâce à la baisse du foncier et des coûts de stock.

LE MEILLEUR BAROMÈTRE

« L'accessibilité à la franchise est notable, ajoute-t-elle. *Il existe des concepts en franchise qui requièrent des niveaux d'investissement très variables (le rapport va au-delà de 1 à 20). De plus, après des années de conjoncture difficile, les franchiseurs ont optimisé les coûts d'installation et mieux modélisé les plans d'investissements. »*

Mais gare aux réseaux trop neufs. Si l'envie peut être forte d'être le premier à se lancer dans un domaine, les banquiers restent des acteurs prudents. Ils apprécient que la jeune pousse ait fait ses preuves. Qu'elle ait démontré sa rentabilité avec l'exploitation d'un ou plusieurs magasins en propre.

Attention aussi aux fausses bonnes idées. Certains marchés peuvent être porteurs à l'étranger et pas en France, notamment pour des questions de réglementation. Ainsi, les banques y regardent à deux fois avec les dossiers dont le cadre légal est compliqué ou mouvant, comme l'épilation à la lumière pulsée. Et après l'échec tonitruant de Next Generation, l'enseigne de panneaux solaires liquidée en 2013, les financiers sont refroidis par les retournements législatifs. Sans parler des marques qui frôlent l'illégalité, notamment autour de la vente de dérivés de cannabis.

Mais ce n'est pas parce que des secteurs se portent mieux que d'autres qu'il faut forcément suivre le mouvement. L'histoire personnelle et les convictions du candidat sont essentielles. *« Être dans l'opportunisme serait une erreur,* alerte Christophe Bellet. *Car pour réussir en franchise, il faut s'impliquer énormément et si on n'est pas en phase avec ce qu'on veut faire, on risque d'échouer. »* Le futur franchisé ne doit pas oublier que le meilleur baromètre des tendances à suivre est le sien.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

COMBIEN FAUT-IL INVESTIR AU DÉMARRAGE ?

Date : Mars 2020
Page de l'article : p.122-128
Journaliste : B. J.

COMBIEN FAUT-IL INVESTIR AU DÉMARRAGE ?

« Le Figaro » a consulté les données concernant 260 enseignes de différents secteurs.

Si je décide de créer mon entreprise en franchise, combien dois-je me préparer à investir ? Comment puis-je me renseigner et me faire rapidement une idée en fonction des enseignes qui m'intéressent ? Ce sont les questions que se pose le candidat franchisé lorsqu'il commence à travailler à son projet.

Se mettant à sa place, *Le Figaro* s'est livré à cet exercice, dont nous livrons le résultat dans ces pages. Nous avons sélectionné 260 enseignes de différents secteurs et représentant des montants d'investissement variable.

Pour ces enseignes, nous avons recherché les données publiques et facilement accessibles à tous. Plusieurs sites internet permettent de recueillir les informations de base : apport personnel, investissement global, droit d'entrée, chiffre d'affaires en rythme de croisière. Pour répondre à cette question de l'engagement financier initial, il y a les sites des franchiseurs, de la Fédération française de la franchise (www.franchise-fff.com) et, surtout, celui de l'Observatoire de la franchise (www.observatoiredelafranchise.fr), très complet sur ces questions.

B. J.

	Enseigne	Activité	Réseau créé en	Points de vente franchisés	Chiffre d'affaires annuel en €	Apport personnel en €	Investissement en €	Droit d'entrée en €
	5 à sec	Pressing	1970	ND	230 000	60 - 70 000	85 000	15 000
	Access Credits Pro	Courtage de crédit	2009	43	100 000	25 000	25 000	20 000
	Action Sport	Coaching sportif	2017	14	300 000	30 000	150 000	25 000
	Actioncoach	Coaching de dirigeants	2006	7	150 000	10 000	40 000	20 000
	Activ'expertise	Diagnostic immobilier	2012	125	140 000	10 000	35 000	10 000
	Ada	Location auto	1984	1000	350 000	40 000	ND	30 000
	Adhap	Services à la personne	1997	115	250 000	55 000	120 000	16 000
	AFR Financement	Courtage de crédit	2014	15	420 000	10 000	à p. de 30 000	25 000
	Age d'Or	Services à la personne	1991	110	35 000	20 000	60 000	19 500
	Ambiance & Styles	Arts de la table	1992	100	700 000	100 000	350 000	-
A	Amorino	Glacier	2002	72	465 000	200 000	ND	30 000
	Anacours	Soutien scolaire	2009	18	190 000	25 000	68 000	22 000
	Ange	Boulangerie	2008	128	1,2 M	120 000	650 000	55 000
	Apef	Services à la personne	1992	65	200 000	20 000	60 000	28 000
	Api	Pièces auto	1985	61	1,8 M	50 - 80 000	380 000	15 000
	Aquila RH	Intérim	2009	58	2 M	25 - 100 000	80 000	35 000
	Aquilus	Piscines et spas	1995	60	450 à 500 000	30 000	80 000	-
	Archea	Placards et rangements	1984	49	350 000	50 000	155 000	20 000
	Armor Lux	Prêt-à-porter	-	-	-	-	À p. de 10 000	-
	ASR Nettoyage	Nettoyage	2018	4	600 000	10 000	29 700	15 000

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mars 2020
Page de l'article : p.122-128
Journaliste : B. J.

	Enseigne	Activité	Réseau créé en	Points de vente franchisés	Chiffre d'affaires annuel en €	Apport personnel en €	Investissement en €	Droit d'entrée en €
K	Ker Juliette	Restauration	2020	-	300 000	50 000	100 à 200 000	20 000
	KFC	Restauration	1991	137	ND	200 000	700 000	41 900
	Kid's Poux	Soins	2017	15	140 000	5 000 - 15 000	40 - 50 000	15 000
	Kidiliz	Prêt-à-porter	2016	85	ND	20 000	30 000	6 000
	Koala Pressing	Pressing	2019	7	250 000	ND	50 à 180 000	14 000
	L'Appart Fitness	Remise en forme	2011	42	600 000	70 000	300 - 700 000	25 - 35 000
L	L'Onglerie	Manucure	1984	115	80 000	NC	60 000	12 500
	L'Atelier Papilles	Boulangerie	2000	30	692 000	90 000	400 000	40 000
	La Boucherie	Restauration	1992	112	ND	100 000 - 150 000	ND	46 500 - 55 500
	La Cervoiserie	Vente de bière	2010	19	ND	80 000	ND	15 000
	La Compagnie du lit	Literie	2008	30	500 000	33% du projet	140 000	20 000
	La Côte & l'Arête	Restauration	2016	9	2 M	250 000	800 000	45 000
	La Croissanterie	Restauration	1979	162	ND	100 - 200 000	ND	30 000
	La Fée maraboutée	Prêt-à-porter	2000	109	7 000/m²	50 000	ND	10 000
	La Grande Récré	Jeux et jouets	2003	NC	ND	200 - 250 000	ND	À p. de 18 000
	La Maison des travaux	Courtier en travaux	2008	70	ND	NC	20 000	12 000
	La Maison du savon de Marseille	Savons et shampoing	2016	ND	320 000	40 000	100 000	14 000
	La Mie câline	Restauration	1986	283	716 000	100 000	410 000	30 000
	La Panetière	Restauration	1997	220	550 000	60 000	350 000	20 000
	La Pataterie	Restauration	1999	120	680 000	120 - 150 000	ND	45 000
	La Pizza de Nico	Restauration	2008	25	500 000	42 000	140 - 400 000	35 000
	La Vie claire	Alimentation bio	1950	150	1,5 M	30% de l'inv.	ND	16 000
	La Vignery	Caviste	2016	22	2 M	50 000	ND	30 000
	Laforêt	Immobilier	1991	700	330 000	50 000	150 000	28 000
	Laurie Lumière	Luminaires	2016	ND	600 000	50 000	175/m²	10 000
	Lav'Car	Lavage auto	ND	50	ND	20 000	-	5000
	LDLC	Prouits informatiques	2014	39	1,4 M	75 000	ND	37 500
	Le Jardin des fleurs	Fleuriste	1989	63	ND	ND	200 000	17 000
	Leonidas	Chocolatier	ND	345	-	35 000	50 000	-
	Les Comptors de la bio	Commerce bio	2012	130	2,5 M	80 000	500 000	-
	Les Menus Services	Repas à domicile	2006	85	500 000	40 000	100 000	20 000
	Les Relais d'Alsace	Restauration	2008	34	ND	250 000	800 000	15 000
	Lippi	Portails et clôtures	ND	ND	ND	30% de l'inv.	25 - 60 000	26 000
	Lollipops	Accessoires de mode	ND	ND	ND	30 000	-	12 000
M	Mail Boxes Etc.	Services aux entreprises	2013	43	ND	À p. de 40 000	80 000	20 000
	Maison Caffet	Pâtisserie, chocolaterie	2009	5	350 000	100 000	250 000	20 000
	Maisons Pierre	Construction	2016	11	3 M	50 000	ND	25000
	Mango	Prêt-à-porter	2014	ND	ND	200 000	ND	100 000
	Marie Blachère	Boulangerie	2016	ND	ND	100 000	600 000	40 000
	Mary Cohr	Instituts de beauté	1977	100	ND	30 000	À p. de 30 000	11 000

Tous droits réservés à l'éditeur

Les **Menus** Services

Envie de vous faire livrer de bons repas, éventuellement adaptés par une diététicienne pour un régime spécial ? Les Menus Services vous propose des plats frais et savoureux, avec une carte renouvelée chaque jour. De manière ponctuelle ou régulière, et quel que soit le motif (perte d'autonomie, envie de casser la routine...), cette enseigne déclarée "Services à la Personne", vous livre à Armentières et dans les communes avoisinantes (de Bailleul à Comines...). Différentes formules sont possibles, sans engagement ni frais de dossier. Pour bénéficier de l'offre découverte (un déjeuner à la carte offert !), contactez le :
03 66 72 46 79
les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : CORONAVIRUS, le salon Franchise Expo Paris décalé au 24-27 mai 2020

Suite à la demande du gouvernement d'annuler les manifestations regroupant plus de 5000 personnes, pour limiter les risques de propagation du Coronavirus, l'organisation du salon a été contrainte de reporter Franchise Expo Paris qui devait avoir lieu du 22 au 25 mars 2020 porte de Versailles.

L'édition 2020 se tiendra du dimanche 24 au mercredi 27 mai et se situera au même endroit.

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 90 agences au sein de son réseau de franchise.

Site Internet : www.les-menus-services.com
Tel : 0 810 076 783

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : information Coronavirus, le salon Franchise Expo Paris est décalé au 24-27 Mai 2020

Suite à la demande du gouvernement d'annuler les manifestations regroupant plus de 5000 personnes, pour limiter les risques de propagation du Coronavirus, l'organisation du salon a été contrainte de reporter Franchise Expo Paris qui devait avoir lieu du 22 au 25 mars 2020 porte de Versailles.
L'édition 2020 se tiendra **du dimanche 24 au mercredi 27 mai et se situera au même endroit.**

Vous aviez déjà prévu votre déplacement ?
Ne changez rien, prenez rendez-vous et venez nous rencontrer directement dans nos bureaux !
13 rue de la Rochefoucauld, 92100 Boulogne Billancourt
Demandez un créneau à franchise@les- menus- services.com
Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. **L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 90 agences** au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services affiche une croissance à deux chiffres !

Enseigne pionnière dans le portage de repas à domicile, Les Menus Services a réalisé une **croissance à 2 chiffre** s l'année dernière. Le réseau qui compte actuellement **90 agences franchisées** sur tout le territoire devrait **franchir le cap des 100 agences,** cette année.

Une stratégie de développement dynamique qui porte ses fruits !

Dans le secteur de la Silver économie et du service à la personne, l'entreprise Les Menus Services se distingue avec une croissance régulière à 2 chiffres depuis plusieurs années et une stratégie de développement dynamique.

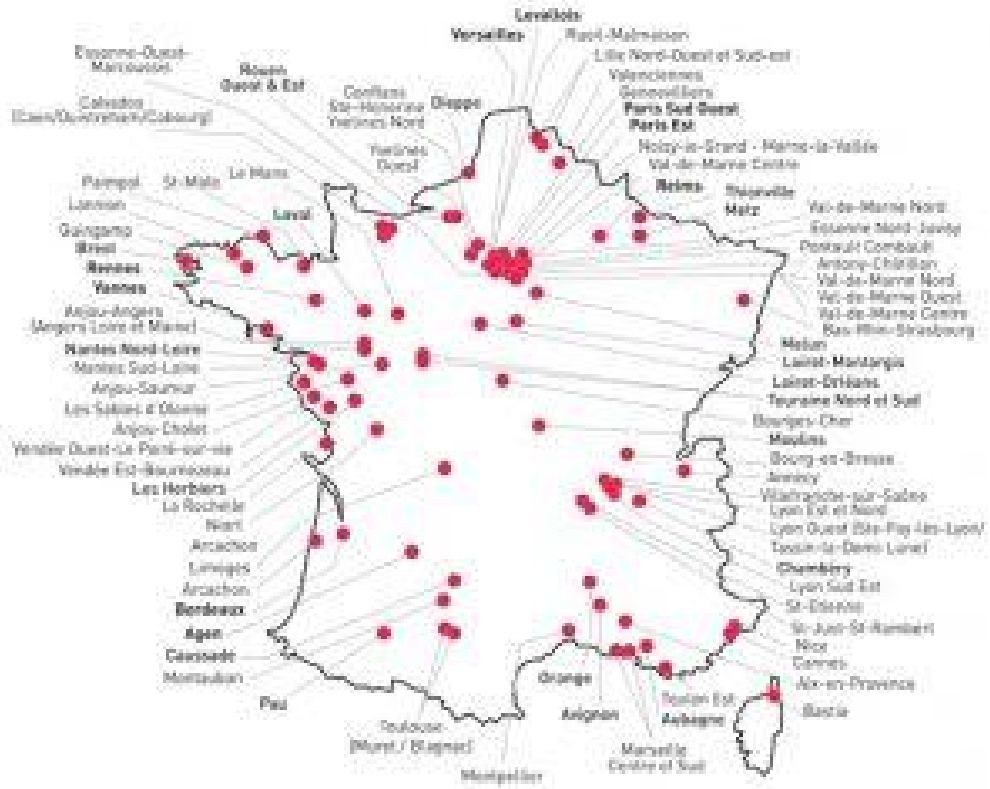
En 2019, l'enseigne s'est développée avec:

10 nouvelles agences ouvertes
Plus de 30 millions d'euros de chiffre d'affaires
2.5 millions de repas vendus
Plus de 200 livreurs sur toute la France
L'enseigne a aussi profité de l'année dernière pour ouvrir une **cuisine collective DELISENS** , à Sens, sous la marque Les Menus Services ainsi que le développement de **nouvelles offres de service à la personne,** avec notamment une offre de ménage à domicile basée sur des produits 100 % bio.

Pour ce qui est de ses objectifs de développement en 2020 – 2021, Les Menus Services s'est fixé pour objectif de dépasser un total de 100 agences franchisées et de **lancer de nouvelles gammes de repas.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Implantations du réseau Les Menus Services

Les Menus Services, une franchise pionnière sur son secteur
L'enseigne Les Menus Services voit le jour en **2003** , sous **l'impulsion d'Alain Balandreaud** , alors que le secteur des services à la personne est encore émergent en France.

Il crée la marque Les Menus Services qui propose le **concept pionnier de livraison de repas à domicile pour les seniors.**

N°1 du portage de repas , l'enseigne s'appuie sur 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.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA RÉPUBLIQUE de Seine-et-Marne

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 15498

Date : 09 mars 2020

VAUX-LE-PÉNIL

NOUVEAU. Livraisons de repas à domicile

Les repas sont déjà livrés à domicile

Spécialiste numéro 1 du portage de repas à domicile. *Les Menus services* s'installent à Vaux-le-Pénil, 96 avenue Saint-Just.

« Il existe une centaine de points en France, explique Alexandre Peltriaux, le responsable de l'agence de Vaux-le-Pénil. Si notre travail premier est de livrer des repas à domicile, nous nous occupons aussi de ménage, de petits travaux d'assistance administrative et téléassistance.

Notre but est de réconcilier gourmandise et santé pour retrouver le plaisir de bien manger. Chez Nous proposons des repas équilibrés, savoureux, sur mesure et prêts à consommer. »

Livraisons

Ces Menus services sont destinés principalement aux personnes âgées et aux personnes en situation de handicap. Mais ils aident aussi les personnes malades, les femmes enceintes, etc.

« Nos livraisons sont plus régulières que celles de pizzas et ont lieu 7 jours sur 7, midi et soir, à la carte, poursuit le responsable.

Elles s'adaptent à toute flexibilité. Nous travaillons avec une cuisine locale de l'Essonne dédiée à la franchise et qui respecte le cahier des charges et les demandes de la diététicienne.

C'est une cuisine traditionnelle adaptée aux personnes âgées et aux diabétiques, avec des régimes sans sel et sans sucres mixés. »

Les menus proposent, au choix, 5 entrées, 5 plats, 5 laitages et 5 desserts. Les prix commencent de 12,90 € pour trois composants. La formule la plus chère s'élève à 18,50 €.

La première livraison a eu lieu début février. « Nous avons déjà 20 clients après un mois d'ouverture et les demandes sont nombreuses, après ce démarrage sur les chapeaux de roues, indique Alexandre Peltriaux. Cela apporte un vrai service aux personnes ».

« Rompre l'isolement »

Les repas en liaison froide sont apportés à domicile entre 8 h et 12 h Sans additifs ni conservateurs., ils peuvent être réchauffés au micro-ondes ou au four.

« Il doit exister une relation de confiance, à la longue, entre les utilisateurs et leur livreur qui reste toujours le même. On est là pour créer un lien, rompre l'isolement et s'assurer que la personne va bien et qu'elle a bien mangé ses repas, termine le responsable,. S'il y a un problème, on contacte la famille.

On travaille dans une démarche écoresponsable. Les gens ne sont pas liés par un contrat et peuvent s'arrêter de faire appel à nos services à tout moment. »

Renseignements au 01 60 65 18 80. 93.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Page non disponible

Date : 09 mars 2020
Page de l'article : p.11
Journaliste : SOPHIE VIGUIER-VINSON

COUPS DE CŒUR

Daniel Moquet, président, et sa fille Pauline Moquet, directrice générale.

Daniel Moquet signe vos allées encore et toujours

Avec plus de quarante ans d'expérience et 216 agences, le spécialiste de l'aménagement paysager persiste à signer… Il entend maintenant poursuivre sa croissance à l'international.

PAR SOPHIE VIGUIER-VINSON

1 PÉRENNITÉ ET CROISSANCE MAÎTRISÉE

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

5 à Sec, pressing
Attila, entretien toiture
Axeo Services, services à domicile
Cavavin, caviste
Citron Vert, instituts de beauté
Cuisines Raison, cuisiniste
Dal'alu, gouttières
Daniel Moquet signe vos allées, aménagement de jardins
De Neuville, chocolats
Distri Club Médical, matériel médical
Feu Vert, accessoires auto
Gautier, mobilier
Générale des Services, aide à la personne
La Boucherie, restaurants grills
La Maison des Travaux, chantiers de rénovation
Le Jardin des Fleurs, fleuriste
Les Menus Services, repas à domicile
L'Onglerie, modelage d'ongles
L'Orange bleue, sport en salles
Maison & Services, services à domicile
Meilleurtaux.com, courtier
Michel Simond, transmission de commerces
Monceau Fleurs, fleuriste
Repar'stores, entretien volets et stores
Shiva, ménage
Temporis, agences d'emploi
Toma intérim, agences d'emploi
Ulysse, transport de personnes à mobilité réduite
V and B, bars cavistes

Evoquer Daniel Moquet signe vos allées, c'est d'abord égrener des chiffres solides : 216 franchises, 11 agences en propre, 1 100 salariés au total et 156 millions de chiffre d'affaires global en 2019. C'est ensuite faire un constat : le réseau se porte bien. Depuis la création de l'entreprise mère en 1977, le président fondateur, Daniel Moquet, a su avancer prudemment mais sûrement, en s'entourant de ses filles, Pauline et Camille. Le trio pilote aujourd'hui le réseau à parts égales, selon des fonctions bien établies : Pauline est directrice générale et Camille, directrice administrative et financière, responsable de l'export.

Tout commence à la fin des années 1970, à Parigné-sur-Braye, en Mayenne. Daniel Moquet, équipé d'une brouette et d'une tondeuse, se lance à son compte comme paysagiste. Neuf ans plus tard, il rallie l'enseigne France Environnement. Il y apprend les subtilités du métier de commercial et découvre le produit qui va faire son succès, Stardraine, un enrobé à froid drainant, idéal pour aménager des allées chez les particuliers. L'activité est très rentable, la concurrence quasi inexistante : l'entrepreneur comprend vite qu'il y a un marché à prendre. Quand France Environnement périclite, il poursuit l'aventure en solo, bientôt rejoint par Pauline. Celle-ci crée en 2003 une antenne pilote à Château-Gontier : « Cela a été la première duplication réussie du concept avant d'envisager de fonder un réseau », explique-t-elle. En 2005, cinq franchisés s'ajoutent à l'équipage formé par le père et la fille. Ils seront six de plus en 2006, puis une dizaine chaque année, d'abord à proximité des bases mayennaises afin de faciliter l'animation, puis toujours un peu plus loin, pour couvrir aujourd'hui l'intégralité du territoire national.

Une politique bien rodée

Chez Daniel Moquet, c'est ainsi, on avance pas à pas, avec une vision à long terme. Pour attirer les candidats, rares à s'engager sans ce métier atypique, malgré un chiffre d'affaire annuel moyen attractif de 779 000 euros par agence, l'enseigne joue la sécurité d'une politique rodée. « Le réseau crée une structure en propre avant de la revendre au manager du point de vente, qui devient franchisé : 80 ouvertures se sont faites sur ce modèle, détaille Pauline Moquet. Ensuite, les franchisés en font autant : ils lancent une deuxième ou une troisième entité, qu'ils revendent à leur responsable d'agence. »

La stratégie a permis au réseau de se passer d'actionnaires extérieurs et a fait ses preuves au-delà des frontières. « Nous avons presque atteint notre potentiel de développement estimé en France. Nous devons trouver des relais de croissance à l'international. C'est la mission de ma sœur Camille », explique Pauline Moquet. Première destination, la Belgique, où quatre structures sont opérationnelles, dont deux en franchise, depuis 2014. Prochaines étapes : la Grande-Bretagne et l'Allemagne. « L'implantation est difficile, car nous peinons à repérer les bons responsables. Nous préférons commencer en propre avant de songer à un déploiement en franchise. » Patience donc pour Daniel Moquet signe vos allées qui, comme bien des entreprises familiales, privilégie la performance durable.

BERTRAND BECHARD, SDP

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nouvelle agence Les Menus Services

Spécialisé depuis plus de 15 ans dans le **portage de repas à domicile** , le **réseau Les Menus Services** a ouvert une nouvelle **agence en franchise** à Avignon.

C'est sous la direction de **Fabienne Demandrille** qui a bien expliqué ses motivations pour cette aventure : « Ma famille est très grande et j'ai toujours vécu près de mes oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents en entourant les plus fragiles. Ils ont nourri tous mes souvenirs d'enfance et je remercie mes parents pour cela. Aussi avec Les menus Services, je voulais donner du sens à mon travail quotidien. Alors au-delà d'une nouvelle orientation professionnelle, c'est un changement de vie en lien avec mes valeurs que je démarre avec ce projet. Toute l' **équipe Les Menus Services** a été bienveillante et disponible en m'accompagnant tout au long des étapes d'ouverture de mon agence.

Pour mes bénéficiaires, je réponds au besoin de portage de repas et propose de **petits services au quotidien** : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le **Ménage 100% naturel** . Adoucir le quotidien, c'est ce qui m'a séduit chez Les Menus Services. »

Asma Loueti , Franchise Habitat ©

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

« La franchise est un excellent tremplin et un formidable accélérateur de réussite » Alexandre Peltriaux (Les Menus Services)

Alexandre Peltriaux a récemment ouvert son agence de portage de repas à domicile pour les personnes âgées à Melun. Le nouveau franchisé Les Menus Services revient dans cette interview sur les raisons qui l'ont poussé à créer son entreprise avec cette franchise et la qualité de l'accompagnement dont il a pu bénéficier jusqu'à présent.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?
J'ai travaillé pendant 15 ans dans le commerce, tout d'abord en tant que chef de rayon d'un hypermarché puis en tant que chef de produit pour un site e-commerce spécialisé dans la livraison de courses à domicile. Ces différentes expériences m'ont apporté des connaissances dans le domaine de l'alimentation, de la logistique, de la gestion d'équipe et de la satisfaction client. Cela m'a aussi donné le gout du challenge.

La seule chose qui me manquait était de donner un sens à ce que je faisais au quotidien. Alors lorsque l'occasion s'est présentée j'ai, sans hésiter, sauté le pas et décidé d'entreprendre dans le secteur des services à la personne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Désormais j'accompagne au quotidien des personnes âgées dépendantes en leur apportant des repas savoureux.

Pourquoi avoir choisi d'entreprendre en franchise avec le réseau Les Menus Services en particulier ?
Le système de la franchise s'est imposé naturellement dès le départ car je souhaitais m'investir dans un concept ayant fait ses preuves, afin de minimiser les risques et de gagner du temps. La franchise est un excellent tremplin et un formidable accélérateur de réussite.

Lors de mes recherches, la franchise Les Menus Services, que je ne connaissais pas à l'époque, est apparue comme le seul concept qui répondait à l'ensemble de mes critères. Les différentes rencontres avec le franchiseur m'ont convaincu que nous partagions les mêmes valeurs.

Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?
Le franchiseur m'a apporté un concept éprouvé, une formation au démarrage, un accompagnement et une notoriété. Cela me permet de me concentrer sur mon activité tout en bénéficiant des synergies du réseau.

Par la suite, j'attends de l'anticipation et de l'innovation pour rester en phase avec les évolutions du marché, de la législation et des nouvelles attentes des bénéficiaires. Je pense notamment au niveau des nouvelles technologies car les personnes âgées que nous servons sont de plus en plus connectées !

Si vous souhaitez en savoir plus sur le réseau Les Menus Service et ouvrir votre propre agence de service à la personne, rendez-vous sur la *fiche enseigne Les Menus Services.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 13/03/2020
Heure : 15:14:14
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les Menus Services se démarque avec une excellente performance en 2019

Le numéro un du portage de repas à domicile, **Les Menus Services** a clôturé l'année 2019 avec une hausse de 25% en termes de chiffre d'affaires. La marque a réussi en effet à se singulariser avec notamment une croissance régulière à deux chiffres depuis de nombreuses années.

Focus sur un réseau très dynamique
En 2019, Les Menus Services a pu générer une hausse de 25% pour entamer ainsi 2020 avec un chiffre d'affaires de plus de 30M€. L'enseigne se démarque sur un secteur en plein essor, celui de la silver économie et du service à la personne, avec une croissance continue à deux chiffres depuis plusieurs années et une politique de déploiement dynamique.

A ce jour, le réseau rassemble 90 agences franchisées réparties sur l'ensemble du territoire hexagonal employant au-delà de 200 livreurs en activité sur tout le pays, avec 2,5 millions de repas vendus en 2019. Outre une dizaine d'implantations, l'enseigne a également mis en place sa cuisine collective Delisens, sur la ville de Sens.

En 2020, Les Menus Services poursuit activement son développement avec l'ambition de franchir le cap des 100 agences franchisées. La marque prévoit aussi le lancement de nouvelles gammes de repas au cours de cette année. Les Menus Services a en effet recours au savoir-faire de professionnels pour préparer chaque jour dans leurs cuisines et sur l'ensemble du territoire des plats savoureux et équilibrés, s'inspirant des produits de saison.

Rappelons que pour rejoindre Les Menus Services, un apport personnel de 40 000€ est demandé.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Service organise son Salon Virtuel

Réseau leader spécialisé dans le portage de repas à domicile depuis plus de 15 ans, Les Menus Services annonce qu'il ne participera pas au salon de la Franchise prévu initialement en Mars. Toutefois, l'enseigne organise son Salon Virtuel du 22 au 25 Mars 2020.

Le Salon Franchise Expo de Paris reporté

En raison de la pandémie qui touche actuellement l'ensemble du globe, le salon Franchise Expo de Paris a été reportée fin Mai afin de limiter les risques de propagation du Coronavirus.

En réaction à cette crise qui prend tous les jours un peu plus d'ampleur, **Les Menus Services** décide de ne pas rester inactive et organise son premier Salon Virtuel. Ainsi, il sera possible d'accéder en ligne, depuis n'importe où, à une édition spéciale qui se déroulera du dimanche 22 au mercredi 25 mars 2020.

Au programme :

Des Conférences inédites sur la Franchise, les Services à la Personne…
Des Réunions par chat avec les équipes
Des Livres interactifs pour poser toutes les questions
Des Vidéos exclusives sur le cœur de métier, témoignages de Franchisés, salariés…
Une enseigne nationale en pleine croissance

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Avec une **croissance annuelle de +25%** , Les Menus Services enregistre un chiffre d'affaire de plus de **30 millions d'euros.**

Réseau national en plein développement, Les Menus Services c'est également **2.5 millions de repas** vendus et **100 agences** en activité d'ici la fin de l'année 2020.

Tous les jours et ce depuis 15 ans, cette entreprise familiale de renom prouve son expertise revendique sa place de pionnière du secteur.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.agevillage.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Solutions pour bien vivre le confinement

Communication à distance, portage de repas, de médicaments... Comment éviter de se déplacer sans perdre de liens ?

Jeudi dernier lors de son allocution, Emmanuel Macron a demandé aux personnes âgées de plus de 70 ans de rester à leur domicile afin de se protéger face à l'épidémie de coronavirus. Un confinement qui peut être synonyme de solitude, d'une baisse du moral. Cependant de nombreux initiatives se sont mises en place pour permettre aux personnes âgées de surmonter au mieux cette période.

Garder les liens

Il est essentiel pendant cette période de confinement de ne pas laisser de place au sentiment d'abandon, de solitude chez un proche âgé.

Pour ce faire, le téléphone demeure un option évidente, toutefois, si c'est techniquement possible, il est préférable d'opter pour des appels vidéo, plus rassurants, réconfortants.

Que ce soit via des applications comme Messenger, Skype, WhatsApp, FaceTime ou d'autres, la possibilité de voir son interlocuteur diminue le sentiment d'isolement.

Dans ce contexte particulier les Petits Frères des Pauvres appellent à la solidarité et à la fraternité envers nos aînés.

L'association rappelle que le maintien du lien social est nécessaire et possible en :

En téléphonant régulièrement

En envoyant une carte postale ou un petit mot

En communiquant via les outils numériques

En rendant service (faire les courses, déposer un courrier, aller chercher les médicaments…)

En les invitant à contacter Solitud'écoute au 0 800 47 47 88 (appel anonyme et gratuit)

Privilégier les consultations à distance

Aujourd'hui il est possible d'obtenir une consultation d'un médecin sans avoir à se déplacer.

En cas de soucis mineurs, ou d'apparition de symptômes pouvant être liés au coronavirus (fièvre, courbatures, toux), il est conseillé d'appeler son médecin traitant ou de passer par un service de **téléconsultation** .

Service accessible jusqu'au 30 avril sans avoir à passer par son médecin au préalable, afin de limiter les déplacements les moins prioritaires.

Pour éviter la saturation du Samu, le 15 n'est à composer qu'en cas de symptômes graves comme la détresse respiratoire.

Faire ses courses sans avoir à se déplacer

La plupart des enseignes de grand distribution offre la possibilité de faire ses **courses en ligne.** Soit en allant chercher ses courses déjà prêtes au drive, soit en se faisant directement livrer chez soi.

Depuis quelques jours, Franprix et Monoprix ont mis en place un numéro gratuit pour commander un **panier à petit prix** contenant des produits alimentaires de base (riz, pâtes, fruits et légumes, yaourts, produits d'entretien et d'hygiène). Le panier coûte 30 € et sa livraison est gratuite.

N° Franprix : **0 805 620 370**

N° Monoprix : **0 800 05 8000**

Le **portage de repas** est une autre possibilité pour s'assurer que son proche âgé ait de quoi se nourrir convenablement.

De nombreux services de portage existent et peuvent être pris en charge par l'APA (allocation personnalisée d'autonomie) si ils ont été prévus dans le plan d'aide, le Département ou les caisses de retraite.

Les Menus services ou La Poste notamment proposent ce type de prestation et permettent à une personne âgée de recevoir directement chez elle un repas chaud et équilibré.

Outre l'alimentation, les médicaments peuvent aussi être livrés à domicile .

La solidarité entre voisins

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pendant cette période particulièrement contraignante pour les plus âgés, de nombreuses initiatives de solidarité de proximité se mettent en place.
Ainsi l'association Voisins Solidaires prône la solidarité en mettant à disposition de chacun un kit gratuit *Coronavirus : et si on s'organisait entre voisins ?* composé d'outils (affiche, tract, annuaire des voisins, panneau des voisins) facilitant l'entraide entre voisins.
Une entraide possible à l'échelle de chacun à l'image de cette internaute qui aide la mairie à la création d'un listing de personnes pouvant rendre service à un voisin fragile dans sa commune.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : Salon Virtuel du 22 au 25 Mars

Coronavirus - Pas de Salon de la Franchise en Mars
Les Menus Services réagit avec son Salon Virtuel du 22 au 25 Mars
Restons en contact sans s'exposer aux risques du Coronavirus
Vous êtes intéressé par la franchise ?
Venez nous rencontrer directement sur notre Salon Virtuel
Le Salon Franchise Expo Paris a été reporté fin Mai pour limiter les risques de propagation du Coronavirus.
Chez Les Menus Services, on prend les devants car sécurité ne doit pas rimer avec inactivité, ni ralentir votre projet entrepreneuriale.
Pour cela, nous vous proposons de participer à notre premier **Salon Virtuel !**
Un salon en ligne accessible depuis n'importe où, même depuis chez vous.
Cette édition spéciale se déroulera du **dimanche 22 au mercredi 25 mars** .
Au programme :

Des **Conférences inédites** sur la Franchise, les Services à la Personne...
Des **Réunions** par chat avec nos équipes
Des **Lives interactifs** pour poser toutes vos questions
Des **Vidéos exclusives** sur notre cœur de métier, témoignages de Franchisés, salariés...
Surveillez votre boite email, **les inscriptions débuteront dès la semaine prochaine !**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. **L'enseigne nationale** poursuit son développement et compte aujourd'hui **90 agences** au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 251641

Date : 17 mars 2020
Journaliste : ANNE-CAËLLE BESSE

Loos, les Weppes et la métropole

Comment concilie-t-on maintien à domicile et coronavirus ?

Des bénévoles âgés de plus de 70 ans qui distribuent des repas, des aides à domicile qui vont rester à la maison avec leurs enfants… Le secteur s'organise pour que les personnes les plus vulnérables au virus puissent, justement, rester chez elles, dans les meilleures conditions possible.

PAR ANNE-GAËLLE BESSE
loos@lavoixdunord.fr

WEPPES. L'agence des Menus Services de Lille Métropole Nord Ouest, dont le siège est à Aubers, livre 130 à 140 repas à domicile par jour, de Comines à Bailleul, et dans une partie des Weppes. Ce qui a changé avec le discours d'Emmanuel Macron, c'est que les livreurs ne rentreront plus dans les logements, ou y resteront le moins longtemps possible : *« Près de 90 % de notre clientèle a plus de 70 ans »*, explique le gérant, Laurent Spychala.

> ***“Si le personnel venait à manquer, une liste d'usagers prioritaires a été établie.”***

Il y a peu de jeunes parents, sauf dans les bureaux : *« J'ai trois filles, et je travaille avec ma femme »*, sourit le gérant. Télétravail, congé à tour de rôle… on s'adapte. Et si, demain, il faut livrer des gens contaminés ? *« On peut poser le sac sur le paillasson et partir, mais ce n'est pas terrible,*

Tous droits réservés à l'éditeur

En cas de manque de personnel, les aides à domicile se concentreront sur l'essentiel : toilettes, habillage, transfert du lit au fauteuil. PHOTO ARCHIVES PIERRE LE MASSON

humainement. »
Il déplore de ne pas avoir reçu de masques, ni de gel hydroalcoolique : « *Ce n'est pas normal que le gouvernement n'ait pas posé des bidons devant notre porte, disant qu'une profession comme la nôtre est forcée d'en avoir.* » Ses livreurs en ont, bien sûr – d'ailleurs, si quelqu'un peut lui indiquer où racheter des bidons de 5 litres...

Éric Hibon, responsable de Proxidom Services Hauts-de-France, déplore également que ses salariés ne fassent pas partie des professionnels devant porter des masques : « *On n'en a pas, et les stocks de nos fournisseurs sont mobilisés.* »

UN RÔLE D'ALERTE

La société (140 salariés dans les Hauts-de-France, dont 44 à La Bassée) emploie des aides à domicile.
Si le personnel venait à manquer, une liste d'usagers prioritaires a été établie : des personnes souffrant « *de la maladie d'Alzheimer, de Parkinson, de sclérose en plaques, de pathologies respiratoires, diabète, hypertension... une pathologie que le coronavirus rendrait très compliquée à gérer* ».
L'aide à domicile a aussi un rôle d'alerte en cas de toux sèche, de fièvre. Et on se concentre « *sur les actes essentiels : le ménage standard est reporté, sauf si besoin de désinfection* ». Heureusement, la liste du personnel devant rester à la maison garder les enfants ne comporte, à La Bassée, que quatre noms. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Les Menus Services fait son Salon Virtuel du 22 au 25 Mars

Coronavirus – Pas de Salon de la Franchise en Mars

Les Menus Services réagit avec son Salon Virtuel du 22 au 25 Mars. Restons en contact sans s'exposer aux risques du Coronavirus

Vous êtes intéressé par la franchise ?

Venez nous rencontrer directement sur notre Salon Virtuel

Le Salon Franchise Expo Paris a été reporté fin Mai pour limiter les risques de propagation du Coronavirus.

Chez Les Menus Services , Spécialiste de la livraison de repas à domicile on prend les devants car sécurité ne doit pas rimer avec inactivité, ni ralentir votre projet entrepreneuriale.

Pour cela, nous vous proposons de participer à notre premier Salon Virtuel !

Un salon en ligne accessible depuis n'importe où, même depuis chez vous.

Cette édition spéciale se déroulera du dimanche 22 au mercredi 25 mars.

Au programme :
Des Conférences inédites sur la Franchise, les Services à la Personne…
Des Réunions par chat avec nos équipes
Des Lives interactifs pour poser toutes vos questions
Des Vidéos exclusives sur notre cœur de métier, témoignages de Franchisés, salariés…
Surveillez votre boite email, les inscriptions débuteront dès la semaine prochaine !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenue leader de son domaine.

L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 90 agences au sein de son réseau de franchise .

40 000 €
Apport personnel 20 000 €
Droit d'entrée

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Coronavirus : Les Menus Services organise son salon virtuel à la place de Franchise Expo

Le réseau Les Menus Services a choisi de mettre en place son premier salon virtuel pour pallier le report de Franchise Expo Paris, ce week-end, à cause des mesures liées au coronavirus Covid-19.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Créer sa franchise de SAP : rendez-vous au salon virtuel Les Menus Services
Le durcissement des mesures de confinement pour tenter de limiter les risques de propagation du coronavirus de ces derniers jours a conduit le réseau Les Menus Services à organiser **son propre salon virtuel, aux dates initialement prévues pour Franchise Expo Paris** . Du dimanche 22 au mercredi 25 mars, les créateurs d'entreprise sont donc invités à participer à cette édition inédite.

Au programme de ce salon virtuel exceptionnel, une série de conférences autour de la franchise et des services à la personne, des réunions chat avec les équipes en charge du développement Les Menus Services, des lives pour échanger et obtenir des réponses concrètes, des vidéos pour découvrir le concept, le métier, des témoignes de franchisés de l'enseigne ou de salariés.

Confinement : c'est le moment de penser à la reconversion !
« Chez Les Menus Services, on prend les devants car sécurité ne doit pas rimer avec inactivité, ni ralentir votre projet entrepreneurial » , résume **Corinne Duplat, directrice générale en charge du recrutement et de l'intégration des franchisés** . Les mesures de confinement peuvent être l'occasion de réfléchir sérieusement à son avenir professionnel et d'envisager de sauter le pas de la création d'entreprise.

Vous voulez vous pencher sur la question ? Vous vous sentez prêt à vous lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale ? Rendez-vous au salon virtuel Les Menus Services ce week-end. Et d'ici là, n'hésitez pas à prendre tous les renseignements nécessaires sur la fiche personnalisée de l'enseigne .

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchise-aide-a-la-personne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nouvelle agence en franchise à Avignon

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

Voir la fiche
enseigne
Publiée le 18/03/2020 10:43:00
Spécialiste du **portage de repas au domicile des personnes âgées** , Les Menus Services a annoncé l'inauguration d'une **nouvelle agence à Avignon** , plus exactement à 125 rue de Neguelou, 30133, Les Angles.

Cette **nouvelle agence en franchise Les Menus Services** se développera sous la gérance de **Fabienne Demandrille** qui est très sensible au sujet de la prise en charge des plus âgés. C'est donc tout naturellement que son choix s'est porté sur le réseau Les Menus Services, qui au-delà de lui offrir une une nouvelle orientation professionnelle, il lui permettra de travailler avec ses propres valeurs.

Elle s'engage de son côté à répondre au besoin de portage de repas et propose de petits services au quotidien : l'assistance administrative, les petits travaux, la téléassistance ou encore le **Ménage 100% naturel** : « Adoucir le quotidien, c'est ce qui m'a séduit chez Les Menus Services. » confirme-t-elle.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services qui lance son propre Salon de la Franchise Virtuel du 22 au 25 mars 2020 !

La société Les Menus Services réagit avec inventivité et pertinence dans le contexte aggravé de propagation du Coronavirus **avec la mise en place d'un salon virtuel, qui se tiendra du 22 au 25 mars** , soit aux dates initiales du Salon de la franchise, reporté fin mai. **L'objectif ?** Permettre aux candidats potentiellement intéressés par la franchise et qui avaient programmé une visite au Salon de la franchise de rencontrer les équipes des Menus Services, sans prendre aucun risque de contamination. Consciente de l'importance primordiale de lutter contre la propagation du virus, **la marque Les Menus Services innove en mettant en place une solution de rencontres et d'échanges professionnels sécurisée** .

Le concept

Un salon virtuel du 22 mars au 25 mars. Ouverture le dimanche, de 10h à 22h et le lundi, mardi et mercredi, de 10h à 18h. Responsive et accessible de n'importe quels supports numériques (tablette, ordinateur, téléphone...).
Pour y participer, c'est simple, rendez-vous sur :
https://www.les-menus-services.com/salon-virtuel/
Programme :

• Des conférences inédites sur la franchise, sur les services à la personne...
• Des réunions par chat avec les équipes des Menus Services
• Des « lives » interactifs
• Des vidéos exclusives sur le métier des Menus Services, des témoignages de franchisés, de salariés...
Avec à son actif **100 agences en France** d'ici fin 2020, Les Menus Services enregistre **une croissance régulière à deux chiffres** d'année en année, sur un modèle axé sur le développement d'agences franchisées.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Affichant un business modèle ayant fait ses preuves et un chiffre d'affaires mensuel moyen pouvant aller **jusqu'à 90 000 euros HT, l'enseigne séduit de plus en plus de futurs franchisés** cherchant à donner un autre sens à leur vie.

• Chiffre d'affaires 2019 : **30 millions d'euros**
• Nombre de repas livrés en 2019 : **2,5 millions**
• Croissance annuelle : **25 %**

À propos de l'enseigne Les Menus Services

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

SilverEco.fr

www.silvereco.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

L’enseigne Les Menus Services lance son propre Salon de la Franchise Virtuel du 22 au 25 mars 2020 !

La société Les Menus Services réagit avec inventivité et pertinence dans le contexte aggravé de propagation du Coronavirus avec **la mise en place d’un salon virtuel, qui se tiendra du 22 au 25 mars, soit aux dates initiales du Salon de la franchise, reporté fin mai.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

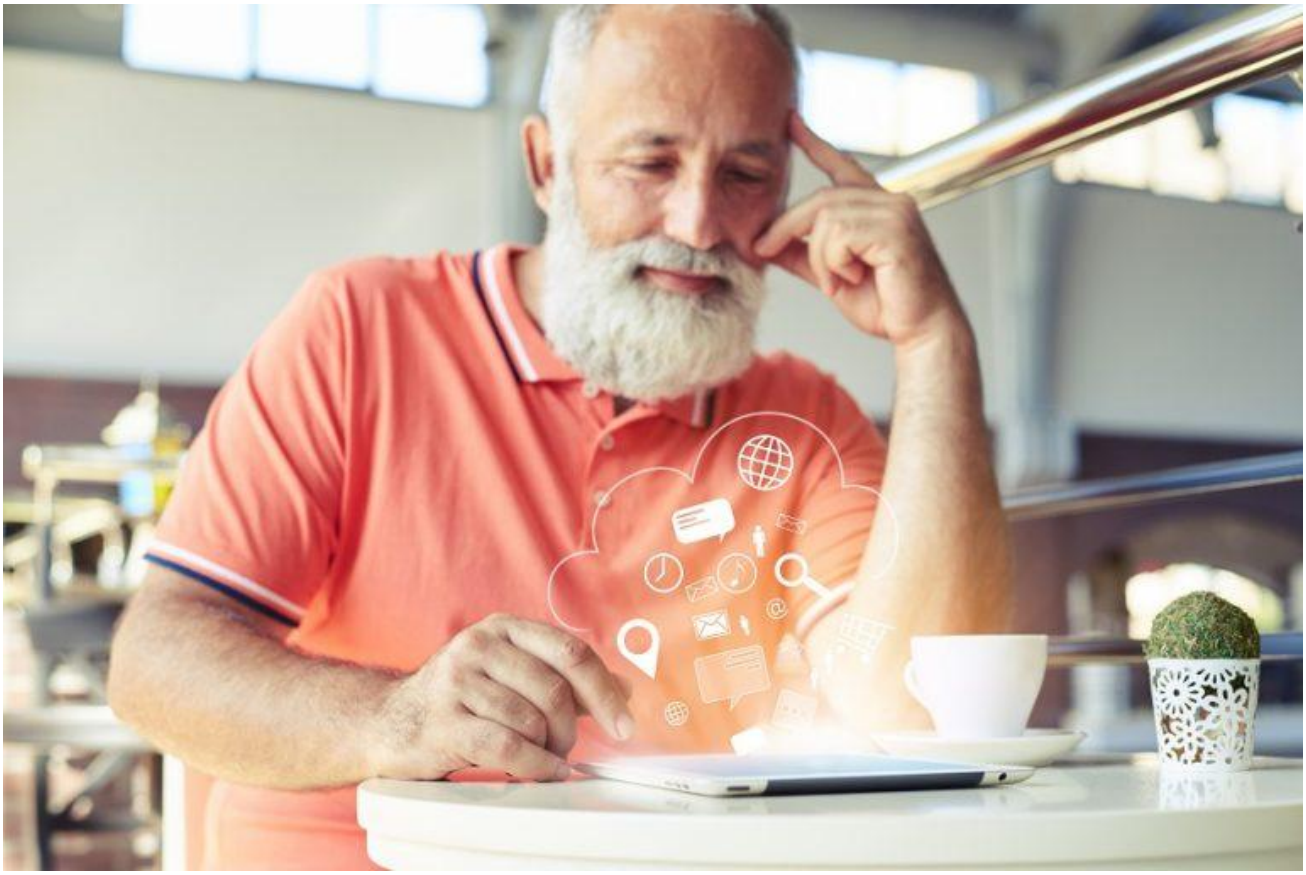
L'objectif ? Permettre aux candidats potentiellement intéressés par la franchise et qui avaient programmé une visite au Salon de la franchise de **rencontrer les équipes des Menus Services, sans prendre aucun risque de contamination.**

Consciente de l'importance primordiale de lutter contre la propagation du virus, la marque **Les Menus Services innove en mettant en place une solution de rencontres et d'échanges professionnels sécurisée.**

Le concept
Un salon virtuel **du 22 mars au 25 mars.**
Ouverture **le dimanche, de 10h à 22h et le lundi, mardi et mercredi, de 10h à 18h.**
Responsive et accessible de n'importe quels supports numériques (tablette, ordinateur, téléphone…).
Pour y participer il suffit se s'inscrire sur le site internet des Menus Services rubrique Salon virtuel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Programme
Des conférences inédites sur la franchise, sur les services à la personne…
Des réunions par chat avec les équipes des Menus Services
Des « lives » interactifs
Des vidéos exclusives sur le métier des Menus Services, des témoignages de franchisés, de salariés…
Vidéo : https://www.silvereco.fr/lenseigne-les-menus-services-lance-son-propre-salon-de-la-franchise-virtuel-du-22-au-25-mars-2020/31117441

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 18/03/2020
Heure : 15:54:27
Journaliste : France Lemaire

france3-regions.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 282

Visualiser l'article

Coronavirus. Limoges : les livraisons à domicile ne connaissent pas la crise

La livraison des repas à domicile a le vent en poupe / © MaxPPP/Pierre Heckler/Le Républicain Lorrain

Pour éviter la cohue dans les magasins, et les contacts rapprochés, certains font appel aux services de livraison. Ces derniers restent autorisés pour l'alimentaire, à condition de suivre des consignes sanitaires strictes. Une solution pour maintenir le confinement.

Au menu de ce mercredi : champignons à la grecque, rôti de porc à la moutarde et lentilles... Habituellement, chaque jour, Menu Services, **une entreprise de repas à domicile** , livre **130 plateaux** . A Limoges, dans les communes de l'agglomération, à Aixe-sur-Vienne, Ambazac ou Saint-Jouvent. "Si ça continue, j'embauche" Mais depuis lundi, l'agence enregistre **une augmentation de ses livraisons de 15%** . Et ça pourrait encore progresser :
Si ça continue, la semaine prochaine, j'embauche, explique Stéphane Heusslein, le responsable de l'agence de Limoges

Les **clients** , des personnes âgées, sont plus nombreux. Certains préfèrent rester confinés chez eux, d'autres n'ont plus leur aide ménagère habituelle pour leur préparer leurs repas.
Et cette activité supplémentaire arrange bien la société. **La cuisine centrale** , basée à Cholet, travaillait également avec **des cantines scolaires** , un marché supprimé le temps de la crise du coronavirus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Comme à Noël Chez ce **livreur de surgelés** également, l'activité a augmenté. **25 à 35% du chiffre d'affaires** en plus par rapport à un mois de mars habituel,
comme à Noël, indique le responsable d'agence contacté.

Les clients ne sont pas beaucoup plus nombreux, mais **ils commandent plus d'articles et plus souvent.** Les consignes de sécurité sanitaire Dans le cadre de **la livraison de repas à domicile** , le gouvernement a édicté des règles sanitaires strictes. Elles précisent notamment **la distance** à respecter entre le livreur et le client.
Chez Menu Services, le livreur de repas, le responsable explique :
Certains clients nous demandent de laisser la livraison devant la porte. D'autres laisse le livreur entrer et s'éloigne pendant que ce dernier met le repas dans le réfrigérateur

Le société de **livraison de surgelés à domicile** indique que chaque livreur porte **un masque** et pose la livraison sur le pas de la porte après avoir sonné.

La livraison solidaire Pour permettre à chacun de se ravitailler, l'association des commerçants du Dorat dans la Haute-Vienne vient de lancer l'idée **de la livraison à domicile** . Une initiative suceptible d'intéresser **les personnes âgées, ou des habitants de villages isolés du canton du Dorat.**
On s'est dit "qu'est-ce qu'on va faire avec nos commerces fermés", explique Maïlys Jallet, la présidente de l'association des commerçants, elle même restauratrice, on a pensé à aider les habitants et les comerçants encore ouverts

Les bénévoles privilégient **les commerces de proximité, comme le charcutier, le maraîcher, le marchand de café** , mais vont aussi en grande surface en fonction des besoins. Ils se proposent aussi d'aller chercher les médicaments à la pharmacie.

Tous droits réservés à l'éditeur

Actualites du Jour France

www.actualites-du-jour.eu
Pays : France
Dynamisme : 3878

Visualiser l'article

Coronavirus. Limoges : les livraisons à domicile ne connaissent pas la crise

Pour éviter la cohue dans les magasins, et les contacts rapprochés, certains font appel aux services de livraison. Ces derniers restent autorisés pour l'alimentaire, à condition de suivre des consignes sanitaires strictes. Une solution pour maintenir le confinement.

Au menu de ce mercredi : champignons à la grecque, rôti de porc à la moutarde et lentilles... Habituellement, chaque jour, **Menu Services**, une entreprise de repas à domicile, livre 130 plateaux. A Limoges, dans les communes de l'agglomération, à Aixe-sur-Vienne, Ambazac ou Saint-Jouvent."Si ça continue, j'embauche" Mais depuis lundi, l'agence enregistre une augmentation de ses livraisons de 15%. Et ça pourrait encore progresser : Si ça continue, la semaine prochaine,...
source: France 3 Aquitaine

Tous droits réservés à l'éditeur

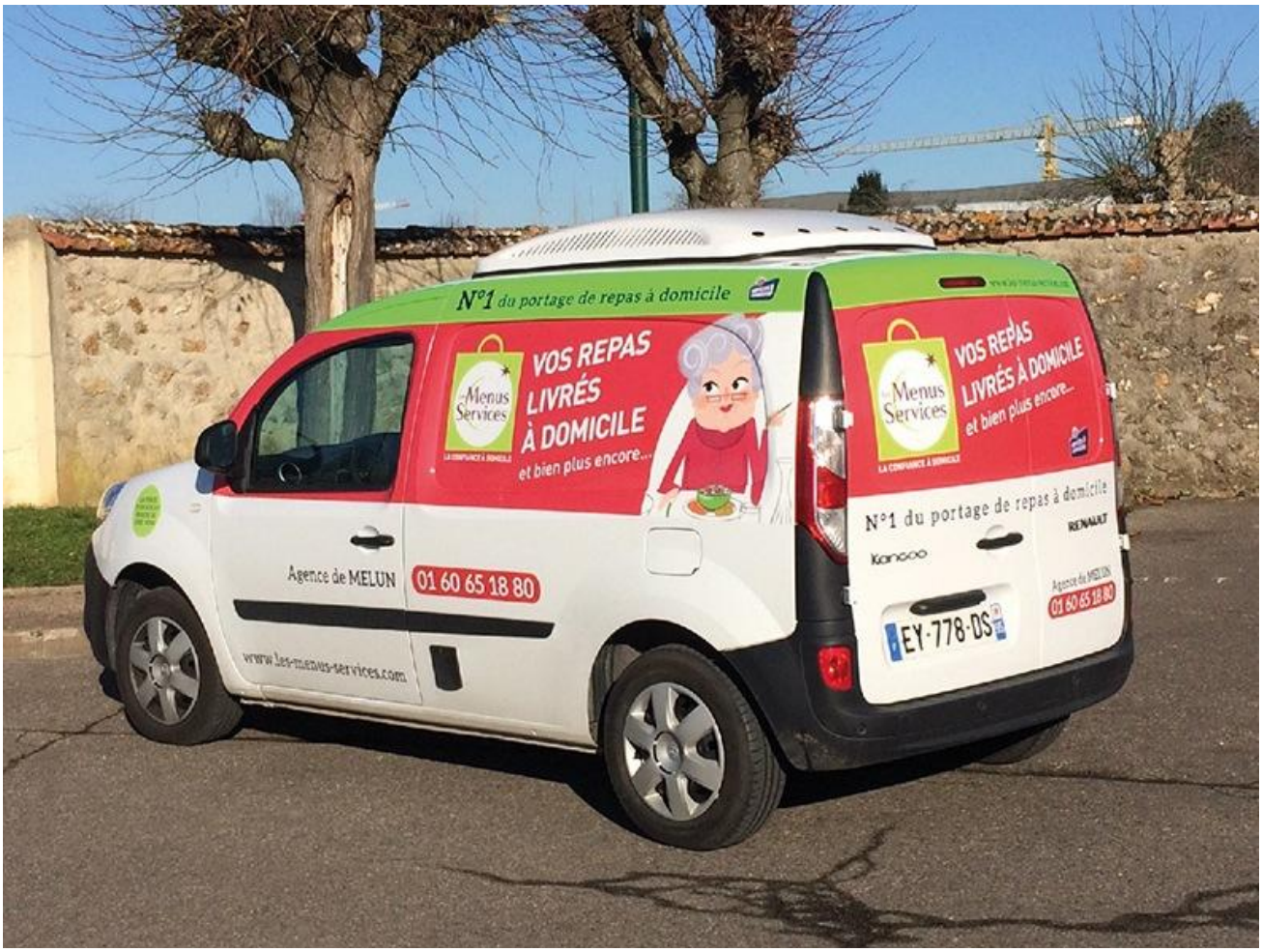
Le Moniteur
DE SEINE ET MARNE

Date : 19/03/2020
Heure : 10:40:01
Journaliste : Farid Zouaoui

www.lemoniteur77.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Avec ses repas à domicile, les menus services maintient le lien social



@ DR

Le confinement de la population a pour conséquence de solliciter davantage les entreprises de services à la personne. C'est le cas des Menus Services, numéro un français du portage de repas à domicile.

Covid-19 ou pas, les livreurs de la société Les Menus Services continuent de sillonner les routes. Ils poursuivent leur mission auprès de personnes en majorité âgées et isolées. «#Nous sommes un service d'utilité publique en matière d'alimentation, précise Alexandre Peltriaux, directeur de l'agence à Vaux-le-Pénil, ouverte en février et comptant déjà une vingtaine de clients. Nous avons donc l'autorisation de circuler. Les gens comptent sur nous, car notre vocation est aussi de créer du lien social et de rompre l'isolement. Mais on a dû s'adapter, afin de protéger nos clients et nos livreurs.#» Gants jetables, gel hydroalcoolique et distanciation sociale sont les mesures adoptées par les salariés. «#Habituellement, on dépose les plateaux-repas dans les

Tous droits réservés à l'éditeur

réfrigérateurs, explique le gérant. Maintenant, on les laisse devant l'entrée du domicile, dans la glacière. Le but est d'éviter au maximum le contact rapproché et prolongé.#»

Créée en 2003 (l'année de la canicule et ses 15 000 morts en France), cette entreprise d'aide à domicile (ménage, petit bricolage, télé assistance et assistance administrative également) compte aujourd'hui 100 antennes dans l'Hexagone. En Seine-et-Marne, l'agence de Vaux-le-Pénil est venue s'ajouter à celle de Bussy-Saint-Martin, tandis que l'antenne val-de-marnaise de Santeny effectue également des livraisons en Seine-et-Marne. Le maillage du département est ainsi assuré, de Gretz-Armainvilliers au sud de Fontainebleau en passant par Nangis et Marne-la-Vallée. «#Certains clients ont vite réagi à cette crise sanitaire, précise le gérant de l'agence de Vaux-le-Pénil. Ils commandent désormais des repas pour la semaine, car ils ont compris qu'ils n'allaient plus pouvoir sortir et que les visites de leurs familles seraient plus espacées.#»

Mais pas question de profiter de cette situation exceptionnelle. «#Le coronavirus n'est pas une aubaine, insiste Alexandre Peltriaux. Il n'y aura pas d'augmentation des prix (de 12, 90#€ à 18, 50#€ actuellement). C'est une question d'éthique et de transparence. Cette notion de service est prépondérante pour nous. Sinon, autant vendre des pizzas !#»

Les Menus Services :
93, avenue Saint-Just, Vaux-le-Pénil.
Tél. : 01 60 65 18 80.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 19/03/2020
Heure : 18:48:26
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services vous invite à son Salon Virtuel du 22 au 25 mars 2020

Après le report de Franchise Expo Paris en mai prochain pour cause de coronavirus, **Les Menus Services** (LMS) décide d'organiser son premier Salon Virtuel du 22 au 25 mars à destination des futurs créateurs d'entreprises. Il s'agit en effet d'un salon en ligne accessible depuis chez soi

Un événement spécial organisé par LMS
Les Menus Services mettra en œuvre une première édition de son Salon Virtuel du 22 au 25 mars. Ce salon sera organisé en ligne et est accessible depuis n'importe où, et bien sûr surtout depuis chez soi. Une véritable opportunité pour les créateurs d'entreprises : D'une part, de limiter les risques de propagation du Coronavirus, d'autre part, de ne pas ralentir leur projet professionnel.

Au programme du salon :

Des Conférences inédites sur la Franchise, les Services à la Personne...,
Des Réunions par chat avec les équipes de l'enseigne,
Des Lives interactifs pour poser toutes les interrogations,
Des Vidéos exclusives sur le cœur de métier LMS, témoignages de Franchisés, salariés...
Avec déjà 90 agences, Les Menus Services souhaite atteindre les 100 unités en 2020.
Ouvrir une franchise Les Menus Services
Les Menus Services est accessible pour tous créateurs d'entreprise, acteurs du secteur, gérant déjà une société de services à la personne, et souhaitant étendre leurs services ou préparer la cession de leur activité.

Le franchisé doit posséder le goût d'entreprendre et avoir la vocation d'aider les autres. L'aptitude à manager une équipe et le sens commercial sont primordiaux. Un apport personnel de 40 000€ est requis.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.marchedesseniors.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Services, N°1 du portage de repas à domicile pour les seniors « plus que jamais mobilisé »

Pour faire suite aux nouvelles mesures gouvernementales prises pour enrayer la propagation du coronavirus, la marque Les Menus Services, spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors, adopte de nouvelles normes de fonctionnement pour protéger ses salariés mais aussi ses clients.

Les Menus Services se mobilise ainsi pour assurer une continuité de service auprès des personnes âgées. La marque affiche ses valeurs solidaires avec les personnes les plus fragiles et les plus isolées grâce à l'action et à la bienveillance de ses livreurs déployés sur tout le territoire qui gardent un lien essentiel avec elles.

Continuer la livraison quotidienne des repas, protéger ses salariés et ses clients : voilà la priorité affichée des Menus Services.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les cuisines dans lesquelles sont préparés les repas des Menus Services disposent d'un agrément sanitaire et respectent les normes d'hygiène et de sécurité déjà très strictes. Et ces normes sont renforcées.

En agences et en livraison,

– Les salariés non indispensables au bon fonctionnement des livraisons sont en télétravail.
– Les visites à domicile des diététiciens sont supprimées et remplacées par un entretien téléphonique?
– Outre les gestes barrières obligatoires, les mesures d'hygiène déjà mises en place sont renforcées en conformité avec les recommandations du gouvernement :
* le lavage des mains avant la préparation des sacs,
* l'application de solutions hydro-alcooliques en livraison,
* le dépôt des repas devant les portes par les livreurs qui s'assurent de l'état de leurs clients en les saluant à distance,
* le nettoyage renforcé de l'ensemble du matériel destiné à la livraison des repas.

A propos de l'enseigne Les Menus Services
Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 21 mars 2020
Journaliste : C.M.

ALIMENTATION

La livraison de repas assurée pour les personnes âgées et handicapées

L'entreprise Les Menus Services poursuit ses livraisons de repas à domicile pour les personnes âgées et handicapées confinées chez elles.

« *Notre cuisine centrale Poivre et sel, basée à Cholet, travaille d'arrache-pied pour maintenir et contenter tous nos bénéficiaires* » indique François-Régis Jacob, directeur départemental. « *Les livreurs sont tous présents pour assurer la continuité du service. Ils ont à cœur de délivrer ce service, qui est souvent le seul lien social restant aux personnes isolées* ».

Tous les livreurs ont été formés aux normes sanitaires en vigueur pour assurer un minimum de risque : lavage de main, nettoyage des mains entre chaque bénéficiaire au gel hydroalcoolique, respect des distances quand il n'est pas possible de laisser les repas dans une glacière devant la porte. « *99 % des bénéficiaires se sont organisés pour laisser sur le pas-de-porte une glacière ou un sac isotherme* » assure M. Jacob.

Les Menus Services desservent une grande partie du Maine-et-Loire grâce à ses différentes agences. L'agence d'Angers s'occupe du sud de la Maine (Ponts-de-Cé, Mûrs-Erigné, jusqu'au Layon, à Mazé et Saint-Florent-le-Vieil). Celle de Beaucouzé assure les livraisons au nord de la Maine, jusqu'à Durtal, Le Lion-d'Angers et Ingrandes. L'agence de Cholet dessert son agglomération et au-delà (Chemillé, Coron, Saint-Pierre-Montlimart, Mauléon dans les Deux-Sèvres). Saumur enfin gère jusqu'à Gennes, Beaufort-en-Anjou, Allonnes, Doué-la-Fontaine, Montreuil-Bellay.

« *Nos services dans chaque agence sont dotés de diététiciennes qui apportent un équilibre alimentaire dans les repas, mais aussi pour ceux qui le souhaitent, de maintenir leur régime : diabète, sans sel, hypocalorique, etc.* » ajoute le directeur.

Pour plus d'informations, il est possible d'appeler au 02 41 24 49 70 ou de se rendre sur www.les-menus-services.com

C.M.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Moniteur
DE SEINE-ET-MARNE

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 21 mars 2020
Page de l'article : p.14
Journaliste : Farid Zouaoui

ÉCONOMIE
ENTREPRISE

© DR

AVEC SES REPAS À DOMICILE, *LES MENUS SERVICES* MAINTIENT LE LIEN SOCIAL

Le confinement de la population a pour conséquence de solliciter davantage les entreprises de services à la personne. C'est le cas des Menus Services, numéro un français du portage de repas à domicile.

Covid-19 ou pas, les livreurs de la société Les Menus Services continuent de sillonner les routes. Ils poursuivent leur mission auprès de personnes en majorité âgées et isolées. « Nous sommes un service d'utilité publique en matière d'alimentation, précise Alexandre Peltriaux, directeur de l'agence à Vaux-le-Pénil, ouverte en février et comptant déjà une vingtaine de clients. Nous avons donc l'autorisation de circuler. Les gens comptent sur nous, car notre vocation est aussi de créer du lien social et de rompre l'isolement. Mais on a dû s'adapter, afin de protéger nos clients et nos livreurs. » Gants jetables, gel hydroalcoolique et distanciation sociale sont les mesures adoptées par les salariés. « Habituellement, on dépose les plateaux-repas dans les réfrigérateurs, explique le gérant. Maintenant, on les laisse devant l'entrée du domicile, dans la glacière. Le but est d'éviter au maximum le contact rapproché et prolongé. » Créée en 2003 (l'année de la canicule et ses 15000 morts en France), cette entreprise d'aide à domicile (ménage, petit bricolage, télé assistance et assistance administrative également) compte aujourd'hui 100 antennes dans l'Hexagone. En Seine-et-Marne, l'agence de Vaux-le-Pénil est venue s'ajouter à celle de Bussy-Saint-Martin, tandis que l'antenne val-de-marnaise de Santeny effectue également des livraisons en Seine-et-Marne. Le maillage du département est ainsi assuré, de Gretz-Armainvilliers au sud de Fontainebleau en passant par Nangis et Marne-la-Vallée. « Certains clients ont vite réagi à cette crise sanitaire, précise le gérant de l'agence de Vaux-le-Pénil. Ils commandent désormais des repas pour la semaine, car ils ont compris qu'ils n'allaient plus pouvoir sortir et que les visites de leurs familles seraient plus espacées. »

Mais pas question de profiter de cette situation exceptionnelle. « Le coronavirus n'est pas une aubaine, insiste Alexandre Peltriaux. Il n'y aura pas d'augmentation des prix (de 12,90 € à 18,50 € actuellement). C'est une question d'éthique et de transparence. Cette notion de service est prépondérante pour nous. Sinon, autant vendre des pizzas ! »

Les Menus Services :
93, avenue Saint-Just, Vaux-le-Pénil.
Tél. : 01 60 65 18 80.

Farid Zouaoui

Tous droits réservés à l'éditeur

www.rosnysousbois.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Portage de repas aux seniors par les enseignes privées

Un service de portage de paniers est mis en place par les enseignes de la grande distribution et autres prestataires.

Grande distribution
Plusieurs enseignes mettent en place un **numéro vert d'appel gratuit** à destination des personnes âgées pour **passer des commandes pour livrer à domicile** une sélection de produits permettant de tenir trois ou quatre jours (panier à partir de 30 euros/livraison gratuite).

Franprix : 0 805 620 370
Monoprix : 0 800 05 8000
Prestataires de services de repas à domicile
Deux prestataires sont en mesure de livrer des **repas individualisés** (composantes au choix, régimes spéciaux, etc.). Une partie du coût de livraison est déductible des impôts. Se renseigner auprès d'eux pour les tarifs.

Saveurs et Vie : joignable tous les jours de 8 h à 18 h, au 01 41 733 733.
Les Menus Services : joignable du lundi au vendredi de 9 h à 18 h, au 01 47 06 87 88.
Liens
Rester solidaires : agir malgré le Covid-19

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Toutes les ressources à connaître autour de soi

Les adresses utiles près de chez soi

Cette expérience inédite de confinement national requiert de s'organiser afin de vivre au mieux cette période d'isolement. Des ressources existent, à proximité pour répondre à la plupart des problématique mais ne sont pas toujours connus de tous.

Santé

Pour toutes les questions liées au coronavirus, le gouvernement à mis en place un numéro unique afin de répondre aux interrogations des français : **0 800 130 000** (gratuit et ouvert 24 heures sur 24,7 jours sur 7).
Rappelons en cas de suspicion de contraction du coronavirus, il est nécessaire d'appeler son médecin traitant ou de passer par une plateforme de téléconsultation .
En cas de symptômes plus sévères (problèmes respiratoires), il est recommandé d'appeler le **15** .

Informations

Pour obtenir des informations sur des possibilités d'aides de tout ordre à domicile, le contact à privilégier est **la mairie** de sa commune.
Durant cette période de crise, la mairie joue un rôle crucial en coordonnant l'aide et en informant les habitants de la ville.
Les centres locaux d'information et de coordination (Clic) sont des guichets d'accueil qui permettent d'obtenir toutes les informations utiles pour la vie quotidienne des personnes âgées.
Les centres communaux d'action sociale (CCAS) ont pour rôle de venir en aide aux personnes les plus fragiles sur le territoire de la commune.
Le CCAS met en lien les personnes âgées avec les prestations sociales locales qui peuvent leur être utiles.

Services à domicile

Tous droits réservés à l'éditeur

35 000 organismes qui proposent des prestations à domicile dans toutes la France.
Il existe deux mode d'intervention pour les services à domicile :
prestataire , le service est l'employeur des aides à domicile : la personne aidée règle une facture.
mandataire , la personne aidée devient l'employeur, assisté dans ce rôle par le service d'aide à domicile et est donc responsable du paiement du salaire et des cotisations sociales.
Portages
Recevoir à domicile des **repas** , ses **médicaments** ou encore des **livres** , c'est possible grâce aux différents services de portages proposés au plus fragiles.
De nombreuses société proposent d'apporter les repas à domicile comme notamment les Menus services ou La Poste notamment proposent ce type de prestation et permettent à une personne âgée de recevoir directement chez elle un repas chaud et équilibré.
La Poste propose le portage de médicaments pour les plus isolés.
Enfin il est aussi possible de faire venir un peu de culture chez soi. Certaines bibliothèques municipales proposent en effet un service de portage de livre pour les personnes les plus fragiles.
Il est conseillé de **se renseigner auprès de la mairie** pour connaître l'ensemble des services de portage disponibles dans votre commune.

Tous droits réservés à l'éditeur

23 mars 2020

https://www.youtube.com/watch?v=WWpLzxzpwa8&feature=youtu.be

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584

Date : 23 mars 2020
Journaliste : Marie Colinet

Moulins → Vivre sa ville

CONFINEMENT ■ Les services sont plus prisés qu'en temps habituel

Le portage de repas sollicité

Les services de portage de repas à domicile, privés comme publics, à Moulins, sont très sollicités. Les personnes âgées font appel à eux pour éviter de sortir faire des courses. Tous respectent les gestes barrières et pensent avoir une demande plus importante dans les jours à venir.

Marie Collinet

Rien que lundi dernier, quatre nouvelles personnes se sont adressées à la Ville de Moulins pour bénéficier du portage à domicile de repas. Avec le coronavirus, elles préfèrent éviter d'aller faire des courses.

« Pour le moment on fait face, mais nous sommes inquiets, relatait en début de semaine dernière Nathalie Chapelin, responsable du service de portage de repas à domicile. Nous avons trois agents qui livrent tous les matins les repas du midi et le potage pour le soir. Ils livrent chacun environ 40 repas. Ils pourront en livrer 5 ou 6 de plus mais pas davantage ».

La cuisine centrale, qui prépare les repas, a décidé de ne proposer plus que « deux choix au lieu de quatre auparavant » : « La priorité, ce n'est plus le choix, c'est de pouvoir emmener un repas équilibré dans de bonnes conditions d'hygiène », complète Nathalie Chapelin.

À DOMICILE. Les services s'attendent à avoir plus de demandes. PHOTO D'ARCHIVES SÉVERINE TRÉMODEUX.

Protéger les clients âgés et les livreurs

Même si le lien social fait partie de leur travail, les agents appliquent des consignes strictes pour se protéger mais aussi pour protéger les personnes livrées, âgées pour la plupart. Les deux plus grosses entreprises privées du secteur, Les Menus services et Aux fins palais, appliquent les mêmes consignes. Les agents ont du gel hydroalcoolique et des gants. Ils sonnent à la porte des personnes qu'ils livrent et attendent de les apercevoir.

« Les livreurs attendent de voir que la personne est bien valide, qu'elle n'est pas tombée. La majorité de notre clientèle a entre 80 et 90 ans, il faut donc faire attention tout en les protégeant », explique Thierry Rousseau responsable des Menus service à Moulins. « On transporte le repas, pas le virus », résume Éric Geoffroy d'Aux fins palais.

Prêts à faire face à la demande

Les personnes livrées sont compréhensives, elles étaient même en demande. « On a eu beaucoup d'appels, beaucoup de questions de nos clients », indique Éric Geoffroy. Pour l'instant, aux Menus service, le coronavirus n'a pas encore d'impact sur l'affluence, « mais dans d'autres régions, c'est déjà le cas, alors, on se prépare », explique Thierry Rousseau.

Éric Geoffroy est prêt à faire face : « Nous avons déjà environ 150 clients en portage à domicile. Nous sommes montés à 200 minimum cette première semaine. Nous récupérons des clients envoyés par la Ville de Moulins, qui sature. Nous avons toute l'infrastructure pour préparer et livrer plus de repas. Toutes les réceptions ont été annulées. La boutique est à 40 % de fréquentation. Notre labo est donc presque à 100 % prêt pour le portage à domicile ». ■

Tous droits réservés à l'éditeur

saint-malo.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 162

Visualiser l'article

Saint-Malo. La liste des commerces ouverts en période de confinement

La maison Ruellan reste ouverte, à Rothéneuf. © OUEST-FRANCE

Le président de Digital Saint-Malo, Bertier Luyt a conçu une application collaborative permettant de partager les adresses ouvertes en période de confinement. En voici une sélection.
Consultant indépendant et président de l'association Digital Saint-Malo, Bertier Luyt a mis au point une application collaborative , qui recense les adresses ouvertes, en période de confinement.

Voici une sélection de commerces, tirée de l'application. Nous avons exclu les supermarchés, les garages, bureaux de tabac, pharmacies et services informatiques.

Les adresses :

Au Pain d'Autrefois Rocabey. Boulangerie, 33, boulevard de la Tour-d'Auvergne, tél. 02 23 18 13 95, de 7 h à 13 h 30 et 15 h 30 à 19 h 15. Fermé le samedi après-midi et dimanche toute la journée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Poissonnerie Le père Billard, 4, rue de la Gardelle. tél. 02 99 20 10 20. Du mardi au dimanche matin de 9 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h. Livraison.

Boulangerie de Lorette, 4, rue du Gros-Chêne, 9 h à 18 h 30.

Fromages et terroirs, 40, rue Gustave-Flaubert.

Aaron's café, 49, rue Nicolas-Bouvier. Tél. 07 86 25 90 78. De 8 h 15 à 15 h. Plats à emporter.

Boucherie Maurice, place Gourmande. 6, rue de la Balue. Tél. 02 99 81 85 49, tous les jours, de 9 h à 20 h 30.

Fromages et terroirs Fromagerie, 65, rue Ville-Pépin.

La Boucherie Moderne, 74, rue Ville-Pépin, 02 99 81 21 81.

Les Menus Services, livraison de repas à domicile, 79, avenue Moka. 02 99 73 16 15.

L'Atelier de Charly, 98, rue Ville-Pépin. 09 52 73 95 77. Du lundi au dimanche, plats à emporter, épicerie fine, gâteaux, panier de légumes.

Carrefour Contact. Alimentation générale. Avenue des Fontenelles, 02 99 56 51 61. Tous les jours même le midi et dimanche matin.

La Fromagée Jean Yves Bordier. Fromagerie 6, avenue du Révérend Père Umbricht.

Netto, boulevard Léonce De Malvillain. 02 99 82 54 44.

Ferme du Pré Bois, charcuterie, 02 99 81 79 80. Du mercredi au samedi, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30.

O'Kastell Épicerie, rue Auguste Renoir. 9 h/12 h et de 14 h/19 h 30.

Le Casier Gourmand. Épicerie 21, rue des Bas-Sablons. 07 85 76 76 66. 7/7j.

La Coop Bio, 13, boulevard de l'Espérance. 9 h à 17 h.

Plaisir Market, 3, rue des Antilles. 02 99 81 08 06. De 10 h à 13 h et de 15 h à 21 h.

8 à huit, 7, avenue de Lorette. 02 99 81 92 96. De 8 h à 20 h. Livraison.

Bastide Matériel Médical, 2, rue André-Foligné. 02 99 81 07 16. 9 h à 18 h, avec une astreinte 24 heures/24.

Biocoop l'Authentik, 44, rue du général Patton. 02 23 16 99 81. Du Lundi au vendredi, de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 18 h 30 (horaires d'ouverture exceptionnels).

La Maison Du Pain Boulangerie 1, rue de la Vieille-Boucherie. 02 99 40 86 76, de 7 h à 14 h- fermé le mercredi.

Chez Françoise Poissonnerie, 6, rue de la Balue. 9 h/13 h.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

« Je n'imaginais pas ma reconversion professionnelle sans un accompagnement de qualité » Fabienne Demandrille (Les Menus Services)

Cherchant à redonner un sens à son travail au quotidien, Fabienne Demandrille a récemment ouvert une agence Les Menus Services près d'Avignon. Pour Toute la Franchise, la nouvelle chef d'entreprise revient aujourd'hui sur les raisons de son choix et sa vision de l'avenir.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?
J'étais directrice des ventes d'une équipe de 80 commerciaux dans le secteur de la presse avant de décider de me reconvertir et de créer mon entreprise.

Pourquoi avoir choisi le système de la franchise dans le cadre de votre reconversion profesionnelle, et le réseau Les Menus Services en particulier ?
Après 30 ans en tant que salariée dans des grandes entreprises, devenir entrepreneur représente un grand virage professionnel que je n'imaginais pas sans un accompagnement de qualité. C'est ce que j'ai trouvé au sein des Menus Services, une aide précieuse et une bienveillance qui m'ont permis d'intégrer un tel changement.

>> Lire aussi : Les Menus Services : cap sur les 100 agences en 2020
Que vous a apporté votre franchiseur depuis votre création d'entreprise ? Qu'en attendez-vous par la suite ?
De l'aide au quotidien et une vision stratégique à moyen et long terme qu'il est difficile de conserver dans cette période de lancement tant les tâches quotidiennes sont nombreuses et chronophages. Après une année d'activités j'aimerais des conseils sur le développement de mon agence.

Tous droits réservés à l'éditeur

cholet.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 150

Visualiser l'article

Confinement. Dans le Choletais, le portage de repas « explose »

Dans le Choletais, les véhicules Les Menus Services sillonnent les routes pour porter des repas pendant le confinement. Ici, Nadine Lecomte (à gauche), livreuse, est à côté de la diététicienne, Adeline Chiron.© Les Menus Services

Les sociétés de portage de repas ont vu leur activité croître depuis le début du confinement. Dans le Choletais, le nombre d'inscriptions a bondi de 30 % pour Les Menus Services. Entretien avec le gérant de plusieurs agences du Grand Ouest, François-Régis Jacob.
Entretien avec François-Régis Jacob, gérant des agences de Cholet, Saumur, Angers et Beaucouzé des Menus Services.

Comment vous organisez-vous depuis le début du confinement ?

François-Régis Jacob : « Aux Menus Services, nous faisons du portage du repas, du ...

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 716

Visualiser l'article

Saumur. Repas complet, kebab, pizza… Qu'est-il possible de se faire livrer ?

Avec le confinement, il est parfois tentant de se faire livrer ses repas pour éviter de mettre le nez dehors. On a sélectionné quelques possibilités pour les Saumurois enfermés chez eux.

Un repas (sain et) complet Si malgré le confinement, vous souhaitez continuer à vous nourrir sans excès, le portage de repas à domicile est fait pour vous. William Devriese, directeur de l'antenne saumuroise des Menus services, détaille : On a le choix : six entrées, six plats, six desserts. Les prix vont de 8,50 € à 16 €. Un service plébiscité par les personnes âgées. 80 % de notre clientèle »,précise le directeur. Les livraisons s'effectuent tous les deux jours. Les Menus services : 02 41 38 58 75. **Pizza, burger ou kebab** Avec le confinement, le seul plaisir peut parfois résider dans les repas. Parfois, une bonne bouchée de gras peut redonner le moral. Dans ce cas, plusieurs options s'offrent aux Saumurois. L'Habana Café (02 41 67 56 17) continue ainsi de livrer ses pizzas. Si vous êtes plutôt branché kebab, le Chawarma Kebab (02 41 67 33 88) propose également des livraisons. Le drive du McDonald's reste, lui, ouvert de 11 heures à 21 heures. Autre option : La Mie Câline. Ouverte sept jours sur sept, l'enseigne propose des livraisons à domicile entre 11 heures et 15 heures. Il est cependant nécessaire de commander chaque jour, avant 11 heures au 02 41 50 98 66. Les livraisons se font sur Saumur, Bagneux, Saint-Hilaire-Saint-Florent.

Visuel indisponible
À Saumur, il est encore possible de se faire livrer quelques repas.

Archives CO – Benoît Felace

0wsyTB0-_7UbfWlrhnHEn8UWpZ9cwtCbFnlTTcGYAqThfDHeWqI7V08vLXver_R8vPuhNM7CZCgFdKYucvSSRa1JOvSSdCCrJlJlmlwMWO1EOGl5

Tous droits réservés à l'éditeur

le dauphiné libéré
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785

Date : 26 mars 2020
Page de l'article : p.5

JONQUIÈRES

La continuité de la livraison des repas est assurée

La livraison des repas est assurée pour les personnes qui ne peuvent se déplacer. Mme Isidro, la responsable du CCAS explique :« Nous centralisons les demandes et sollicitons les personnes qui peuvent intervenir. Il existe quatre services qui assurent, sur le village, le portage des repas aux personnes âgées, malades, qui rentrent d'hospitalisation, etc.. Les gens ne doivent pas hésiter à me contacter pour quelqu'un qui aurait besoin d'aide, par exemple, leurs voisins ou parents, afin que nous mettions quelque chose en place pour eux. » Les différents services qui assurent le portage des repas sont :

- Le Marmiton : 06 85 51 18 68
- L'ADMR : 06 85 51 18 68
- Les Menus Services : 04 90 70 37 06
- Les Opalines : 04 90 22 20 14
- Numéro de téléphone du CCAS : 04 90 70 59 05

Michaël Vasnier, responsable de l'agence Les Menus services.

Tous droits réservés à l'éditeur

VAUCLUSE MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 241620
Edition : Avignon et Carpentras

Date : 26 mars 2020
Page de l'article : p.16

La continuité de la livraison des repas est assurée

Jonquières

La livraison des repas est assurée pour les personnes qui ne peuvent se déplacer. MmeIsidro, la responsable du CCAS explique:« Nous centralisons les demandes et sollicitons les personnes qui peuvent intervenir. Il existe quatre services qui assurent, sur le village, le portage des repas aux personnes âgées, malades, qui rentrent d'hospitalisation, etc.. Les gens ne doivent pas hésiter à me contacter pour quelqu'un qui aurait besoin d'aide, par exemple, leurs voisins ou parents, afin que nous mettions quelque chose en place pour eux. » Les différents services qui assurent le portage des repas sont:

– Le Marmiton: 06 85 51 18 68

– L'ADMR: 06 85 51 18 68

– Les Menus Services: 04 90 70 37 06

– Les Opalines: 04 90 22 20 14

– Numéro de téléphone du CCAS: 04 90 70 59 05

0jRJTXTMjSV0or1RlrNVhc5LxAre_bbOILRdLw3OBUvErpZz94QkLBdjwmr6TduIAZjA1

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services maintient son activité

En cette période de crise sanitaire mondiale en raison du Covid-19, Les Menus Services, franchise de portage de repas à domicile pour les personnes âgées et réseau français leader du marché, maintient ses livraisons en renforçant ses mesures d'hygiène et de sécurité.

Un approvisionnement continu …

Face à la pandémie qui touche actuellement l'ensemble du globe, l'Etat français a imposé un confinement total à l'ensemble de ses citoyens pour limiter la propagation du Coronavirus Covid-19. Malgré cela certaines entreprises maintiennent leur activité.

C'est le cas pour **l'enseigne N°1 du portage de repas à domicile Les Menus Services** qui met tout son expertise au service des seniors en poursuivant ses livraisons. Depuis ces derniers jours, **les chiffres du réseau explosent** en raison du nombre important d'appels mais aussi de nouveaux clients qui affluent. L'entreprise se dit vouloir garder « le contact social » tout en respectant les distances de sécurité avec les clients livrés.

« On a une hausse d'activité de l'ordre de 20 à 30% depuis l'annonce de la situation en France selon nos agences. Cette hausse d'activité s'explique par trois raisons principales : la première sont nos bénéficiaires actuels qui augmentent la fréquence de repas qui passent pour la plupart à 7 jours sur 7 de consommation. La deuxième est que l'on a multiplié par trois le nombre de nouveaux bénéficiaires en une semaine, ce qui est considérable ; et la troisième, ce sont les centres communautaires d'actions sociales qui nous ont contacté pour prendre le relais sur la partie portage de repas étant donné qu'ils sont débordés d'appels et de demande sur ce sujet », **déclare Marie-Philippine de Guilbon, responsable régionale Les Menus Services.**

Dans ce contexte de crise, la mission de portage de repas aux personnes âgées et dépendantes demeure donc indispensable. Selon un franchisé de la marque **il a fallu s'adapter à cette hausse de l'activité en rassurant à la fois les équipiers et les bénéficiaires** , mais aussi en informant les prescripteurs que le

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

réseau serait en mesure de continuer à travailler ; le troisième réflexe a été de mettre en place les gestes barrières afin que les clients soient rassurés lors de la livraison.

L'ensemble de la structure a été réorganisée dans son fonctionnement mais aussi dans ses comportements pour le service soit assuré dans les meilleures conditions possibles.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

La marque Les Menus Services mise en avant sur BFM Lyon

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** a fait l'objet d'un reportage réalisé par BFM Lyon, à travers son agence de Lyon Ouest. En effet, toutes les agences de portage continuent de travailler durant cette période de confinement.

L'unité Les Menus Services de Lyon Ouest est très mobilisée pour ses clients
Dans ce contexte de confinement, BFM Lyon a mis en lumière Les Menus Services Lyon Ouest, son agence implantée à Francheville, qui a réalisé de très bons retours ces derniers jours. En effet, l'agence qui intervient sur ce secteur a connu une hausse d'activité de l'ordre de 20 % à 30 % depuis l'annonce du confinement en France.

Selon Marie-Philippine De Guillebon, responsable régionale de l'enseigne, cette excellente performance découle principalement de :

L'augmentation de la demande des bénéficiaires actuels,
La multiplication par 3 du nombre des bénéficiaires en une semaine,
L'engagement auprès des Centres Communaux d'action Sociale pour prendre le relais sur la partie portage de repas.
Pour s'adapter à la situation, Pascal Mallet, cogérant de l'agence, a précisé : « *le premier réflexe a été de rassurer nos équipiers, également nos bénéficiaires, le deuxième réflexe était d'informer les prescripteurs qu'on allait pouvoir continuer l'activité* ». Pour lui, il était surtout indispensable d'appliquer les gestes barrières tout en gardant un lien social avec les bénéficiaires.

Les mesures barrières s'imposent par ailleurs sur toute la chaîne de production, notamment dans les cuisines où les salariés travaillent à un mètre de distance.

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX

www.bordeaux.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Portage des repas, alimentation et livraison | Bordeaux

Depuis le 17 mars, une autorisation de déplacement dérogatoire est nécessaire pour aller faire vos achats de première nécessité dans les commerces de proximité.
Vous trouverez les modèles d'autorisation de déplacement sur le site du gouvernement. Vous pouvez les imprimer où les recopier sur papier libre.
Attestation de déplacement dérogatoire en ligne
Commerces alimentaires
Marchés
Livraisons à domicile
Portage des repas pour les seniors
Commerces alimentaires
Les supermarchés et épiceries restent ouverts.
Leur approvisionnement en produits alimentaires et de première nécessité sera garanti dans les jours et les semaines à venir. Il n'y a donc aucun risque de rationnement et il faut éviter la surconsommation préventive.
Si vous ne pouvez pas quitter votre domicile, certains magasins proposent la livraison à domicile.
Les espaces culturels et les cafétérias de la grande distribution sont fermés.
Certains établissements bénéficient d'une dérogation pour rester ouverts.
> En savoir plus : www.gouvernement.fr/info-coronavirus, rubrique "Les établissements fermés"
À noter : dans la rue et dans les magasins, veillez à respecter une distance de 1 mètre avec les gens qui vous entourent et à mettre en oeuvre les gestes barrières avant d'y aller et en y rentrant !

Marchés
Conformément aux consignes de l'État, la Ville **ferme tous ses marchés de plein air**. Le marché couvert des Capucins, dont les accès sont bien réglementés et celui des Grands-Hommes sont ouverts.

Fermeture du marché des quais du dimanche

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le marché des quais a été annulé car sa dimension et sa proximité avec les quais fermés, ne permettent ni aux clients ni aux commerçants de s'y trouver dans une configuration répondant aux directives sanitaires exigées. Nous en sommes désolés mais espérons que vous comprendrez cette difficile décision.
Toutefois afin de permettre le maintien d'une partie de l'activité des commerçants et l'approvisionnement des habitants, vous trouverez le plan du marché des quais pour retrouver les coordonnées de vos commerçants habituels ainsi que la liste et les coordonnées des commerçants qui peuvent proposer des commandes par téléphone.
Ces derniers assureront directement la livraison chez vous.

En téléchargement
Plan du marché des quais Document PDF - 234 Ko

Livraisons à domicile
Tous les commerces peuvent maintenir leurs activités de livraison et de retrait de commandes, y compris ceux qui ne peuvent pas accueillir du public.

Portage des repas pour les seniors
Le service public s'adapte à la situation sanitaire en cours et **le portage des repas à domicile aux plus vulnérables a été élargi**. Si vous souhaitez bénéficier d'un portage de repas à domicile, appelez le 05 57 89 37 50
Par ailleurs, plusieurs sociétés privées assurent toujours ce service.
Voici une liste indicative :
Vitamine - Restauration à domicile
Vitamine Bordeaux assure le service de portage de repas sur tout Bordeaux métropole mis en place en 48h et propose une vingtaine de régimes.
Tél : 05 57 10 70 03
Courriel : vitamine.bordeaux@orange.fr
Menus Services - Restauration à domicile
Menus Services assure une continuité de service de portage de repas auprès de nos personnes âgées fragiles et isolées.
Tél : 05 24 44 99 12
Courriel : nathalie@temps-d-m.com
Age d'or Service - Restauration à domicile et livraison de courses
Age d'or Service assure le portage de repas a domicile et la livraison des courses.
Tél : 05 56 38 38 40
Courriel : pouplinpierre@wanadoo.fr

Distribution alimentaire pour les plus démunis
Sous réserve de la présence de bénévoles, pour assurer les permanences.
Croix rouge
1 rue Etobon Chenebier
33100 Bordeaux
Seulement pour les personnes déjà suivies
Ovale Citoyen
59 cours de l'Yser
33800 Bordeaux

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Livraison de repas à domicile pendant le confinement : Les Menus Services sur le pont

En plein confinement, l'agence spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les seniors Les Menus Services de Lyon Francheville connaît un boom d'activité. BFM Lyon lui a consacré un reportage pour mieux comprendre la situation.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Hausse d'activité pour la livraison des repas depuis le début du confinement
Depuis le début du confinement décrété par le gouvernement pour tenter d'enrayer la propagation du coronavirus Covid-19, les seniors sont nombreux à souffrir de l'isolement imposé. Et font de plus en plus appel aux services de **livraison de repas à domicile**. Les entreprises sont sur le pont pour répondre à cette demande, à l'image des Menus Services Francheville, dans l'Ouest de Lyon.
« Nous connaissons une forte hausse d'activité depuis les annonces des mesures de confinement : d'une part parce que nos bénéficiaires habituels augmentent la fréquences des repas, passant souvent à une livraison sept jours sur sept et d'autre part, nous avons multiplié par trois le nombre de nouveaux bénéficiaires en une

Tous droits réservés à l'éditeur

semaine, ce qui est considérable », explique **Marie Philippine de Guillebon, responsable régionale Les Menus Services** au micro de BFM Lyon. Elle ajoute que de nombreux CCASS ont également fait le choix de faire appel aux **services de portage de repas à domicile** du groupe, étant de leurs côtés débordés de demandes de bénéficiaires.

Maintien du lien social malgré les gestes barrières
Pascal Mallet, co-gérant Les Menus Services Francheville, précise que *« le premier réflexe a été de rassurer, à la fois les équipiers et les bénéficiaires »* et de mettre en place tous les gestes barrières pour limiter tout risque de transmission du coronavirus pendant la livraison de repas. *« Les livraisons se font désormais au pied de la porte : nous laissons les repas sur une chaise ou un tabouret*, raconte **Elsa Douteux, diététicienne et livreuse**. *Nous ne faisons plus la bise ni ne serrons les mains mais nous gardons quand même un lien social avec eux au quotidien et nous sommes équipés de masques, de gants et de gel hydro alcoolique pour se laver régulièrement les mains. »* En cuisine, les gestes barrière sont bien évidemment également respectés, avec notamment des équipiers qui travaillent tous à un mètre de distance les uns des autres.

Vous souhaitez donner une nouvelle dimension à votre carrière professionnelle en exerçant **un métier qui ait du sens et place l'Humain au cœur de son activité** ? C'est le moment de vous renseigner pour **devenir franchisé Les Menus Services** !

Tous droits réservés à l'éditeur

www.hello-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Services, votre repas en toute sécurité

Plus qu'un simple service**, Les Menus Services** s'affiche comme une nécessité pour des milliers de seniors confinés chez eux. Découvrez le reportage de BFM TV sur l'agence de Lyon :

https://www.youtube.com/watch?v=WWpLzxzpwa8

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tonight Bruce Infos - Lundi 30 mars 2020

Vidéo:http://www.bfmtv.com/mediaplayer/video/tonight-bruce-infos-lundi-30-mars-2020-1235028.html

Bruce Toussaint reçoit Ulysse Gosset, éditorialiste politique internationale à BFMTV, Cédric Faiche, correspondant de BFMTV à New York (Etats-Unis), Mathieu de Taillac, correspondant à Madrid (Espagne), Thibault Percepied, directeur d'agence chez "**Les Menus Services** Châtillon" Hauts-de-Seine Sud, qui distribue des repas aux personnes âgées, Cédric Lussiez, directeur général du groupe hospitalier Nord-Essonne, qui a lui-même été atteint du Coronavirus, Jérémie Paire, envoyé spécial BFMTV à Metz, et Pr Olivier Bouchaud, chef du service des maladies infectieuses et tropicales à l'hôpital Avicenne de Bobigny, Jeanne Daudet, journaliste à BFMTV, Margaux de Frouville, cheffe du service santé à BFMTV, Marion L'Hour, correspondante de BFMTV à Londres (Royaume-Uni), Bruno Jeudy, éditorialiste politique à BFMTV, et Benoît Gallerey, journaliste à BFMTV, dans Tonight Bruce Infos sur BFMTV, ce lundi 30 mars 2020.

Bruce Toussaint s'entoure de chroniqueurs pour passer en revue avec convivialité l'actualité du jour et remettre les faits dans leur contexte: Bruno Jeudy et Catherine Tricot qui développent l'actualité politique de la journée ; Jeanne Daudet qui donne la parole aux témoins des événements de la journée et Benoît Gallerey qui offre un panorama de l'actualité qui enflamme les réseaux sociaux.

BFMTV, 1ère chaine d'information en continu de France, vous propose toute l'info en temps réel avec 18h d'antenne live par jour et des directs partout à travers le monde où l'actualité le nécessite. BFMTV, c'est aussi les débats et les grands reportages d'actualité. Retrouvez BFMTV sur le canal 15 de la TNT et sur BFMTV.com.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.larep.fr
Pays : France
Dynamisme : 31

Visualiser l'article

En première ligne face à la crise sanitaire, comment s'organise l'emploi à domicile, dans le Loiret ?

Visuel indisponible.

De nombreuses personnes âgées ne sont pas en institution et doivent recevoir des soins à domicile. Photo d'archives Christelle Gaujard.

Pénurie des équipements de base, protocoles d'hygiène, horaires rallongés, chômage technique... Dans le Loiret comme partout, les problématiques sont nombreuses pour les auxiliaires de vie, agents d'entretien, assistantes maternelles et autres salariés du secteur de l'emploi à domicile.
" **C'est la galère ! Certaines auxiliaires de vie cousent elles-mêmes leurs masques en tissu...** On est en première ligne avec de la débrouille !", martèle Patrick Perdriat, de Coviva, réseau de services à la personne âgée.

Un coup de gueule parmi tant d'autres , **dans le secteur de l'emploi à domicile, qui peine à s'organiser en pleine crise sanitaire** .

"J'ai peur pour mon entreprise, car il faut de la trésorerie pour payer les charges fixes. Et je ne suis pas le seul, **on est beaucoup dans le milieu à avoir peur de ne pas se relever de cette crise** . Certains ne dorment plus."

Frédéric Baudron (directeur de l'agence de services à la personne Axeo, à Orléans)

Réduction d'effectifs et allongement des horaires
Spécialisée dans les prestations de confort, comme le ménage, le jardinage et le bricolage pour particuliers et professionnels, **l'agence emploie en temps normal treize personnes. Mais aujourd'hui, la plupart sont en chômage technique** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans les agences de services à domicile, la plupart des prestations de ménage chez les particuliers ont été annulées. Photo d'archives Christelles Gaujard.

" **Nous sommes confrontés à plusieurs choix** , face aux mesures adoptées par le gouvernement et à la compréhension qu'on en a. Les choses évoluent vite, je réfléchis en priorité à la sécurité de mes salariés."

L'agence Axeo d'Orléans maintient pour l'instant une "activité partielle" , seulement pour les services les moins risqués, comme le jardinage.

Les clients ont accepté que le jardinier continue à venir, **en respectant scrupuleusement un protocole d'hygiène et les gestes barrière** . En revanche, tous mes salariés qui faisaient le ménage chez des particuliers ne peuvent plus travailler. **L'État a assuré que les agents seraient indemnisés à 100% du Smic** tout le temps que durera la crise.

La sécurité d'abord
Hervé Dunou, 59 ans, directeur de l'agence Maison des services à la personne (MDSA), à Fleury-les-Aubrais, travaille essentiellement avec des auxiliaires de vie, en contact quotidien direct avec nos aînés.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'équipe de Guillaume de Fontenay, franchisé "Les Menus Services" à Orléans.

Plan d'urgence
De son côté, la Fédération des particuliers employeurs (FEPEM) a mis en place un plan d'urgence et obtenu certaines mesures de la part du gouvernement : **le dispositif de chômage partiel sera adapté pour tous les salariés et assistants maternels** du secteur qui ne peuvent plus intervenir au domicile ; **les assistants de vie ont été inscrits sur la liste des bénéficiaires prioritaires de masques** parce qu'ils accompagnent à domicile les particuliers employeurs fragiles (âgés ou en situation de handicap) ; **l'activité des maisons d'assistants maternels (MAM) est maintenue** avec un accueil de dix enfants maximum ; ainsi que celle des **assistants maternels, avec une autorisation dérogatoire d'accueillir jusqu'à six enfants** au lieu de quatre.

" **Le secteur s'est mobilisé sur tous les fronts** , car tous les acteurs ont un intérêt primordial et sont un maillon essentiel de notre vie quotidienne à tous, même et surtout en période de crise et de confinement."

Magali Monneret (responsable Régionale délégation Centre-Val de Loire de la FEPEM)

Sur ses dix-neuf employés, seuls huit peuvent encore travailler. Et le **secteur du maintien à domicile des personnes âgées est particulièrement touché par la pénurie de masques et de gel hydroalcoolique** .

J'ai téléphoné à tous les usagers et nous avons décidé de suspendre les prestations de ménage de confort. Mon équipe a pour objectif de maintenir à leur domicile ces personnes vulnérables et prioritaires dans les meilleures conditions.

Si Hervé Dunou avait anticipé et conservait un petit stock de masques et de gel hydroalcoolique pour ses employés, **les réserves s'amenuisent comme peau de chagrin. Le directeur lance un appel à la générosité** .

"J'ai encore de quoi tenir une semaine. Le Conseil départemental donne des boites de 40 masques mais ce n'est pas assez. **On est quand même en première ligne** , on aide au lever, au coucher, aux repas, à la toilette, aux courses, au ménage, et on a aussi un rôle de veille, avec prise de température matin et soir."

En tout, les huit employés s'occupent de 46 personnes, dont certaines trois fois par jour, ce qui rallonge beaucoup les horaires...

En flux tendu...
Pour Guillaume de Fontenay, franchisé "Les Menus Services" à Orléans et Montargis, c'est le contraire : **l'activité est en forte hausse, de 20 à 30% depuis le début de la crise** .

Son cœur de métier ? **Le portage de repas à domicile pour personnes âgées et en situation de handicap** .

"Notre grand challenge, au-delà de faire face à la demande, est de maintenir notre équipe de livreurs au poste et ce **dans des conditions sanitaires optimisées pour les protéger eux, et nos bénéficiaires** . On gère tout au téléphone et on évite les contacts physiques en déposant les repas devant la porte."

Guillaume de Fontenay (chef d'agence Les Menus Services)

Pour assurer les **livraisons à plus de 400 personnes fragiles dans le Loiret** , Guillaume de Fontenay a renforcé son équipe avec deux étudiantes et **envisage de recruter deux personnes supplémentaires à Orléans** .

Bordeaux Magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Avril 2020
Page de l'article : p.10-11

COVID-19

Restez chez vous

pour vous protéger et protéger les autres

En cette période exceptionnelle, la mairie de Bordeaux mène de nombreuses actions au quotidien pour garantir la continuité de service public, protéger et sensibiliser les habitants.

La continuité des services publics essentiels est assurée, notamment, grâce à des rotations (collecte des déchets, nettoyage de la ville, missions de police municipale, formalités administratives...). La présence de la police municipale dans les quartiers est renforcée et des médiateurs sont déployés pour rappeler les consignes de l'État et les gestes barrières.

HÔTEL DE VILLE ET CITÉ MUNICIPALE

Les services de la Cité municipale et de l'Hôtel de Ville sont fermés au public (sauf mention contraire). Le standard téléphonique est assuré 24 h/24 et 7 j/7.

Le service social du CCAS assure :

- un accueil téléphonique au 05 57 89 38 61,
- un accueil adapté pour les situations d'urgence des personnes sans ressources à l'Hôtel de Ville de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h.

Service état civil

Ouvert uniquement pour les déclarations de naissances et de décès, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h.
Tous les rendez-vous pour les titres d'identité sont annulés.
Les célébrations de mariages et de Pacs sont suspendues, sauf exception sous réserve de l'accord du procureur.

Accueil de la police municipale (abonnements, objets trouvés...)

Permanences téléphoniques (05 56 10 20 99) et par courriel : accueil.pm@mairie-bordeaux.fr.

Service du droit des sols

L'instruction des autorisations d'occupation du sol (permis de construire) se poursuit.
Permanences téléphoniques (05 24 57 16 07) et par courriel : droitdessolsbordeaux@bordeaux-metropole.fr

MAIRIES DE QUARTIER

Les mairies de quartier sont fermées mais restent à la disposition des Bordelais par téléphone.

STRUCTURES POUR LES ENFANTS

Fermeture des écoles maternelles, élémentaires et des crèches. Maintien des accueils individuels. Ouverture d'établissements pour la garde d'enfants des personnels soignants.

STRUCTURES POUR LES SENIORS

Renforcement du « dispositif canicule » avec appel téléphonique quotidien des seniors les plus isolés (2 500 personnes recensées sur les 22 000 Bordelais de 75 ans et plus).

Plateforme autonomie seniors, numéro d'appel unique gratuit : 0 800 62 58 85.

Le service public s'adapte à la situation sanitaire en cours et le portage des repas à domicile aux plus vulnérables a été élargi. Si vous souhaitez bénéficier d'un portage de repas à domicile, appelez le 05 57 89 37 50. Par ailleurs, plusieurs sociétés privées assurent toujours ce service.
Voici une liste indicative :

- Vitamine Bordeaux assure un service de portage de repas sur tout Bordeaux Métropole, mis en place en 48 h, et propose une vingtaine de régimes (05 57 10 70 03 - vitamine.bordeaux@orange.fr).
- Menus Services assure une continuité de service de portage de repas auprès de nos personnes âgées fragiles et isolées (05 24 44 99 12 - nathalie@temps-d-m.com).
- Âge d'or Service assure le portage de repas à domicile et la livraison des courses (05 56 38 38 40 - pouplinpierre@wanadoo.fr).

PARCS, JARDINS ET QUAIS DE BORDEAUX

Les parcs et jardins sont fermés. Les quais de Garonne dans leur ensemble sont interdits aux piétons, cyclistes, joggeurs, etc.

CIMETIÈRES

Les cimetières sont fermés au public. Seules les opérations funéraires seront assurées, du lundi au vendredi de 9 h à 16 h, et le samedi de 9 h à 12 h.

DÉCHETS

Les déchetteries sont fermées et les déchets verts non collectés. Il est demandé aux habitants qui en produisent de les conserver et de ne pas les brûler. La collecte de verre est aussi interrompue.

TRANSPORTS

La circulation du tramway et des bus est assurée mais les fréquences sont réduites (informations sur infotbm.com).
Depuis le 25 mars et durant toute la durée du confinement, gratuité des tramways et bus de la Métropole pour tous les personnels soignants des établissements publics et privés de santé, les Ehpad, les établissements socio et médico-sociaux, médecins et infirmières libéraux...
Pour les personnels soignants abonnés au réseau TBM : gratuité totale de l'abonnement sur présentation de la carte TBM. Pour les personnels soignants non abonnés : pas d'achat de tickarte mais présentation du justificatif de l'employeur.

Tous droits réservés à l'éditeur

MESURES PRISES PAR BORDEAUX MÉTROPOLE

Bordeaux Métropole met également tout en œuvre pour garantir la continuité du service public : collecte des déchets, centre de recyclage, vélos, urbanisme… (bordeaux-metropole.fr)

ACTIVITÉS SPORTIVES ET CULTURELLES

Suite aux mesures de lutte contre l'épidémie, la Ville de Bordeaux suspend toutes les activités sportives sur les installations suivantes : les piscines, stades, salles de sport, patinoire, bowling, vélodrome et équipements nautiques. Elles sont fermées à toute utilisation, compétitions et entraînements et pourront rouvrir dès que les conditions sanitaires le permettront.

Les établissements culturels suivants sont également fermés : la bibliothèque Mériadeck et les bibliothèques de quartier, les musées, le conservatoire, les Archives Bordeaux Métropole, le Grand Théâtre, l'Auditorium, la Cité du Vin, La Salle des Fêtes du Grand Parc et les salles de spectacle.

STATIONNEMENT

Le stationnement dans les rues de Bordeaux est gratuit sur l'intégralité de la ville. Les habitants sont autorisés à stationner leurs véhicules tous les jours sans mouvement. Le stationnement gênant (dangereux) reste contrôlé par la police municipale et sanctionné.

ALIMENTATION

SOUTIEN AU COMMERCE ALIMENTAIRE

Les commerçants bordelais toujours ouverts sont essentiels à la vie de la cité. Ceux qui pratiquent la livraison aux particuliers ou la vente à emporter peuvent se signaler dans un annuaire dédié sur bordeaux.fr. Il recense les commerces d'alimentation de proximité. La Ville offrira un soutien logistique à la Chambre d'agriculture pour l'ouverture d'un nouveau point de distribution « drive fermier » sur la place des Quinconces.

FONDS D'URGENCE POUR LES PUBLICS FRAGILES

La mairie a créé un fonds exceptionnel de 100 000 € pour soutenir les associations et opérateurs intervenant auprès des publics fragiles (accompagnement de première nécessité, alimentation et hygiène). Une campagne de financement participatif auprès du grand public a aussi été lancée sur le site KissKissBankBank.

En complément, un partenariat avec Bordeaux Mécènes Solidaires permet de soutenir l'effort commun avec un déblocage exceptionnel de 30 000 € issus des dons d'entreprises mécènes.

PLATEFORME ALIMENTAIRE DÉDIÉE AUX ÉTUDIANTS

Une plateforme alimentaire dédiée aux étudiants en situation précaire est coordonnée par la Ville en partenariat avec la Banque Alimentaire, la Chambre d'agriculture et le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (Crous). Des paniers d'aliments seront conditionnés par la Banque Alimentaire, acheminés à vélo cargo par les Coursiers bordelais et la mairie, puis distribués aux étudiants en situation de précarité repérés par le Crous.

Les sites de livraison sont Bordeaux Centre, le campus de Carreire et le campus de Talence devant le Bordeaux Étudiants Club et devant l'Espace Santé Étudiants, chaque jeudi.

Inscriptions auprès du Crous : service.social@crous-bordeaux.fr ou 05 56 33 96 15

BORDEAUX SE MOBILISE

- **100 % des tournées de collecte des ordures maintenues à Bordeaux.**
- **Maintien de la salubrité de la ville** (collecte déchets hors bacs, dépôts sauvages, nettoyage sanitaires publics, etc.).
- **Maintien des missions essentielles d'état civil** (déclaration naissance et décès) et d'action sociale (y compris les aides facultatives) à l'Hôtel de Ville.
- **Accueil d'une centaine d'enfants du personnel soignant et de santé** sans moyen de garde alternatif (sur justificatifs) dans huit écoles et quatre crèches.
- **Gratuité des transports publics pour les soignants** pendant l'état d'urgence sanitaire et dispositif de transport à la demande.
- **La Plateforme Autonomie Seniors** (0 800 62 58 85) reste en contact quotidien avec plus de 1 000 personnes isolées.
- **Le service de portage de repas au domicile des plus vulnérables élargi** (1 800 repas livrés chaque jour par la Ville, contre 600 habituellement).
- **Redéploiement d'agents de différents services municipaux** dans les résidences autonomie seniors ou RPA.
- **Plus de 3 000 volontaires inscrits sur la plateforme municipale de mise en relation jeparticipe.bordeaux.fr** qui recense des offres de services et les besoins des particuliers (courses, aide aux devoirs, lien avec les personnes isolées, mise à disposition de matériel comme masques et véhicule pour les soignants et les aidants, etc.). Les associations bordelaises sont invitées à déposer des annonces pour exprimer leur besoin en bénévoles (un courrier leur est adressé en ce sens).
- **Cellule de soutien psychologique : 0800 130 000** L'hôpital Charles Perrens propose aussi une assistance téléphonique au 0800 71 08 90 ; l'association SOS Amitié est également mobilisée au 05 56 44 22 22.
- **60 places d'hébergement pour les sans domicile** ouvertes dans une auberge de jeunesse mise à disposition par la mairie de Bordeaux et gérée par le CAIO. Des douches pour les plus démunis ouvertes en collaboration avec la Croix Rouge.
- **Une grande partie des collections des musées municipaux reste disponible pour tous sur internet.** En complément, pour renforcer encore le lien avec les Bordelais, une œuvre remarquable issue des collections est mise en valeur chaque jour sur bordeaux.fr et les réseaux sociaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689

Date : 03 avril 2020
Page de l'article : p.17
Journaliste : JORIS BOLDMEY

CORONAVIRUS COMMERCES

Des livraisons de repas en hausse

REIMS L'activité de la franchise Les Menus Services a augmenté de 20 % avec le confinement.

Le trio rémois des Menus Services livre une centaine de repas par jour aux habitants dépendants.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689

Date : 03 avril 2020
Page de l'article : p.17
Journaliste : JORIS BOLDMEY

Depuis le début du confinement, les glacières vertes des Menus Services n'ont cessé de se multiplier. Chaque jour avant midi, Cyril Herment livre une centaine de repas aux Rémoises et Rémois dépendants. « *On respecte les horaires*, garantit ce directeur d'agence. *Même si la demande a augmenté de 20 % ces dernières semaines, la circulation est beaucoup plus rapide.* »

"Nous avons ce rôle de veille sociale car nous sommes parfois le seul relais avec les familles"
Cyril Herment, Les Menus Services Reims

La franchise Les Menus Services est à la tête en France du portage de repas pour les personnes âgées ou isolées. « *Celles qui nous ont contactés dernièrement bénéficiaient d'une aide à domicile, pour faire les courses où préparer un repas, qui a été suspendue* », précise Cyril Herment. Les trois employés de l'enseigne rémoise, inaugurée fin 2018, n'effectue plus les prestations de confort, comme des travaux de bricolage ou du ménage. Seuls le portage de repas et la téléassistance sont assurés sur l'ensemble de l'agglomération. Différentes formules sont proposées autour d'une dizaine d'euros par repas, livraison comprise. « *Tout est à la carte, autant sur la quantité que sur la durée*, lance Cyril Herment. *Ça peut être tous les jours midi et soir, comme un repas par semaine.* » Une diététicienne travaille dans l'équipe pour adapter aux besoins les formules. Pour composer son repas, il suffit de cocher sur une grille les choix entre les entrées, plats, garnitures ou desserts proposés. « *Nous sommes en relations avec les établissements de santé pour assurer la continuité dans les régimes, après une hospitalisation ou lorsque nos clients ont des traitements ou des allergies* », assure le directeur d'agence.

« *Je n'ai plus à penser à ce que je vais cuisiner ou devoir aller acheter, tout est directement préparé* », se réjouit Éliane Bévot. Cette Rémoise de 94 ans se fait livrer depuis un an, un jour sur deux, une formule déjeuner et un potage pour le soir. « *Et surtout, le livreur est charmant et très aimable*, insiste-t-elle. *Ça fait du bien d'avoir une personne avec qui échanger quelques paroles. Il est vraiment fait pour ce métier.* » Un accompagnement humain qui fait également parti de la mission de Cyril Herment : « *Nous avons aussi ce rôle de veille sociale. Nous sommes parfois les seuls relais avec les familles. Il arrive qu'on fasse un point par téléphone en fin de semaine avec celles qui ne vivent pas à Reims* ».

UNE DEMANDE EXPONENTIELLE

Avec l'épidémie, l'équipe rémoise s'est adaptée aux mesures de protection préconisées. Plus questions désormais de directement déposer les plateaux repas dans les frigos des clients, la livraison se fait sur le pas de la porte, avec port du masque et gel hydroalcoolique à proximité. Le trio utilise un véhicule frigorifique et dispose d'un second en réserve prêt à être utilisé en renfort assure Cyril Herment : « *Nous avons les moyens de répondre à une demande qui pourrait être exponentielle.* »

JORIS BOLOMEY

À SAVOIR

- **Les Menus Services** est ouvert du lundi au vendredi, de 9 à 17 heures.
- **L'agence** de l'avenue Jean-Jaurès est joignable par téléphone au 03 26 08 33 84.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/04/2020
Heure : 08:39:53

www.lunion.fr
Pays : France
Dynamisme : 99

Visualiser l'article

Des livraisonsde repas en hausse

A Reims, l'activité de la franchise Les Menus Services a augmenté de 20 % avec le confinement.

Le trio rémois des Menus Services livre une centaine de repas par jour aux habitants dépendants.
D epuis le début du confinement, les glacières vertes des Menus Services n'ont cessé de se multiplier. Chaque jour avant midi, Cyril Herment livre une centaine de repas aux Rémoises et Rémois dépendants. « *On respecte les horaires* , garantit ce directeur d'agence. *Même si la demande a augmenté de 20 % ces dernières semaines, la circulation est beaucoup plus rapide.* »

Article avec accès abonnés : https://www.lunion.fr/id143176/article/2020-04-03/des-livraisonsde-repas-en-hausse

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : La new's partenaires les menus services, du mois d'avril 2020

Coup de cœur et faites vos jeux !

EN 60 ANS, LES SENIORS SONT DEVENUS DE PLUS EN PLUS ACTIFS

Dans cette vidéo archive de l'INA, les personnes âgées interviewées évoquent leurs conditions de vie : détresse, vieillesse et isolement…

Le chemin pour prendre en compte cette précarité a donc été long mais aujourd'hui, notamment au regard de l'espérance de vie, la situation s'améliore.

La place des séniors dans la société a été réévaluée, souhaitant valoriser la retraite comme une occasion de prendre du temps et de s'épanouir autrement !

Voir la vidéo

DES PARTENARIATS FLORISSANTS

Les Menus Services a lancé un jeu concours à l'occasion de la fête des grands-mères : une chance unique de gagner un abonnement de livraison de fleurs.

Une fois par mois pendant un trimestre, l'heureux gagnant pouvait transmettre des ondes positives à sa mamie avec un bouquet de saison et écologiquement responsable, confectionné par notre partenaire Fleurs d'Ici.

Le pouvoir positif des fleurs par leurs couleurs et leurs odeurs est ancestral… et intemporel. Une bonne manière d'apporter un peu de printemps et d'affection à vos proches isolés en ce moment !

Site internet : www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS : La new's partenaires les menus services, du mois d'avril 2020

Les menus services et vous….

LE POINT DE VUE DE SERGE GUERIN – SOCIOLOGUE, SPÉCIALISTE DES QUESTIONS DU VIEILLISSEMENT

Aux micros de France Bleu, **Serge Guérin** s'est exprimé sur la future loi Grand âge et autonomie : « *Ce projet de loi, d'abord par son titre, s'inscrit dans une démarche très large, très globale. On dépasse de loin la dépendance ou simplement les personnes en fragilité pour s'intéresser à l'ensemble des 15 millions de séniors* ».

Les 8 grandes priorités de ce projet législatif ont pour objectif de trouver des solutions liées au vieillissement de la population. Métiers du grand âge, maintien à domicile, lutte contre l'isolement et la perte d'autonomie ou soutien des aidants sont autant de sujets qui organiseront le projet.

Tous droits réservés à l'éditeur

« *8 Millions d'aidants en France dont la moitié sont des personnes âgées qui aident leur compagnon ou leur compagne ou un parent. C'est donc extrêmement important d'abord de les reconnaître et aussi de les soutenir* ».

Extrait de l'interview de France Bleu du 9 septembre 2019

FOCUS : BILAN DE NOTRE ENQUÊTE DE SATISFACTION : 93% de clients satisfaits ou très satisfaits!

En 2019 encore, notre enquête nationale révèle un haut niveau de satisfaction pour le choix des menus proposé (90%), la quantité et la présentation des plats (89%) mais aussi la cuisson de ceux-ci. Ce sont 84% de bénéficiaires qui en sont satisfaits voire très satisfaits.

Ces très bons retours témoignent également de la qualité de service, qu'il s'agisse de la gestion de la mise en place (99% de satisfaction) ou du respect des horaires de livraison (97% de satisfaction).

Ainsi, vous êtes 80% à souhaiter nous recommander et cela sur l'ensemble de notre offre globale pour nos grands points forts : convivialité des livreurs, 1er contact et disponibilité.

La satisfaction de nos bénéficiaires étant notre principale préoccupation, nous renouvelons ainsi chaque année notre enquête.

Depuis plus de 15 ans déjà, nos équipes vous accompagnent au quotidien avec beaucoup de plaisir.

Les Menus Services remercie ses bénéficiaires pour la confiance qu'ils témoignent à notre société de services à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : La new's partenaires les menus services, du mois d'avril 2020 - La lettre économique et politique de PACA

La France et le Monde traversent une crise sanitaire sans précédent, nous obligeant à un confinement des plus stricts afin d'éviter la propagation du virus Covid-19.

Malgré ce contexte particulièrement compliqué, toutes les équipes de nos 90 agences Les Menus Services se mobilisent au quotidien, depuis le début de ces mesures, pour assurer un portage à toutes celles et ceux qui sont confinés à domicile. Nous mettons tout en œuvre pour que nos aînés puissent continuer à profiter normalement de repas sains, variés et équilibrés au quotidien.

Cette mobilisation des hommes et des femmes qui font l'entreprise est ma plus grande fierté.

Le service à la personne trouve là tout son sens… être là, en première ligne, au plus près de ceux qui en ont le plus besoin, telle est notre conception de notre métier, c'est bien cela qui nous anime.

Dans le cadre des mesures gouvernementales prises pour mettre fin à la propagation du coronavirus, Les Menus Services reste mobilisé.

Notre enjeu étant de garantir une continuité de services tout en respectant les consignes sanitaires pour votre sécurité et celle de tous nos collaborateurs. En ce sens, les cuisines respectent des normes d'hygiène très strictes.

Du côté de nos agences, tous nos salariés non indispensables au bon fonctionnement des livraisons sont en télétravail mais bien sûr, toujours disponibles pour répondre à vos questions par téléphone. Concernant les livraisons de repas : salutations à distance pour vérifier également votre état de santé et repas déposés devant la porte. Nous souhaitons veiller sur l'ensemble de nos bénéficiaires et apporter le soutien nécessaire en cette période exceptionnelle. Ainsi, les diététiciens remplacent leurs visites à domicile par des entretiens téléphoniques. En ce sens, notre service de portage de repas à domicile et nos autres prestations sont bien sûr aménagés mais toujours en ordre de marche.

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Pour les potentiels candidats à la franchise Les Menus Services, ici aussi, nous restons connectés : nous avons lancé notre premier salon de la franchise virtuel du 22 au 25 mars pour assurer la continuité de nos services à tous les niveaux !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services : ouverture d'agence à Melun !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

J'ai souhaité ouvrir une agence « **Les Menus Services** » afin de pouvoir m'impliquer localement, dans une activité ayant une dimension sociale. J'ai toujours été sensible à la question de l'isolement et de la dépendance des personnes âgées. J'ai donc décidé de m'investir dans ce domaine afin de favoriser un maintien à domicile de qualité.
Ce qui m'a séduit dans ce concept c'est qu'au-delà des repas que nous livrons et des services que nous réalisons, il se crée un lien avec nos bénéficiaires.
Les prestations que nous proposons doivent être réalisées en prenant en compte les souhaits et les spécificités de chacun. Nous devons donc avant tout être à l'écoute, bienveillant mais aussi réactif et flexible afin de répondre de façon personnalisée à chaque demande.
Apporter un repas de qualité tout en partageant sa bonne humeur et en ayant une petite attention pour chacun, c'est ce qui rythme désormais mon quotidien !

Sucré ou Salé ?
Je préfère le salé. Je craque pour un œuf à la coque et ses mouillettes au beurre salé … tout simplement !

ZONES DESSERVIES

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'agence de Melun propose ses services de portage de repas à domicile et bien plus encore dans un large périmètre autour de Melun, Sénart et Fontainebleau. Pour plus de détails : nous contacter.

Tous droits réservés à l'éditeur

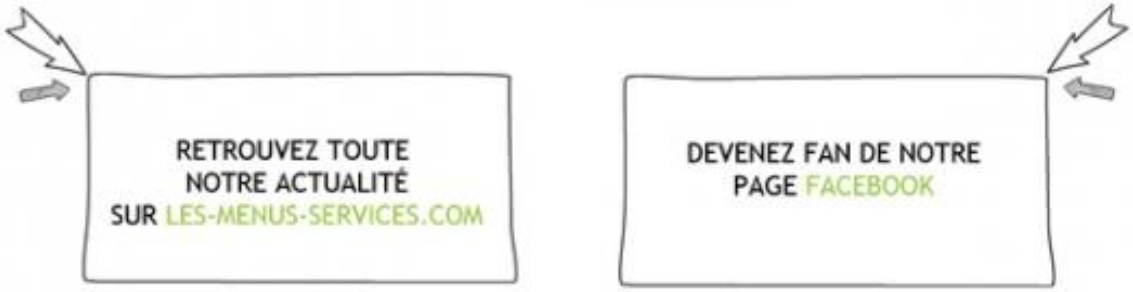
Visualiser l'article

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en **petits travaux**, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance**, les aider dans leurs **démarches administratives**, ou les **assister en informatique**.

En savoir plus

En savoir plus



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

SPECIAL COVID-19 : Interview Franchise Les Menus Services

LES MENUS SERVICES
COVID-19 : Sa réaction face à la crise sanitair e

1/5 : Bonjour, qui êtes-vous et quelle est votre fonction au sein du réseau ?

LES MENUS SERVICES : Bonjour, je suis Corinne Duplat, directrice générale de Les Menus Services et responsable du recrutement de nouveaux franchisés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

2/5 : Votre activité est-elle impactée par le confinement ?

LES MENUS SERVICES : Notre activité est fortement impactée par le confinement, mais de manière positive heureusement pour nous contrairement à beaucoup d'autres activités actuellement. En effet, en tant que service d'utilité publique nous sommes extrêmement sollicités. Non seulement par nos clients actuels qui ne peuvent plus faire leurs courses où qui ne peuvent plus recevoir l'assistance de leur famille mais également par de très nombreuses personnes qui se sont tournées vers nous pour recevoir un portage de repas à domicile en toute sécurité.

3/5 : Comment votre réseau s'organise t'il face à cette situation ?

LES MENUS SERVICES : Nous avons répondu par une mobilisation totale de nos équipes pour pouvoir assurer nos services dans les meilleures conditions au plus grand nombre. Ainsi, nos cuisines centrales continuent de produire les repas de nos clients mais sont également en capacité de répondre à la forte demande. Nos équipes de livreurs et livreuses sont plus que jamais mobilisées sur le terrain pour apporter leurs repas à nos clients. De plus, notre réseau a dû renforcer sa communication auprès de ses clients pour les rassurer quant au strict suivi des procédures sanitaires de ses cuisines et équipes.

4/5 : Comment envisagez-vous l'avenir de votre réseau ?

LES MENUS SERVICES : Les Menus Services est serein quant à l'avenir de son réseau. Cette situation inédite nous permet de renforcer encore plus les liens déjà étroits avec nos franchisés. De même, cela nous donne l'opportunité de mettre à l'épreuve notre modèle économique, et ainsi de l'améliorer.

5/5 : Quel message aimeriez-vous adresser aux créateurs d'entreprise ?

LES MENUS SERVICES : Ces périodes de crises sont révélatrices du besoin des personnes âgées isolées et de répondre à leurs besoins. Il reste néanmoins encore de nombreux territoires non desservis par Les Menus Services. C'est pour cela que nous avons toujours besoin de recruter des entrepreneurs engagés, ayant des valeurs fortes et souhaitant donner un sens à leur vie professionnelle, pour nous accompagner et proposer nos services auprès des seniors.
Interview réalisée par Choisir Sa Franchise - Avril 2020

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les Menus Services : Franchise Expo Paris a été reporté en octobre 2020

Suite à la situation de confinement, les organisateurs du salon Franchise Expo Paris ont décidé de reporter de nouveau cet événement pour la sûreté de tous les participants. Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France et leader sur son marché, **Les Menus Services** reconfirme ainsi sa présence à ce rendez-vous très attendu.

Les Menus Services vous attend au salon de la franchise
Encore une fois, le salon Franchise Expo Paris a été reporté pour être finalement organisé du dimanche 4 au mercredi 7 octobre, toujours à la même adresse. Ce report découle du contexte actuel de confinement et des consignes gouvernementales d'annuler les événements rassemblant plus de 5 000 personnes.

En effet, le salon de la Fédération Française de la Franchise, organisé par Reed Expositions, est le moment privilégié qui permet la rencontre de plus de 35 000 investisseurs, créateurs d'entreprise et commerçants avec les dirigeants de 500 enseignes françaises et internationales.

Cet événement rassemble tous les acteurs du marché (banques, fédérations, avocats, experts-comptables, conseils ...) qui accompagnent les créateurs d'entreprises et les réseaux.

L'enseigne Les Menus Services, qui fédère à ce jour 90 agences, sera bien sûr présente au salon avec encore plus d'ambition pour trouver un nombre considérable de porteurs de projets. Le réseau souhaite en réalité atteindre les 100 agences à fin 2020.

Par ailleurs, l'enseigne a terminé 2019 avec des résultats positifs et très stimulants :

Plus de 30M€ de volume d'affaires,
25% de croissance,
2,5 millions de repas vendus.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'écho de l'armor et l'argoat
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 9434

Date : Du 08 au 14 avril 2020
Page de l'article : p.6

SERVICES. Les portages de repas bondissent

La société Menus services a vu les demandes bondir pour le service de portage de repas à domicile.

Activité en forte hausse pour Menus Services. La société de portage de repas à domicile installée à Saint-Marc à Lannion a vu son activité bondir depuis le début du confinement.

« La demande est beaucoup plus forte. Nous avons beaucoup de personnes âgées pour qui c'est essentiel », fait remarquer Philippe Guignard, le responsable local de l'agence.

De nouveaux clients

« Beaucoup de nos clients n'ont pas d'autre choix. Beaucoup de nos nouveaux clients depuis le confinement non plus. Heureusement, nous avons toute notre équipe au complet pour les distribuer ».

Une équipe complète

La société compte cinq salariés de repas pour toute la zone de Lannion pour assurer les livraisons quotidiennes : « Au maximum nous n'entrons plus dans les maisons, mais pour certains qui sont très dépendants nous sommes obligés et nous le faisons avec beaucoup de protection. »

Tous droits réservés à l'éditeur

la presse D'ARMOR
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6899

Date : 08 avril 2020

SERVICES. Les portages de repas bondissent

La société Menus services a vu les demandes bondir pour le service de portage de repas à domicile.

Activité en forte hausse pour Menus Services. La société de portage de repas à domicile installée à Saint-Marc à Lannion a vu son activité bondir depuis le début du confinement.

« La demande est beaucoup plus forte. Nous avons beaucoup de personnes âgées pour qui c'est essentiel », fait remarquer Philippe Guignard, le responsable local de l'agence.

De nouveaux clients

« Beaucoup de nos clients n'ont pas d'autre choix. Beaucoup de nos nouveaux clients depuis le confinement non plus. Heureusement, nous avons toute notre équipe au complet pour les distribuer ».

Une équipe complète

La société compte cinq salariés de repas pour toute la zone de Lannion pour assurer les livraisons quotidiennes : « Au maximum nous n'entrons plus dans les maisons, mais pour certains qui sont très dépendants nous sommes obligés et nous le faisons avec beaucoup de protection. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/04/2020
Heure : 12:22:02
Journaliste : Celine Black

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nouvelle agence les Menus Services

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, annonce l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez vous y retrouver depuis le mois de janvier.

Agence Melun

93 avenue Saint Just 77000 VAUX LE PENIL
01.60.65.18.80
melun@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

MELUN : News LMS, ouverture d'Agence !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !

« J'ai souhaité ouvrir une agence « Les Menus Services » afin de pouvoir m'impliquer localement, dans une activité ayant une dimension sociale. J'ai toujours été sensible à la question de l'isolement et de la dépendance des personnes âgées. J'ai donc décidé de m'investir dans ce domaine afin de favoriser un maintien à domicile de qualité. Ce qui m'a séduit dans ce concept c'est qu'au-delà des repas que nous livrons et des services que nous réalisons, il se crée un lien avec nos bénéficiaires. Les prestations que nous proposons doivent être réalisées en prenant en compte les souhaits et les spécificités de chacun. Nous devons donc avant tout être à l'écoute, bienveillant mais aussi réactif et flexible afin de répondre de façon personnalisée à chaque demande.Apporter un repas de qualité tout en partageant sa bonne humeur et en ayant une petite attention pour chacun, c'est ce qui rythme désormais mon quotidien ! » **Alexandre PELTRIAUX, directeur de l'agence.**

L'agence de Melun propose ses services de portage de repas à domicile et bien plus encore dans un large périmètre autour de Melun, Sénart et Fontainebleau.

Pour plus de détails : nous contacter.

Découvrir l'agence ICI

Tous droits réservés à l'éditeur

L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

le trégor

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 16558

Date : Du 09 au 15 avril 2020

Le dossier

SERVICES. Les portages de repas bondissent

La société Menus services a vu les demandes bondir pour le service de portage de repas à domicile.

Activité en forte hausse pour Menus Services. La société de portage de repas à domicile installée à Saint-Marc à Lannion a vu son activité bondir depuis le début du confinement.

« La demande est beaucoup plus forte. Nous avons beaucoup de personnes âgées pour qui c'est essentiel », fait remarquer Philippe Guignard, le responsable local de l'agence.

De nouveaux clients

« Beaucoup de nos clients n'ont pas d'autre choix. Beaucoup de nos nouveaux clients depuis le confinement non plus. Heureusement, nous avons toute notre équipe au complet pour les distribuer ».

Une équipe complète

La société compte cinq salariés de repas pour toute la zone de Lannion pour assurer les livraisons quotidiennes : « Au maximum nous n'entrons plus dans les maisons, mais pour certains qui sont très dépendants nous sommes obligés et nous le faisons avec beaucoup de protection. »

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence à Melun

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France et leader sur son marché, **Les Menus Services** a dernièrement densifié leur réseau de franchisés avec l'arrivée d'un nouvel adhérent. Ce dernier a ainsi débuté son activité dès janvier sur la ville de Melun.

Une nouvelle implantation en région parisienne

Au mois de janvier, la marque Les Menus Services s'est vue pousser en Ile-de-France grâce à une nouvelle ouverture sur la ville de Melun. En effet, Alexandre PELTRIAUX a choisi d'intégrer l'enseigne avec la volonté d'exercer un métier à dimension sociale.

« J'ai toujours été sensible à la question de l'isolement et de la dépendance des personnes âgées. J'ai donc décidé de m'investir dans ce domaine afin de favoriser un maintien à domicile de qualité », a-t-il précisé. Le nouveau franchisé a été en effet conquis non seulement par le concept de l'enseigne mais aussi par la relation qu'il pourrait tisser avec les bénéficiaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En proposant ses prestations, il doit prendre en considération l'envie et la particularité de chacun. Il doit donc être toujours à l'écoute, bienveillant, réactif et flexible pour qu'il puisse satisfaire toute demande de façon personnalisée.

Qualité, bonne humeur et attention, tels sont les maîtres mots de son activité au quotidien.

L'agence Les Menus Services de Melun propose ses services de portage de repas à domicile et bien plus encore dans un large périmètre autour de Melun, Sénart et Fontainebleau.

Rappelons que pour intégrer Les Menus Services, un apport personnel de 40 000€ est nécessaire.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Alexandre Peltriaux ouvre sa franchise Les Menus Services à Melun

Actualités & Interviews / Actualités des réseaux / Alexandre Peltriaux ouvre sa franchise Les Menus Services à Melun

Souhaitant s'impliquer localement et exercer une activité ayant une **dimension sociale, Alexandre Peltriaux** a choisi de **devenir franchisé Les Menus Services** . Comme toutes les agences du réseau, cette nouvelle unité implantée à **Melun** propose des services de **portage de repas à domicile** mais intervient également pour des **besoins en ménage et repassage ou en petits travaux** , et veille sur les bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs démarches administratives.

Le réseau de portage de repas s'implante à Melun

La nouvelle agence franchisée Les Menus Services de Melun propose ses services dans un large périmètre **autour de Melun, Sénart et Fontainebleau.**

Elle est gérée par **Alexandre Peltriaux** qui explique les raisons pour lesquelles il a décidé de se lancer dans ce genre de projet:

« *J'ai souhaité ouvrir une agence « Les Menus Services » afin de pouvoir m'impliquer localement, dans une activité ayant une dimension sociale.*

Tous droits réservés à l'éditeur

J'ai toujours été sensible à la question de l'isolement et de la dépendance des personnes âgées. J'ai donc décidé de m'investir dans ce domaine afin de favoriser un maintien à domicile de qualité ».

Le franchisé explique également ce qui l'a encouragé le concept Les Menus Services parmi tous les réseaux de ce secteur d'activité:

« *Ce qui m'a séduit dans ce concept c'est qu'au-delà des repas que nous livrons et des services que nous réalisons, il se crée un lien avec nos bénéficiaires.*

Les prestations que nous proposons doivent être réalisées en prenant en compte les souhaits et les spécificités de chacun. Nous devons donc avant tout être à l'écoute, bienveillant mais aussi réactif et flexible afin de répondre de façon personnalisée à chaque demande » .

Alexandre Peltriaux se réjouit que grâce à ce projet, ses journées soient rythmées par **la bonne humeur** et les **petites attentions** mais aussi de pouvoir offrir des repas de qualité à ses bénéficiaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

ORANGE : Nouvelle agence LMS !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !

Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de janvier.

MICHAËL VASNIER, Directeur d'agence : *« Après avoir passé 16 années à accompagner des professionnels dans le développement de leurs entreprises, j'ai ressenti le besoin et l'envie de créer à mon tour la mienne.*

Aider, accompagner, soutenir, sont autant de notions qui font parties de mon quotidien, c'est donc, tout naturellement que je me suis tourné vers le secteur des services à la personne et plus particulièrement de la franchise « Les Menus Services » qui répondait parfaitement à mes valeurs.

Ainsi, c'est avec fierté que j'ai ouvert mon agence sur la commune d'Orange afin de soutenir nos ainés en leur apportant, à domicile, de bons plats savoureux et en leur proposant, des services permettant de les soulager dans leurs quotidiens. »

L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

L'agence d'Orange propose ses services aux Communes du nord Vaucluse : Orange, Piolenc, Bollène, Sarrians, Carpentras, Monteux, Beaumes-De-Venise, Gigondas, Cairanne… Autres : nous contacter.

Informations :

Agence Orange, 341 rue d'Aquitaine 84100 ORANGE

04.90.70.37.06

orange@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Orange !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Après avoir passé 16 années à accompagner des professionnels dans le développement de leurs entreprises, j'ai ressenti le besoin et l'envie de créer à mon tour la mienne.
Aider, accompagner, soutenir, sont autant de notions qui font parties de mon quotidien, c'est donc, tout naturellement que je me suis tourné vers le secteur des services à la personne et plus particulièrement de la franchise « Les Menus Services » qui répondait parfaitement à mes valeurs.
Ainsi, c'est avec fierté que j'ai ouvert mon agence sur la commune d'Orange afin de soutenir nos ainés en leur apportant, à domicile, de bons plats savoureux et en leur proposant, des services permettant de les soulager dans leurs quotidiens.

Sucré ou Salé ?
Plutôt sucré, mon dessert préféré c'est la tarte au citron meringuée... L'accord parfait entre l'acidité du citron et la douceur du sucre.

ZONES DESSERVIES

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'agence d'Orange propose ses services aux Communes du nord Vaucluse : Orange, Piolenc, Bollène, Sarrians, Carpentras, Monteux, Beaumes-De-Venise, Gigondas, Cairanne… Autres : nous contacter.
https://www.les-menus-services.com/agences/agence-orange

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en **petits travaux**, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance**, les aider dans leurs **démarches administratives**, ou les **assister en informatique**.

En savoir plus

En savoir plus

RETROUVEZ TOUTE
NOTRE ACTUALITÉ
SUR LES-MENUS-SERVICES.COM

DEVENEZ FAN DE NOTRE
PAGE FACEBOOK

Tous droits réservés à l'éditeur

www.hello-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Une mobilisation à 100% durant le confinement

Thibault Percepied, responsable agence Les Menus Services de Chatillon Hauts de Seine Sud.

«Nous livrons une quinzaine de villes sur le territoire de Chatillon et nous avons assisté depuis le début du confinement à une recrudescence de notre activité de portage de repas à domicile pour les personnes âgées dépendantes, malades ou handicapées. Nous avons une véritable mission d'utilité publique auprès de personnes isolées et fragiles. Les équipes sont très engagées et très investies au quotidien. On se lève plus tôt et on se couche plus tard, avec une pression permanente à gérer. Outre les gestes barrières, nous avons des règles d'hygiène très lourdes à respecter, soit plus d'une heure de nettoyage par jour en plus des livraisons et du travail quotidien. Mais nos équipes ont un réel savoir-être, elles tissent un lien jour après jour, et nos clients veulent continuer à garder ce lien social avec nos livreurs, même s'ils ne peuvent pas être en contact rapproché. Je tiens d'ailleurs à saluer toute mon équipe et l'ensemble des équipes du secteur du service à la personne qui accomplissent un travail admirable et solidaire chaque jour.»

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/04/2020
Heure : 16:40:35
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

La marque Les Menus Services annonce une nouvelle ouverture à Orange

Spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, **Les Menus Services** a dernièrement élargi son réseau avec une nouvelle agence franchisée sur la ville d'Orange, en PACA. L'enseigne souhaite par ailleurs poursuivre l'expansion de son réseau en recrutant de nouveaux adhérents.

L'enseigne Les Menus Services est présente sur Orange
En janvier, une nouvelle agence Les Menus Services a ouvert ses portes sur la ville d'Orange pour desservir toutes les communes du nord Vaucluse : Orange, Piolenc, Bollène, Sarrians, Carpentras, Monteux, Beaumes-de-Venise, Gigondas, Cairanne…

Outre le portage de repas, la nouvelle unité couvre également les besoins en ménage et repassage ou encore en petits travaux. Elle veille par ailleurs sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance et les aide notamment dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Avant d'intégrer Les Menus Services, le nouveau franchisé a passé 16 ans à accompagner des professionnels dans le développement de leurs entreprises.

« Aider, accompagner, soutenir, sont autant de notions qui font parties de mon quotidien, c'est donc, tout naturellement que je me suis tourné vers le secteur des services à la personne et plus particulièrement de la franchise Les Menus Services qui répondait parfaitement à mes valeurs », a-t-il précisé.

A travers sa nouvelle structure, il mettra tout en œuvre afin de simplifier la vie des seniors au quotidien, telle est sa première vocation.

Par ailleurs, le réseau Les Menus Services continue de rechercher ses futurs candidats partout dans l'Hexagone. Un apport personnel de 40 000€ est requis.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 10 avril 2020

Les Menus Services Côte d'Emeraude

Lancement, reprise d'activité. L' agence reste ouverte et continue son service de portage de repas. Des mesures de protection ont été mises en place afin de garantir la continuité de nos services. Mise en place de la prestation par téléphone ou par mail dans cette période si particulière. Il est ainsi possible de rester chez soi en toute sécurité ; dépôt des repas à la porte du domicile.

Jusqu'au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h et 14 h à 17 h, Les Menus Services, 79, avenue de Moka. Contact et réservation : 02 99 73 16 15, 02 99 73 16 15, saint-malo@les-menus-services.com, http://www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Herbiers

Les menus services, société de portage de repas à domicile
Opération solidarité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Les menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les 7 jours de la semaine. Le service est ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout.
Jusqu'au dimanche 31 mai, 10 h, 14 h et 16 h, les menus services portage de repas, 22, rue du brandon. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Les Sables-d'Olonne

Garage automobile
Lancement, reprise d'activité. Le garage Tenailleau est ouvert pendant le confinement du lundi au vendredi aux horaires indiqués ci-dessous.
Jusqu'au lundi 4 mai, 8 h 30 à 12 h et 14 h 30 à 17 h 30, Les Plesses, 10, rue Claude Chappe, Château-d'Olonne. Contact : 02 51 21 47 27, garage.tenailleau@cegetel.net

Saint-Cyr-en-Talmondais

Les Jardins de Phocas : vente de plants de légumes
Animation, opération spéciale. Vous pouvez commander vos plants de légumes par téléphone et retirer vos commandes à la pépinière le surlendemain, sous forme de drive.
Jusqu'au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h, Les jardins de Phocas, 11, rue Benjamin-Fillon. Contact et réservation : 07 57 06 13 46, contact@lesjardinsdephocas.fr, http://www.lesjardinsdephocas.fr

Saint-Denis-la-Chevasse

Garage Bouyer automobiles
Horaires. Pour garantir votre mobilité le garage reste à votre service pendant la période de confinement. Possibilité de venir chercher et ramener votre véhicule.
Du vendredi 10 avril au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h et 14 h à 18 h, Bouyer automobiles, ZA des Amblardières. Payant. Contact et réservation : 02 51 41 36 70, http://www.bouyerautomobiles.com

Saint-Martin-des-Noyers

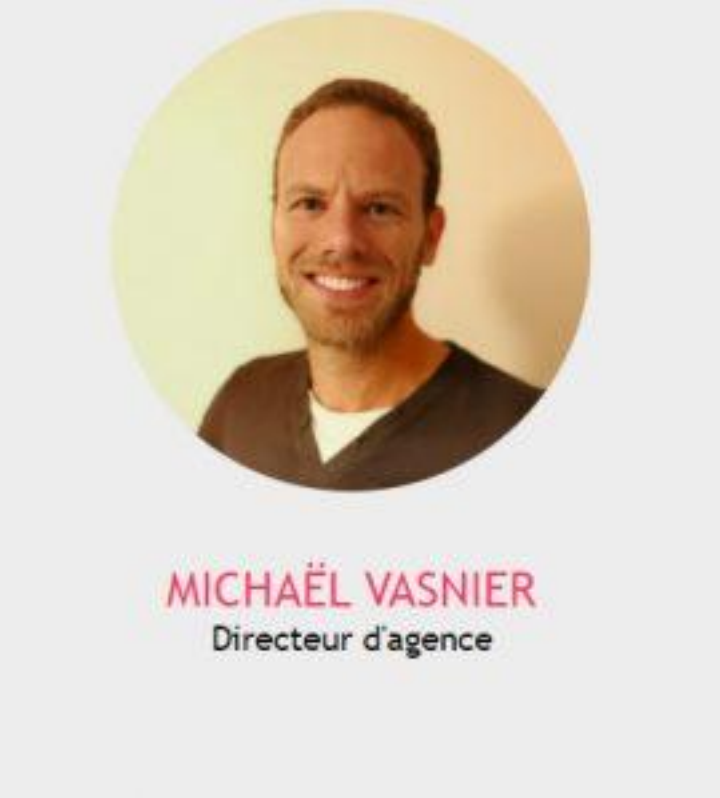
Etat civil : naissance
Marius Blanchard Chatevaire, 16, rue des Etamboises, né le 4 avril 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Une nouvelle agence franchisée Les Menus Services s'installe à Orange !



La franchise Les Menus Services s'est enrichie d'une nouvelle adresse à Orange. La nouvelle agence, dirigée par Michaël Vasnier, propose **une offre complète de services pour assister les personnes âgées** et faciliter leur quotidien. En effet, Les Menus Services intervient pour le portage de repas à domicile mais aussi pour des prestations de ménage, de repassage ou encore pour les petits travaux de bricolage et de jardinage.

Par ailleurs, les clients de l'enseigne bénéficient d' **une téléassistance 24h/24 tous les jours de la semaine.** Ils peuvent également recourir aux services du réseau pour l'accomplissement de leurs démarches administratives.

L'inauguration d'une nouvelle agence
Le réseau Les Menus Services poursuit son maillage territorial avec l'ouverture d'une nouvelle agence à Orange. Après 16 ans d'expérience dans l'accompagnement des professionnels pour le développement de leurs entreprises, Michaël Vasnier a décidé de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. **Le nouveau franchisé voulait investir dans le secteur des services à la personne.** Il a été séduit par le concept de la franchise Les Menus Services qui correspondait tout à fait à ses valeurs.

« Aider, accompagner, soutenir, sont autant de notions qui font parties de mon quotidien, c'est donc, tout naturellement que je me suis tourné vers le secteur des services à la personne et plus particulièrement de

Tous droits réservés à l'éditeur

la franchise « Les Menus Services » qui **répondait parfaitement à mes valeurs.** » Explique le nouveau franchisé.

Désormais, les habitants des communes du nord Vaucluse à l'instar d'Orange, de Piolenc, de Bollène, de Sarrians, de Carpentras, de Monteux, de Beaumes-De-Venise, de Gigondas, ou encore de Cairanne pourront profiter des prestations proposées par l'agence nouvellement implantée. L'enseigne propose à ses clients **un large choix de recettes gourmandes aussi bien sucrées que salées.** Les menus de la marque comprennent également des mets adaptés aux régimes sans sel et aux régimes diabétiques.

Quel profil pour rejoindre Les Menus Services ?

Le franchiseur Les Menus Services cherche à recruter des chefs d'entreprises motivés et impliqués pour renforcer sa présence **sur tout le territoire national notamment en France Métropolitaine** . Les candidats doivent être en mesure de gérer leurs agences et à manager leurs équipes afin de servir les clients de la meilleure manière et répondre à leurs problématiques dans les meilleurs délais.

Par ailleurs, Les Menus Services propose à ses adhérents **un cycle de formation théorique et pratique de 4 semaines** pour leur transmettre tout le savoir-faire nécessaire au développement de leur projet.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Eclaireur
du Gâtinais et du Centre
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 15223

Date : 15 avril 2020
Journaliste : LAREDJ DJEBAR

Les Menus services : livrer coûte que coûte à domicile

25 % de repas supplémentaires

Le personnel de la société Menus Services fait partie de ce qu'on appelle les héros du quotidien. L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile a vu son activité augmenter de 25 % en mars.

Marielle et Patrick, ici à la préparation des livraisons, conscients de l'importance de leur mission surtout en cette période de confinement.

L'agence de Montargis, qui vient de fêter ses 10 ans d'existence, assure la livraison de plus de 200 repas par semaine sur une grande partie du Loiret ainsi que sur le canton de Château-Landon en Seine-et-Marne. Avec le confinement, 25 % de repas supplémentaires ont été livrés en mars.

« Bien sûr nous avons peur, mais la solidarité au sein de l'équipe est très motivante. La sœur d'une collègue a fabriqué suffisamment de masques pour protéger chacun de nous. On nous fournit du gel hydroalcoolique, des gants et on nous encourage », confie Christine, une des employés dont le nombre a augmenté pour faire face au surcroît d'activité.

Pour anticiper les absences éventuelles liées au Covid-19, l'entreprise a recruté 2 CDD passant ainsi de 5 livreurs à 7. Des aménagements des conditions de travail ont été décidés : les livreurs sont équipés de masques et de gel hydroalcoolique dans chaque véhicule et les distanciations sont imposées.

Pas de contact avec les bénéficiaires

Les repas ne sont plus déposés dans les réfrigérateurs mais devant les portes des clients afin de protéger le personnel et les bénéficiaires qui font partie de la population la plus à risque. « Cette nouvelle disposition est très frustrante pour nos livreurs qui, en temps normal, s'assurent que tout va bien avant de repartir. Il n'y a plus d'échanges avec les personnes servies, plus isolées que jamais », regrette Géraldine Jourdan, directrice régionale. « Alors que nos aînés ne peuvent pas faire leurs courses en sécurité, notre métier prend tout son sens. Je suis très fière de cette équipe dévouée, notre travail est encore plus utile », ajoute-t-elle.

La peur légitime est aussi présente du côté des bénéficiaires qui, dès l'annonce du confinement, ont été nombreux à appeler pour s'assurer du maintien du service. Beaucoup ont choisi de se faire livrer des repas pour toute la semaine au lieu de quelques-uns. Ce qui a engendré, avec l'inscription de nouveaux bénéficiaires, une croissance fulgurante de l'activité. Un service plus que nécessaire, d'autant que certains seniors n'ont plus le passage de l'assistante de vie et sont très isolés.

LAREDJ DJEBAR

Contact. Menus Services au 02.38.97.86.71.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/04/2020
Heure : 15:20:04
Journaliste : Asma Loueti

Franchise Habitat

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Service s'introduit à Melun

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

Le **réseau Les Menus Services** a annoncé l'inauguration d'une **nouvelle agence en franchise** à Melun, plus précisément au 93 avenue Saint Just, 77000, Vaux Le Penil.

Proposant un large choix de menus, sans sel, diététique, gourmands livrée de façon personnalisée et quotidienne, l'enseigne réalise un taux de satisfaction clients de 93%. En plus de tout cela, la nouvelle agence propose des services de portage de repas à domicile dans un large périmètre autour de Melun, Sénart et Fontainebleau.

Cette **nouvelle franchise Les Menus Services** se développera sous la tutelle d' **Alexandre Peltriaux** qui, à cette occasion a accordé une interview minute : « J'ai souhaité ouvrir une agence « Les Menus Services » afin de pouvoir m'impliquer localement, dans une activité ayant une dimension sociale. J'ai toujours été sensible à la question de l'isolement et de la dépendance des personnes âgées. J'ai donc décidé de m'investir dans ce domaine afin de favoriser un maintien à domicile de qualité. Ce qui m'a séduit dans ce concept c'est qu'au-delà des repas que nous livrons et des services que nous réalisons, il se crée un lien avec nos bénéficiaires. Les prestations que nous proposons doivent être réalisées en prenant en compte les souhaits et les spécificités de chacun. Nous devons donc avant tout être à l'écoute, bienveillant mais aussi réactif et flexible afin de répondre de façon personnalisée à chaque demande. Apporter un repas de qualité tout en partageant sa bonne humeur et en ayant une petite attention pour chacun, c'est ce qui rythme désormais mon quotidien »

L' **agence Les Menus Services Melun** propose également des prestations de ménage, repassage et petits travaux, et ce à travers un service d'assistance disponible 24h/24 et 7j/7.

Tous droits réservés à l'éditeur

larochesuryon.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 173

Visualiser l'article

Bournezeau. Les commerces s’adaptent et s’organisent

les commerces et services à la personne se sont adaptés et organisés pour continuer à offrir un semblant de la vie à Bournezeau. (Photo d’illustration)© OUEST FRANCE

En cette période de confinement, les commerces et services à la personne se sont adaptés et organisés pour continuer à offrir un semblant de la vie à Bournezeau.
À Bournezeau, commerces et services à la personne s’organisent pendant le confinement.

Menus Services assurent le portage des repas, repas équilibrés et adaptés. Christophe Raphel, gérant, a pris les mesures nécessaires tant pour ses collaborateurs, que les convives (gestes barrières, gel hydro alcoolique, masques en tissu, télétravail.) **« Nous nous organisons pour faire face à toutes les demandes tout en continuant à prendre en compte les goûts et régimes de chacun. »** Tél. 02 51 48 53 39.

Carrefour Express a modifié ses horaires, son organisation pour minimiser le contact entre clients et employés. En cette période de confinement, le maximum de clients autorisé dans la surface de vente est de huit et les gestes barrières sont respectés. **« Nous procédons à la désinfection des caddies, des rayons, des mobiliers, après la fermeture. C’est aussi pour cela que nous avons modifié nos horaires. Et je tiens à**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Covid-19 : la liste des commerces de bouche ouverts aux Herbiers (15/04)

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Pour s'en sortir, sans sortir, certains de vos commerces vous proposent des livraisons à domicile ou des drives.

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Certains de vos commerces vous proposent également des livraisons à domicile ou des drives.

Boulangerie Guerriau – 02.51.91.05.53

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 14h
Ouvert le dimanche 6h30 à 13h
Boulangerie La Pétrie – 02.51.67.39.10

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h
Ouvert le samedi de 7h à 18h
Ouvert le dimanche de 7h à 14h
Boulangerie Sucré-Salé - 02.51.63.51.29

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h30
Ouvert le samedi et dimanche de 7h à 14h et de 16h30 à 19h30

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Richou, Origine Halle – 02.51.67.95.21

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 14h
Ouvert le dimanche de 8h à 13
Fromagerie Beillevaire – 06.83.86.64.67

Ouvert du lundi au jeudi sur le parking de la boulangerie Sucré-Salé
Commande en ligne avec livraison à domicile via le site www.pourdebon.com/beillevaire-s17
Crèmerie des halles, Origine Halle – 02.51.92.24.69

Ouvert tous les matins de 9h à 14h
Fermé les après-midis mais, possibilité de livraison à domicile si commande passée le matin (Communes : Les Herbiers, Saint-Paul-en-Pareds, la Gaubretière).
Torréfaction du bocage, Origine Halle – 06.27.00.31.11

Ouvert les Mardis et Jeudis de 16h à19h, les Mercredis, Samedis et Dimanches de 9h à 14h.
Marchande d'huitres, Place des droits de l'homme

Présence le dimanche matin
L'Epicerie du Centre – 02.51.57.67.57

Ouvert de 16h à 1h
Livraison à domicile possible
Boutique Rougié/Euralis – 02.51.64.28.19

Ouvert du lundi à mercredi et vendredi de 10h à 13h30 et 15h à 18h30
Ouvert le jeudi de 10h à 15h et 15h30 à 17h30
Albert Chocolat -02.51.66.94.34

Drive et **commande en ligne** pour retrait en boutique (Zone de la Tibourgère)
La popote et plus - 07.86.49.27.06

Portage de repas à domicile
Menus service – 02.51.48.53.39

Portage de repas à domicile

Restauration à emporter ou livraison à domicile

Régal Express – Commande avant le jeudi 12h à lealba@orange.fr , via Facebook en mp, ou par sms au 06.23.75.58.65. Kiosque à pizza, avenue de la Maine.

L'Aroma – 02.51.91.05.48

Le Loup-Blanc – 06.77.07.78.78

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 706

Visualiser l'article

Bournezeau. Les commerces s'adaptent et s'organisent

Bournezeau. Les commerces s'adaptent et s'organisent
En cette période de confinement, les commerces et services à la personne se sont adaptés et organisés pour continuer à offrir un semblant de la vie à Bournezeau.
À Bournezeau, commerces et services à la personne s'organisent pendant le confinement.

Menus Services assurent le portage des repas, repas équilibrés et adaptés. Christophe Raphel, gérant, a pris les mesures nécessaires tant pour ses collaborateurs, que les convives (gestes barrières, gel hydro alcoolique, masques en tissu, télétravail.) **« Nous nous organisons pour faire face à toutes les demandes tout en continuant à prendre en compte les goûts et régimes de chacun. »** Tél. 02 51 48 53 39.

Carrefour Express a modifié ses horaires, son organisation pour minimiser le contact entre clients et employés. En cette période de confinement, le maximum de clients autorisé dans la surface de vente est de huit et les gestes barrières sont respectés. **« Nous procédons à la désinfection des caddies, des rayons, des mobiliers, après la fermeture. C'est aussi pour cela que nous avons modifié nos horaires. Et je tiens à remercier les employées qui répondent présent depuis le début »** assure Georges Vautier, gérant. Les horaires : du lundi au samedi, de 8 h 30/18 h 30. (Partenaire avec les CCAS).

La **boulangerie Auger** est ouverte du mardi au vendredi de 6 h 45 à 13 h 30 et de 16 h à19 h. Le samedi de 6 h 45 à 13 h 30 et le dimanche de 7 h à 13 h. Tél. 02 51 09 28 25. (Partenaire avec les CCAS).

La **boulangerie Chateigner** est ouverte le lundi, mardi, jeudi, vendredi, de 8 h à 12 h 30 et 17 h à 18 h 30. Samedi et dimanche de 8 h à 12 h 30. Tel 02 51 40 71 44. (Partenaire avec les CCAS).

Samuel Daviet prépare des colis de bœuf sous vide et assure les livraisons à domicile. Présent sur le marché du samedi matin. Tel 06 30 01 45 12.

La **Cave du Moulin** assure les livraisons de fioul, GNR et gazole et organise un drive pour le gaz et boissons. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h/12 h et 15 h/18 h.

La **pharmacie** a mis en place un sens de circulation et des distances de sécurité entre les patients. Les clients ont pris l'habitude de passer un appel téléphonique pour faire préparer leur prescription ou renouvellement d'ordonnance. Les horaires : du lundi au vendredi de 8 h 45/13 h et 14 h/19 h 15 et le samedi de 8 h 45 à 13 h. Tél. 02 51 40 71 17. (Partenaire avec les CCAS).

les commerces et services à la personne se sont adaptés et organisés pour continuer à offrir un semblant de la vie à Bournezeau. (Photo d'illustration)

0zsdw3yKsc64FTI4ZX180F4W8gVI3_4ilUHXW-jsohz8M1VzgrWAoJ9H6AiVc6ZzsoBCQ1I4VjsXVAICEwzeVd_UuR1OA9q5lWTbqrvairVsOGIy

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Pays Malouin

Date : Du 16 au 22 avril 2020

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 10254

Les Menus Services Côte d'Emeraude. Lancement, reprise d'activité. L' agence reste ouverte et continue son service de portage de repas. Des mesures de protection ont été mises en place afin de garantir la continuité de nos services. MIse en place de la prestation par téléphone ou par mail dans cette période si particulière. Il est ainsi possible de rester chez soi en toute sécurité ; dépôt des repas à la porte du domicile. Jusqu'au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h et 14 h à 17 h, Les Menus Services, 79, avenue de Moka. Contact et réservation : 02 99 73 16 15, 02 99 73 16 15, saint-malo@les-menus-services.com, http://www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Bleu
des Côtes d'Armor

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6350

Date : Du 16 au 22 avril 2020

Les Menus Services Côte d'Emeraude. Lancement, reprise d'activité. L' agence reste ouverte et continue son service de portage de repas. Des mesures de protection ont été mises en place afin de garantir la continuité de nos services. Mlse en place de la prestation par téléphone ou par mail dans cette période si particulière. Il est ainsi possible de rester chez soi en toute sécurité ; dépôt des repas à la porte du domicile. Jusqu'au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h et 14 h à 17 h, Les Menus Services, 79, avenue de Moka. Contact et réservation : 02 99 73 16 15, 02 99 73 16 15, saint-malo@les-menus-services.com, http://www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 17 avril 2020

A l'agenda de vos communes

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infolocale.fr

Fontenay-le-Comte

Les menus services, société de portage de repas à domicile

Opération solidarité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Les menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les 7 jours de la semaine. Le service est ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout.
Jusqu'au dimanche 31 mai, 10 h, 14 h et 16 h, les menus services portage de repas, 22, rue du brandon, Les Herbiers. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Annonce

La Roche-sur-Yon

Artisans du Monde ouvre le magasin pour l'alimentaire mardi, jeudi et samedi

Opération solidarité.
Jusqu'au samedi 9 mai, 10 h 30 à 12 h 30, artisans du monde, 9, rue des Halles. Contact : 02 51 05 33 86, https://sites.google.com/site/admlarochesuryon/home

Réunion d'information (à distance) Vendée cadres pour les chercheurs d'emploi

Opération solidarité. Pour les cadres, agents de maîtrise, jeunes diplômés bac +2 et plus qui se sentent seuls dans leur recherche d'emploi, une présentation virtuelle à l'aide de Skype afin de découvrir l'accompagnement que notre association vous propose : des méthodes, outils, conseils et ateliers pour développer votre réseau, être plus efficace dans vos démarches et retrouver un poste plus rapidement.
Jeudi 23 avril, 10 h, réunion à distance. Inscription avant le 22 avril. Contact : 07 66 85 61 41, contact@vendeecadres.com, http://vendeecadres.com

Les Herbiers

Les menus services, société de portage de repas à domicile

Opération solidarité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Les menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les 7 jours de la semaine. Le service est ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout.
Jusqu'au dimanche 31 mai, 10 h, 14 h et 16 h, les menus services portage de repas, 22, rue du brandon. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Annonce

Information sur les activités du club Loisirs d'automne d'Ardelay

Opération solidarité. Suite à l'annonce de notre président, le club des aînés Loisirs d'automne d'Ardelay informe ses adhérents que toutes les activités sont suspendues jusqu'à nouvel ordre : repas du club du 7 mai supprimé, voyage du 14 mai à Montjean-sur-Loire reporté en septembre, pique-nique du samedi 27 juin à Rochefort annulé, croisière sur le Rhin reportée en 2021.
Jusqu'au dimanche 28 juin.

Mesnard-la-Barotière

Annulation randonnées

Opération solidarité. En raison des directives gouvernementales liées au COVID 19, l'amicale cycliste et marche de Mesnard-la-Barotière annule les randonnées du lac de la Tricherie prévues le dimanche 3 mai 2020.
Dimanche 3 mai.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Livraison de repas pour les seniors : Les Menus Services à Melun et Orange

Le spécialiste du portage de repas à domicile et des petits services pour les personnes âgées, Les Menus Services, poursuit son développement avec l'ouverture de deux nouvelles agences à Melun et Orange.

Les Menus Services Melun : « une implication locale avec une dimension sociale »
L'isolement et la dépendance des personnes âgées ont toujours beaucoup touché **Alexandre Peltriaux, le nouveau franchisé Les Menus Services de Melun** . Quand il a choisi de devenir son propre patron, il a donc cherché une franchise lui permettant de *« s'investir dans ce domaine afin de favoriser un maintien à domicile de qualité »* . Et il a rapidement trouvé ce qu'il cherchait chez Les Menus Services : *« Au-delà des repas que nous livrons et des services que nous réalisons, il se crée un lien avec nos bénéficiaires* , explique le nouveau chef d'entreprise. *Les prestations que nous proposons doivent être réalisées en prenant en compte les souhaits et les spécificités de chacun. Nous devons donc avant tout être à l'écoute, bienveillants mais aussi réactifs et flexibles afin de répondre de façon personnalisée à chaque demande. »*

Tous droits réservés à l'éditeur

Et quand on lui demande à quoi ressemble désormais son quotidien de franchisé Les Menus Services, il le résume en une phrase : *« Amener un repas de qualité tout en partageant sa bonne humeur et en ayant une petite attention pour chacun ! »*

Les Menus Services Orange : « Aider, accompagner et soutenir »

Après toute une carrière dans l'accompagnement des chefs d'entreprise, **Michaël Vasnier souhaitait à son tour se mettre à son compte** . Mais pas dans n'importe quel secteur. Le nouveau franchisé Les Menus Services d'Orange ressentait le besoin d' « *aider, accompagner et soutenir »* . Son choix s'est donc rapidement porté sur le marché des SAP et la franchise Les Menus Services, qui *« répondait parfaitement à [ses] valeurs » en particulier ».*

Il est aujourd'hui particulièrement fier de « *soutenir nos aînés en leur apportant, à domicile, de bons plats savoureux et en leur proposant, des services permettant de les soulager dans leur quotidien. »*

Vous souhaitez faire comme ces deux chefs d'entreprise et **vous investir localement pour permettre aux seniors de votre secteur de bénéficier d'une livraison de repas à domicile** et d'un lien concret ? Rendez-vous sur la fiche personnalisée du réseau pour savoir **comment devenir franchisé Les Menus Services .**

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 20 avril 2020

Les Menus services, société de portage de repas à domicile

Opération solidarité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Les menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les 7 jours de la semaine. Le service est ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout.

Jusqu'au dimanche 31 mai, 10 h, 14 h et 16 h, les menus services portage de repas, 22, rue du brandon. Payant.

Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 20 avril 2020

Bournezeau

Les Menus services, portage de repas à domicile assurent les livraisons

Reprise d'activité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Livraisons les mardis, jeudis, vendredis pour les 7 jours de la semaine. Service ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à votre disposition ; une diététicienne s'occupe de tout.

Jusqu'au dimanche 31 mai, 10 h, 14 h et 16 h, 8 bis, place des Papillons. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 20 avril 2020

Les Menus Services

Animation, opération spéciale. Portage de repas à domicile. Nous proposons une prestation souple et adaptée à chacun de nos bénéficiaires : repas savoureux et équilibrés cuisinés par des professionnels ; prise en compte des régimes diabétiques, sans sel et autres ; réactivité et souplesse : mise en place 24 à 48 heures ; pas d'engagement : nos clients choisissent la fréquence de livraison. Nous nous mobilisons pour prendre toutes les mesures nécessaires en termes de sécurité alimentaire et sanitaire.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : l'entreprise sur le front au quotidien !

Depuis le début de la crise du coronavirus, les **90 agences Les Menus Services** réparties sur tout le territoire national sont **sur le front quotidiennement en continuant à aller porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées dépendantes.**

« Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. »
déclare Alain Balandreaud, le fondateur des Menus Services.

Les livreurs Les Menus Services, ces héros discrets du quotidien

Prenant en compte le nouveau protocole de protection en vigueur depuis le début de la crise sanitaire du covid-19, **les livreurs Les Menus Services adoptent un nouveau rythme de tournée plus long et des gestes indispensables** pour leur protection et celle de leurs clients.

Attentifs et soucieux de l'état de santé de leurs clients, **les livreurs sont bien souvent les seules personnes que les personnes âgées voient dans la journée**. Et même à distance, quelques minutes de conversation mettent du baume au cœur.

Lire le communiqué complet {...}

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Covid-19 : la liste des commerces de bouche ouverts aux Herbiers

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Pour s'en sortir, sans sortir, certains de vos commerces vous proposent des livraisons à domicile ou des drives.

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Certains de vos commerces vous proposent également des livraisons à domicile ou des drives.

Boulangerie Guerriau – 02.51.91.05.53

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 14h
Ouvert le dimanche 6h30 à 13h
Boulangerie La Pétrie – 02.51.67.39.10

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h
Ouvert le samedi de 7h à 18h
Ouvert le dimanche de 7h à 14h
Boulangerie Sucré-Salé - 02.51.63.51.29

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h30
Ouvert le samedi et dimanche de 7h à 14h et de 16h30 à 19h30
Boulangerie La Tresse Dorée, centre-ville - 02.51.91.03.87

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 14h
Boulangerie Maison Planchot, Origine Halle – 02.51.92.24.66

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ouvert du lundi au jeudi sur le parking de la boulangerie Sucré-Salé
Commande en ligne avec livraison à domicile via le site www.pourdebon.com/beillevaire-s17
Crèmerie des halles, Origine Halle – 02.51.92.24.69

Ouvert tous les matins de 9h à 14h
Fermé les après-midis mais, possibilité de livraison à domicile si commande passée le matin (Communes : Les Herbiers, Saint-Paul-en-Pareds, la Gaubretière).
Torréfaction du bocage, Origine Halle – 06.27.00.31.11

Ouvert les Mardis et Jeudis de 16h à19h, les Mercredis, Samedis et Dimanches de 9h à 14h.
Marchande d'huitres, Place des droits de l'homme

Présence le dimanche matin
L'Epicerie du Centre – 02.51.57.67.57

Ouvert de 11h à 21h
Livraison à domicile possible
Boutique Rougié/Euralis – 02.51.64.28.19

Ouvert du lundi à mercredi et vendredi de 10h à 13h30 et 15h à 18h30
Ouvert le jeudi de 10h à 15h et 15h30 à 17h30
Albert Chocolat -02.51.66.94.34

Drive et **commande en ligne** pour retrait en boutique (Zone de la Tibourgère)
La popote et plus - 07.86.49.27.06

Portage de repas à domicile
Menus service – 02.51.48.53.39

Portage de repas à domicile

Restauration à emporter ou livraison à domicile

Régal Express – Commande avant le jeudi 12h à lealba@orange.fr , via Facebook en mp, ou par sms au 06.23.75.58.65. Kiosque à pizza, avenue de la Maine.

L'Aroma – 02.51.91.05.48

Le Loup-Blanc – 06.77.07.78.78

Snack Time – 02.51.92.00.37

La Pizzeria – 02.51.67.36.48

Bee Bop – 02.51.61.22.13

Tous droits réservés à l'éditeur

SilverEco.fr

www.silvereco.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Covid-19 : L'entreprise Les Menus Services sur le front au quotidien !

En cette période de confinement, les services à domicile sont plus nécessaires que jamais pour veiller sur les plus vulnérables et préserver le lien social. Depuis le début de la crise, **l'enseigne Les Menus Services assure la continuité de son service et suit un nouveau mode de fonctionnement afin de protéger ses équipes et ses clients.**

Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants , déclare Alain Balandreaud, le fondateur des Menus Services.

Les livreurs Les Menus Services, ces héros discrets du quotidien
Prenant en compte le nouveau protocole de protection en vigueur depuis le début de la crise sanitaire du covid-19, **les livreurs Les Menus Services adoptent un nouveau rythme de tournée plus long et des gestes indispensables** pour leur protection et celle de leurs clients.

Attentifs et soucieux de l'état de santé de leurs clients, **les livreurs sont bien souvent les seules personnes que les personnes âgées voient dans la journée** . Et même à distance, quelques minutes de conversation mettent du baume au cœur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La solidarité au service des aînés Stéphanie Bahurel, Responsable agence Les Menus Services de Laval
Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d'adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l'ensemble de nos prescripteurs. Mon mari, au chômage partiel, est venu m'aider pour la préparation et la livraison des repas. Il y a plus de préparation et de protection (il faut compter 40mn de plus pour le nettoyage du local), mais aussi plus de reconnaissance témoignée de la part de nos bénéficiaires. Je leur ai demandé de déposer un sac isotherme sur le seuil de leur porte pour que je puisse y mettre les repas, je sonne et je m'éloigne. Je prends le temps de leur faire la conversation par la fenêtre ou de loin. Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile. Nous créons du lien social et c'est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J'ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien. Nous faisons du bien et mes clients et leurs enfants ont vraiment été soulagés de voir que nous avions décidé de continuer nos tournées.

Thibault Percepied, Responsable agence Les Menus Services de Châtillon Hauts-de-Seine-Sud

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nous livrons une quinzaine de villes sur le territoire de Châtillon et nous avons assisté depuis le début du confinement à une recrudescence de notre activité de portage de repas à domicile pour les personnes âgées dépendantes, malades ou handicapées. Nous avons une véritable mission d'utilité publique auprès de personnes isolées et fragiles. Les équipes sont très engagées et très investies au quotidien. On se lève plus tôt et on se couche plus tard, avec une pression permanente à gérer. Outre les gestes barrières, nous avons des règles d'hygiène très lourdes à respecter, soit plus d'une heure de nettoyage par jour en plus des livraisons et du travail quotidien. Mais nos équipes ont un réel savoir-être, elles tissent un lien jour après jour, et nos clients veulent continuer à garder ce lien social avec nos livreurs, même s'ils ne peuvent pas être en contact rapproché. Je tiens d'ailleurs à saluer toute mon équipe et l'ensemble des équipes du secteur du Service à la Personne qui accomplissent un travail admirable et solidaire chaque jour.

Maeva Segretain, Livreuse agence Les Menus Services de Rennes
Le Covid-19 nous pousse à faire les choses différemment. Avec encore plus de minutie, de concentration et d'attention accordée aux détails, notamment au niveau de la désinfection. Notre objectif premier est de protéger nos clients, de nous protéger et d'éviter au maximum les contacts. Je désinfecte mes gants entre chaque client, je porte un masque en continu que je jette en fin de tournée et je désinfecte l'habitacle de ma voiture chaque jour. Nous avons également une communication différente avec nos bénéficiaires : ce n'est pas facile de supprimer tout contact avec des personnes vieillissantes, sous tutelle ou atteintes de troubles cognitifs. Il nous faut répéter et réexpliquer les consignes. Notre rôle est de rassurer nos clients et c'est plus difficile dans ce contexte anxiogène et pesant. Mais je suis heureuse de faire mon travail car je pars du principe

Tous droits réservés à l'éditeur

que le service à la personne est indispensable. Je suis heureuse de donner de la sécurité à nos aînés, de participer à leur maintien en bonne santé en leur portant des repas équilibrés et de les protéger. Car, sans nous, ils seraient livrés à eux-mêmes.

Cédric Bariol, Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois
La première semaine de confinement a été difficile car il a fallu absorber les nombreux nouveaux clients désireux de se faire livrer (environ 10 nouveaux clients par jour) et nous avions aussi la crainte des risques. Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières et les consignes de prévention (port du masque et des gants, désinfection et surtout ne pas rentrer en contact avec nos clients). Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer nos clients, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au cœur de la crise car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et je suis heureux que cela valorise mon métier. Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes.

Nathalie Rivière, Responsable agence Les Menus Services de Bordeaux Métropole

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nathalie Rivière, gérante de l'agence Les Menus Services sur Bordeaux Métropole n'a cessé, avec son équipe, depuis le premier jour de confinement, d'accepter toutes les demandes supplémentaires de portage de repas à domicile et d'accompagner au quotidien les bénéficiaires déjà servis. Ainsi, **l'agence permet aux seniors dépendants mais aussi à tous ceux qui ne souhaitaient pas sortir et s'exposer d'être livrés de leurs repas et de pouvoir rester à domicile en toute sérénité** . Grâce à une circulation plus fluide, l'agence n'a pas eu de mal à faire face à la demande et toute l'équipe (soudée et mobilisée) ressent une grande fierté à se rendre utile et reconnue au quotidien dans ce contexte si difficile.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nous recueillons très régulièrement des témoignages de soutien, de remerciements de nos bénéficiaires, devant les portes où nous déposons désormais les repas ; mais également par téléphone de la part des familles qui sont rassurées. Nous appliquons les gestes barrières mais avons eu des difficultés d'approvisionnement en masques. Nous sommes aujourd'hui dépannés par la mairie d'Eysines et le système D vient de fonctionner : ma maman n'a pas hésité une seule seconde et vient de reprendre ses petites mains et outils de couturière pour pallier à ce problème et se sentir utile elle aussi, à sa façon… Nous pouvons désormais maintenir notre activité de portage de repas en toute sérénité et dans de bonnes conditions. Le seul inconvénient : les livreurs se sentent un peu frustrés de ne plus échanger oralement lors des livraisons, et de ne plus voir les visages de nos 280 bénéficiaires. L'équipe du bureau, elle, a dû prendre le relais par téléphone. SOLIDARITÉ-SERVICES-ÉCOUTE ET PROTECTION, résonnent plus que jamais dans nos têtes.

La solidarité aussi entre voisins
Certaines agences Les Menus Services ont observé **une augmentation des parrainages** , avec l'arrivée de nouveaux clients recommandés par leurs voisins. Une aide précieuse et solidaire.

La solidarité auprès du corps médical des hôpitaux gérés par la fondation Cognacq Jay

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour donner du réconfort aux soignants, **Les Menus Services livre tous les mardi et jeudi matin des viennoiseries aux équipes des hôpitaux privés gérés par la fondation** :

L'hôpital Franco-Britannique à Levallois avec 90 soignants,
L'hôpital Cognacq-Jay , (Paris 15e), avec 50 soignants,
La Clinique Saint Jean de Dieu (Paris 7e), avec 30 soignants.
Les équipes sont ravies… En témoigne ce petit mot des soignants de la clinique Saint Jean de Dieu :

Les équipes se régalent et attendent les livraisons avec gourmandise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Continuité de Menus Services à St-Maixent-l'Ecole.- A Saint-Maixent-l'Ecole, la société de portage de repas à domicile Menus Services assure ses livraisons mardis, jeudis et vendredi pour des repas pour toute la semaine. (*CO79 21/04 p.8*)

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 21 avril 2020

SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE

Menus Services, la livraison se poursuit

Malgré la situation, la société de portage de repas à domicile, les Menus Services, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les sept jours de la semaine. Le service est ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout.

Contact : 05 49 26 08 79, niort@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Franchise Habitat

Date : 21/04/2020
Heure : 18:17:40
Journaliste : Asma Loueti

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Service lutte contre le Covid-19

Depuis le début de la crise sanitaire du Covid-19, les 90 **agences Les Menus Services** se sont chargées de porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées dépendantes.

A ce sujet plusieurs dirigeants Les Menus Services se sont exprimés : “ Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu’un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d’apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. ” affirme **Alain Balandreaud**, le fondateur des Menus Services.

De plus, les **livreurs Les Menus Services**, prennent en compte le nouveau protocole de protection en vigueur depuis le début de propagation du virus en France. Ils adoptent un nouveau rythme de tournée plus long et des gestes barrières indispensables à leur protection et celle de leurs clients. Étant parfois les seules personnes que les personnes âgées voient dans la journée, ils parlent avec eux dans le but de les aider à surmonter cette période difficile.

“ Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d’adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l’ensemble de nos prescripteurs. Mon mari, au chômage partiel, est venu m’aider pour la préparation et la livraison des repas. Il y a plus de préparation et de protection (il faut compter 40mn de plus pour le nettoyage du local), mais aussi plus de reconnaissance témoignée de la part de nos bénéficiaires. Je leur ai demandé de déposer un sac isotherme sur le seuil de leur porte pour que je puisse y mettre les repas, je sonne et je m’éloigne. Je prends le temps de leur faire la conversation par la fenêtre ou de loin. Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile. Nous créons du lien social et c’est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J’ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien. Nous faisons du bien et mes clients et leurs enfants ont vraiment été soulagés de voir que nous avions décidé de continuer nos tournées. ” souligne **Stéphanie Bahurel**, Responsable agence Les Menus Services de Laval.

“ Nous livrons une quinzaine de villes sur le territoire de Châtillon et nous avons assisté depuis le début du confinement à une recrudescence de notre activité de portage de repas à domicile pour les personnes âgées dépendantes, malades ou handicapées. Nous avons une véritable mission d’utilité publique auprès de personnes isolées et fragiles. Les équipes sont très engagées et très investies au quotidien. On se lève plus tôt et on se couche plus tard, avec une pression permanente à gérer. Outre les gestes barrières, nous avons des règles d’hygiène très lourdes à respecter, soit plus d’une heure de nettoyage par jour en plus des livraisons et du travail quotidien. Mais nos équipes ont un réel savoir-être, elles tissent un lien jour après jour, et nos clients veulent continuer à garder ce lien social avec nos livreurs, même s’ils ne peuvent pas être en contact rapproché. Je tiens d’ailleurs à saluer toute mon équipe et l’ensemble des équipes du secteur du Service à la Personne qui accomplissent un travail admirable et solidaire chaque jour. ” explique **Thibault Percepied**, Responsable agence Les Menus Services de Châtillon Hauts-de-Seine-Sud.

“ Le Covid-19 nous pousse à faire les choses différemment. Avec encore plus de minutie, de concentration et d’attention accordée aux détails, notamment au niveau de la désinfection. Notre objectif premier est de protéger nos clients, de nous protéger et d’éviter au maximum les contacts. Je désinfecte mes gants entre chaque client, je porte un masque en continu que je jette en fin de tournée et je désinfecte l’habitacle de ma voiture chaque jour. Nous avons également une communication différente avec nos bénéficiaires : ce n’est

Tous droits réservés à l'éditeur

pas facile de supprimer tout contact avec des personnes vieillissantes, sous tutelle ou atteintes de troubles cognitifs. Il nous faut répéter et réexpliquer les consignes. Notre rôle est de rassurer nos clients et c'est plus difficile dans ce contexte anxiogène et pesant. Mais je suis heureuse de faire mon travail car je pars du principe que le service à la personne est indispensable. Je suis heureuse de donner de la sécurité à nos aînés, de participer à leur maintien en bonne santé en leur portant des repas équilibrés et de les protéger. Car, sans nous, ils seraient livrés à eux-mêmes. " commente **Maeva Segretain**, Livreuse agence Les Menus Services de Rennes.

" La première semaine de confinement a été difficile car il a fallu absorber les nombreux nouveaux clients désireux de se faire livrer (environ 10 nouveaux clients par jour) et nous avions aussi la crainte des risques. Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières et les consignes de prévention (port du masque et des gants, désinfection et surtout ne pas rentrer en contact avec nos clients). Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer nos clients, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au cœur de la crise car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et je suis heureux que cela valorise mon métier. Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes. " affirme **Cédric Bariol**, Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois.

Par ailleurs, les agences Les Menus Services ont constaté une augmentation des parrainages, avec l'arrivée de nouveaux clients recommandés par leurs voisins. Le réseau a également apporté son aide auprès du corps médical des hôpitaux gérés par la fondation Cognacq Jay en livrant tous les mardi et jeudi matin des viennoiseries aux équipes des hôpitaux privés gérés par la fondation :

• L'hôpital Franco-Britannique à Levallois avec 90 soignants,
• L'hôpital Cognacq-Jay, (Paris 15e), avec 50 soignants,
• La Clinique Saint Jean de Dieu (Paris 7e), avec 30 soignants.
Les équipes sont d'ailleurs ravies… En témoigne ce petit mot des soignants de la clinique Saint Jean de Dieu :
" Les équipes se régalent et attendent les livraisons avec gourmandise. "

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Covid-19 : la liste des commerces de bouche ouverts aux Herbiers (22/04)

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Pour s'en sortir, sans sortir, certains de vos commerces vous proposent des livraisons à domicile ou des drives.

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Certains de vos commerces vous proposent également des livraisons à domicile ou des drives.

Boulangerie Guerriau – 02.51.91.05.53

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 14h
Ouvert le dimanche 6h30 à 13h
Boulangerie La Pétrie – 02.51.67.39.10

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h
Ouvert le samedi de 7h à 18h
Ouvert le dimanche de 7h à 14h
Boulangerie Sucré-Salé - 02.51.63.51.29

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h30

Tous droits réservés à l'éditeur

Ouvert en journée continue les mardis et vendredis
Richou, Origine Halle – 02.51.67.95.21

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 14h
Ouvert le dimanche de 8h à 13
Fromagerie Beillevaire – 06.83.86.64.67

Ouvert du lundi au jeudi sur le parking de la boulangerie Sucré-Salé
Commande en ligne avec livraison à domicile via le site www.pourdebon.com/beillevaire-s17
Crèmerie des halles, Origine Halle – 02.51.92.24.69

Ouvert tous les matins de 9h à 14h
Fermé les après-midis mais, possibilité de livraison à domicile si commande passée le matin (Communes : Les Herbiers, Saint-Paul-en-Pareds, la Gaubretière).
Torréfaction du bocage, Origine Halle – 06.27.00.31.11

Ouvert les Mardis et Jeudis de 16h à19h, les Mercredis, Samedis et Dimanches de 9h à 14h.
Marchande d'huitres, Place des droits de l'homme

Présence le dimanche matin
L'Epicerie du Centre – 02.51.57.67.57

Ouvert de 11h à 21h
Livraison à domicile possible
Boutique Rougié/Euralis – 02.51.64.28.19

Ouvert du lundi à mercredi et vendredi de 10h à 13h30 et 15h à 18h30
Ouvert le jeudi de 10h à 15h et 15h30 à 17h30
Albert Chocolat -02.51.66.94.34

Drive et **commande en ligne** pour retrait en boutique (Zone de la Tibourgère)
La popote et plus - 07.86.49.27.06

Portage de repas à domicile
Menus service – 02.51.48.53.39

Portage de repas à domicile

Restauration à emporter ou livraison à domicile

Régal Express – Commande avant le jeudi 12h à lealba@orange.fr , via Facebook en mp, ou par sms au 06.23.75.58.65. Kiosque à pizza, avenue de la Maine.

L'Aroma – 02.51.91.05.48

Le Loup-Blanc – 06.77.07.78.78

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Bleu D'AGEN

Date : 22/04/2020
Heure : 05:16:27
Journaliste : C.St-.P.

www.petitbleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 29

Visualiser l'article

Portage des repas à domicile, la belle réussite d'Armelle

Armelle Llanos a créé sa société de portage de repas à domicile en 1997. Aujourd'hui, même si elle a cédé celle-ci au groupe "Les menus services", elle dirige toujours cette antenne lot-et-garonnaise basée à Brax…

L'association des commerçants du marché couvert d'Agen a mis en place un système de livraisons à domicile. La restriction des horaires du marché, le filtrage aux entrées et la crainte de la promiscuité dans les étals ont quelque peu motivé l'avènement de ce dispositif.

Il faut savoir que le service est gratuit pour le centre-ville d'Agen et moyennant 6 euros par panier dans un rayon de 15 km autour d'Agen. "J'ai un cousin à l'entreprise Goupil qui nous a mis à disposition un petit camion frigorifique et électrique pour l'hypercentre d'Agen. Nous avons fait floquer dessus Marché couvert pour qu'il soit identifiable et la société Agen Évents, un de nos partenaires nous a proposé aussi un camion pour assurer les livraisons en périphérie d'Agen", explique Jérémy Pineau de...

Article avec accès abonnés:https://www.petitbleu.fr/2020/04/22/portage-des-repas-a-domicile-la-belle-reussite-darmelle,8856922.php

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Bleu
des Côtes d'Armor

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6350

Date : Du 23 au 29 avril 2020

Les Menus Services Côte d'Emeraude. L'agence reste ouverte et continue son service de portage de repas. Des mesures de protection ont été mises en place afin de garantir la continuité de nos services. Mise en place de la prestation par téléphone ou par mail dans cette période si particulière. Il est ainsi possible de rester chez soi en toute sécurité ; dépôt des repas à la porte du domicile. Jusqu'au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h et 14 h à 17 h, Les Menus Services, 79, avenue de Moka. Contact et réservation : 02 99 73 16 15, 02 99 73 16 15, saint-malo@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PETIT JOURNAL

Date : 23/04/2020
Heure : 07:19:33
Journaliste : PR

www.lepetitjournal.net
Pays : France
Dynamisme : 51

Visualiser l'article

Salariée. Repas à domicile : service et lien social

Christelle, salariée depuis 5 ans dans l'entreprise montalbanaise "Les Menus Services".

Article avec accès abonnés: https://www.lepetitjournal.net/82-tarn-et-garonne/2020/04/23/salariee-repas-a-domicile-service-et-lien-social/

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau plus que jamais mobilisé !

Depuis le début de la crise du coronavirus, les 90 agences Les Menus Services réparties sur tout le territoire national sont sur le front **quotidiennement en continuant à porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes.**
Nous avons pu servir **30% de clients supplémentaires** grâce à la mobilisation historique de nos formidables équipes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La solidarité au service des aînés

Alain Balandreaud - Fondateur de Les Menus Services

" Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un **véritable service public**, un service **essentiel** dans la société, un service qui **crée du lien** et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi **sourire, chaleur et convivialité**.
Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. "

Stéphanie Bahurel - Responsable agence Les Menus Services de Laval

" Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d'adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l'ensemble de nos prescripteurs. [...] Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile.
Nous créons du lien social et c'est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J'ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien... "

Tous droits réservés à l'éditeur

Cédric Bariol - Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois

" La première semaine de confinement a été difficile [...]
Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières [...] Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer nos clients, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au coeur de la crise car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et je suis heureux que cela valorise mon métier.
Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes."

Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ?
Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés !
Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?
Demandez une documentation gratuite

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 90 agences au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/04/2020
Heure : 12:38:50
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Dans le contexte du Covid-19, Les Menus Services est sur le front tous les jours

Depuis qu'on a tiré la sonnette d'alarme à cause du Covid-19, **Les Menus Services** est sur le front au quotidien. Avec beaucoup de solidarité et de responsabilité, ses 90 agences continuent à assurer le portage des repas au domicile des personnes âgées dépendantes dans toute la France.

Les Menus Services est plus que jamais solidaire
« …Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants », a déclaré Alain Balandreaud, le fondateur des Menus Services.

En effet, suite aux mesures de protection sanitaire prises par l'Etat, les livreurs Les Menus Services adoptent un nouveau rythme de tournée plus long et des gestes indispensables pour leur protection et celle de leurs clients. Ces livreurs sont bien souvent les seules personnes que les personnes âgées voient dans la journée.

Stéphanie Bahurel, franchisée à Laval, se sent vraiment plus utile car elle apporte du bonheur à ces gens pendant une période si exceptionnelle. Il s'agit pour Thibault Percepied, franchisé à Châtillon Hauts-de-Seine-Sud, d'une une véritable mission d'utilité publique.

Certaines agences Les Menus Services ont par ailleurs constaté une augmentation des parrainages, avec l'arrivée de nouveaux clients recommandés par leurs voisins.

Les Menus Services est également solidaire avec les soignants en livrant tous les mardi et jeudi des viennoiseries aux équipes des hôpitaux privés gérés par la fondation :

L'hôpital Franco-Britannique (90 soignants),
L'hôpital Cognacq-Jay (50 soignants),
La Clinique Saint Jean de Dieu (30 soignants).

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Le réseau de portage de repas, Les Menus Services, reste mobilisé

Malgré la crise du Coronavirus, les agences du **réseau Les Menus Services n'ont pas cessé leur activité** et continuent de répondre aux besoins de leurs bénéficiaires au quotidien. L'enseigne a même pu, grâce à ses équipes, servir **30 % de clients supplémentaires** durant cette période.

Des livreurs courageux et solidaires !

Les 90 agences Les Menus Services implantées en France ont continué à **travailler quotidiennement** pour porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes.

Le réseau a pu servir 30 % de clients supplémentaires grâce à la mobilisation de ses formidables équipes.

Alain Balandreaud, Fondateur de Les Menus Services , a affirmé qu'il était évident de maintenir l'activité du réseau car l'enseigne a toujours eu la certitude, depuis sa création en 2003, de rendre un **véritable service public** , un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité.

Le réseau est aussi fers de ses livreurs qui ne manquent pas de solidarité et de courage en continuant, chaque jour, **d'apporter du réconfort et du bien-être** à nos aînés isolés et dépendants.

A propos de la franchise Les Menus Services
Les Menus Services est la **1ère entreprise à avoir créé le concept du portage de repas** à domicile pour les seniors en France.

Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, l'enseigne porte un regard de **solidarité et de bienveillance** indispensable dont ont tant besoin les grands seniors.

Tous droits réservés à l'éditeur

En 2019, en plus de l'activité phare de portage de repas à domicile, le réseau a commencé à proposer de **nouvelles prestations de services** à domicile: le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

Aujourd'hui, le réseau compte un total de **90 agences implantées partout en France.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : Du 25 au 26 avril 2020

À l'agenda de vos communes

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infolocale.fr

La Taillée

Agence postale, ouverture

Opération solidarité. Les lundis, de 8 h 45 à 11 h 45 ; les mercredis, de 14 h à 17 h 15. **Lundi 27 avril,** 61, rue du 8-Mai-1945. Contact : 02 51 50 43 99.

Les Herbiers

Les menus services, société de portage de repas à domicile

Opération solidarité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Les menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les 7 jours de la semaine. Le service est ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout. **Jusqu'au dimanche 31 mai,** 10 h, 14 h et 16 h, les menus services portage de repas, 22, rue du brandon. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Annonce

Les Sables-d'Olonne

Technitoit, rénovation de l'habitat

Lancement, reprise d'activité. L'entreprise Technitoit, 18 ans d'expérience dans la rénovation de l'habitat propose une offre de reprise. Démoussage de votre toiture, façade, terrasse garantie de 2 ans : 9,90 € TTC du m². 0,90 € du m² sont reversés à la fondation Hôpitaux de Paris. Contact par téléphone pour tous devis gratuits. **Jusqu'au mardi 30 juin,** 9 h, 6, rue Ampère, La Chaize-le-Vicomte. Contact et réservation : 06 40 46 88 56, sebastienhein@laposte.net, http://technitoit.com

Annonce

Luçon

La perle administrative, secrétaire indépendante

Lancement, reprise d'activité. En cette

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : Du 25 au 26 avril 2020

À l'agenda de vos communes

Aizenay

Restaurant la Forêt

Lancement, reprise d'activité. Formule à emporter à 10 €, du lundi au vendredi midi. Le restaurant propose plusieurs plats chauds au choix avec dessert et boisson sans alcool : lasagne, andouillette, burger supplément de 1 € ; desserts : mousse au chocolat, riz au Lait. Toilettes mises à disposition pour les chauffeurs. Vaste parking.

Du lundi 27 avril au vendredi 15 mai, 11 h à 14 h, restaurant la Forêt, route de La Roche-sur-Yon. Réservation : 02 51 94 61 05, laforet-praud@orange.fr, http://www.restaurantlaforet.com. Contact : 02 51 94 61 05, 02 51 94 61 05, laforet-praud@orange.fr

Barbâtre

Passage du Gois

Circulation et stationnement. Basse mer : samedi, 00 h 56 et 13 h 05 (coef. 84) ; dimanche, 1 h 28 et 13 h 38 (coef. 79) ; lundi, 2 h 02 et 14 h 14 (coef. 73).

Samedi 25 avril.

Challans

Cathy pressing

Opération solidarité. Donnez votre linge en toute sécurité, utilisez notre drive ou passez commande par téléphone, vous aurez toutes les explications nécessaires pour avoir le minimum de contact et en respectant les mesures barrières. Nos services : blanchisserie, nettoyage vêtements, repassage au poids, à l'unité.

Jusqu'au lundi 11 mai, 8 h 12, square des Gobelins. Contact et réservation : 02 51 68 55 19, cathy-pressing@orange.fr, http://www.cathy-pressing.fr

Annonce

Fontenay-le-Comte

Vente d'huîtres

Chrystelle Freuchet, conchylicultrice, sera à nouveau présente dès ce dimanche 26 avril, de 9h à 13h, place Thiverçay. Son mari reprend son emplacement habituel, à proximité de la boulangerie Sicard, route de Luçon. Une interruption d'un mois en raison du confinement. Une bonne nouvelle pour les nombreux amateurs d'huitres.

Les menus services, société de portage de repas à domicile

Opération solidarité. Malgré la situation, le service continue en toute sécurité. Les menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons les mardis, jeudis et vendredis pour les 7 jours de la semaine. Le service est ouvert à

Tous droits réservés à l'éditeur

tous, sans condition de santé, ni d'âge, et même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à disposition, et une diététicienne s'occupe de tout.
Jusqu'au dimanche 31 mai, 10 h, 14 h et 16 h, les menus services portage de repas, 22, rue du brandon, Les Herbiers. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Annonce

Fougeré

Collecte Art et création

Opération solidarité. En vue d'une exposition mémoire de cette période de confinement, la bibliothèque invite les Fougeréens à s'exprimer par divers moyens artistiques ou culturels : photos, peinture, sculpture, bricolage avec matériaux de récupération, écriture de poèmes ou d'histoires. Les artistes amateurs souhaitant participer devront envoyer par mail les photos de leurs productions en y joignant leurs coordonnées. La bibliothèque recontactera les participants après le 30 mai.
Du samedi 25 avril au samedi 30 mai, bibliothèque, rue de la Forêt. Contact : bibliotheque@fougere.fr

Lairoux

SARL le Nettoyeur vendéen, entreprise de nettoyage

Lancement, reprise d'activité. L'entreprise propose ses services. Que vous soyez professionnels ou particuliers, tout type de nettoyage possible : vitrerie, logement, locaux professionnels ; ramonages ; tout type de nettoyage à haute pression comme les façades, les toitures, les abris piscines. Déplacements dans un rayon de 30 km. Contact par téléphone ou mail pour de plus amples renseignements. Devis gratuits.
Jusqu'au vendredi 15 mai, 8 h à 18 h, 32, rue Océane. Contact : 06 33 22 59 16, sarl-lenettoyeurvendeen@orange.fr

La Roche-sur-Yon

Technitoit, rénovation de l'habitat

Lancement, reprise d'activité. L'entreprise Technitoit, 18 ans d'expérience dans la rénovation de l'habitat propose une offre de reprise. Démoussage de votre toiture, façade, terrasse garantie de 2 ans : 9,90 € TTC du m². 0,90 € du m² sont reversés à la fondation Hôpitaux de Paris. Contact par téléphone pour tous devis gratuits.
Jusqu'au mardi 30 juin, 9 h, 6, rue Ampère, La Chaize-le-Vicomte. Contact et réservation : 06 40 46 88 56, sebastienhein@laposte.net, http://technitoit.com

Annonce

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : COVID-19, Les Menus Services plus que jamais mobilisé !

Depuis le début de la crise du coronavirus, les 90 agences Les Menus Services réparties sur tout le territoire national sont sur le front quotidiennement en continuant à porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes.

Nous avons pu servir 30% de clients supplémentaires grâce à la mobilisation historique de nos formidables équipes.

La solidarité au service des aînés

Alain Balandreaud – Fondateur de Les Menus Services

“ Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. ”

Stéphanie Bahurel – Responsable agence Les Menus Services de Laval

Tous droits réservés à l'éditeur

“ Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d'adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l'ensemble de nos prescripteurs. […] Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile. Nous créons du lien social et c'est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J'ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien… ”

Cédric Bariol – Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois

“ La première semaine de confinement a été difficile […] Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières […] Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer nos clients, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au coeur de la crise car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et je suis heureux que cela valorise mon métier. Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes.”

Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ? Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés ! Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 90 agences au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 26/04/2020
Heure : 11:27:49
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

A la recherche de ses futurs candidats, Les Menus Services prouve son réel engagement pendant la crise

Spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, **Les Menus Services** a depuis le début de la crise fait preuve d'un véritable engagement à travers ses équipes responsables et courageuses. Malgré la situation difficile vécue par le pays, l'enseigne reste optimiste et continue de rechercher ses futurs adhérents et de se préparer pour une reprise tranquille.

Focus sur la dynamique du réseau Les Menus Services
Implantées sur l'ensemble du territoire hexagonal, les 90 agences Les Menus Services se sont mobilisées dès le début du confinement pour être sur le front au quotidien en continuant à porter des repas diversifiés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes.

L'enseigne a en effet su adapter son activité, malgré la situation complexe, et toutes les équipes travaillent dans le total respect des gestes barrières, comme l'a souligné Cédric Bariol, Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois. Ce dernier, par exemple, assure la livraison de 32 clients par tournée.

Tout au long de cette période, l'enseigne a réussi à aider 30% de clients supplémentaires grâce à l'engagement de ses équipes. Une véritable fierté pour l'ensemble du réseau, et en particulier pour son fondateur Alain

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Balandreaud qui a exprimé : « Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants ».

Visant les 100 agences en 2020, Les Menus Services garde son optimisme et continue de rechercher ses prochains candidats.

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Franchise Service

www.franchise-service.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Service et ses agences plus que jamais mobilisées face au Covid-19

LES MENUS SERVICES Les Menus Services, et beaucoup plus encore !

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

Depuis le début de la crise sanitaire liée au Coronavirus, le **réseau Les Menus Services** et ses 90 agences réparties en Hexagone, travaillent sur le front en vue de porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes.

Les **agences Les Menus Service** ont pu servir 30% de clients supplémentaires grâce à la mobilisation historique de leurs équipes.

A cette occasion, les chefs d'agences se sont exprimés pour mettre en valeur la solidarité au sein de la franchise :

Alain Balandreaud , fondateur de Les Menus Services : « Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. »
Stéphanie Bahurel , Responsable **agence Les Menus Services** de Laval : « Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d'adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l'ensemble de nos prescripteurs. [...] Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile. Nous créons du lien social et c'est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J'ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien... »
Cédric Bariol , Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois : « La première semaine de confinement a été difficile [...] Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières [...] Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer

Tous droits réservés à l'éditeur

nos clients, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au coeur de la crise car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et je suis heureux que cela valorise mon métier. Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes. »
, Franchise Service ©

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : COVID-19, Les Menus Services plus que jamais mobilisés !

Depuis le début de la crise du coronavirus, les 90 agences Les Menus Services, réparties sur tout le territoire national, sont sur le front quotidiennement en continuant à porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes.

Nous avons pu servir 30% de clients supplémentaires grâce à la mobilisation historique de nos formidables équipes.

La solidarité au service des aînés

Tous droits réservés à l'éditeur

Alain Balandreaud – Fondateur de Les Menus Services

“ Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. ”

Stéphanie Bahurel – Responsable agence Les Menus Services de Laval

“ Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d'adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l'ensemble de nos prescripteurs. […] Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile. Nous créons du lien social et c'est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J'ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien… ”

Cédric Bariol – Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois

“ La première semaine de confinement a été difficile […] Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières […] Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer nos clients, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au coeur de la crise car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et je suis heureux que cela valorise mon métier. Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes.”

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 90 agences au sein de son réseau de franchise.

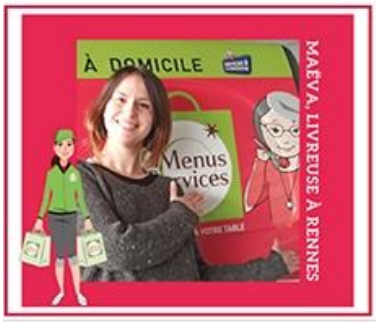
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : Héros du quotidien, la solidarité au sein du réseau

Plus que jamais, depuis la **création de la marque Les Menus Services en 2003** , nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un **service qui crée du lien** et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi **sourire, chaleur et convivialité.** Nous sommes fiers de nos **livreurs courageux et solidaires** qui, tous les jours, continuent d'apporter du **réconfort et du bien-être** à nos aînés isolés et dépendants.

Tous droits réservés à l'éditeur



Maëva est livreuse à l'agence de Rennes.

Son objectif premier est de continuer à livrer des repas à ses bénéficiaires en toute sécurité.

Chaque jour, elle les **rassure et maintien un lien social** encore plus essentiel en cette période de confinement.
En appliquant les gestes barrières avec soin et en procédant à une désinfection stricte de son matériel et de son véhicule, elle **veille à la sécurité de nos aînés** tout en leur apportant un peu de bonheur :
des repas variés et savoureux accompagnés d'un chaleureux sourire...
Parce que même derrière le masque le sourire se voit et s'entend !

Nathalie est responsable de l'agence de Bordeaux Métropole.

Depuis le premier jour de confinement et accompagnée de son équipe, Nathalie n'a cessé de répondre aux demandes supplémentaires de portage de repas à domicile et d'**accompagner au quotidien les bénéficiaires** déjà servis. Ainsi, l'agence permet aux seniors dépendants mais aussi à tous ceux qui ne souhaitaient pas sortir et s'exposer, d'être livrés de leurs repas et de pouvoir **rester à domicile en toute sérénité.**

Toute son équipe, soudée et mobilisée, ressent une grande fierté à se rendre utile et reconnue au quotidien dans ce contexte si difficile :

"Nous recueillons très régulièrement des témoignages de soutien, de remerciements de nos bénéficiaires, devant les portes où nous déposons désormais les repas ; mais également par téléphone de la part des familles qui sont rassurées. Nous maintenons notre activité de portage de repas en toute sérénité et dans de bonnes conditions", confie Nathalie.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

C'est grâce à une solidarité de tous les instants que notre mission est possible.

Pendant que certains membres de nos **familles ou amis viennent nous prêter mains fortes** pour répondre à l'urgence de nouvelles demandes, d'autres s'attèlent à la **confection de masques.**

C'est ainsi que Nathalie Rivière, responsable de l'agence de Bordeaux, a pu bénéficier des talents de couturière de sa maman qui a ressorti sa machine pour l'occasion.
A Lannion, c'est Corinne Guignard qui s'attèle à la confection de masques pour son équipe alors qu'à Paris, c'est Carole Alarcon, animatrice du réseau, qui occupe ses soirées de confinement en mettant à profit l'une de ses nombreuses qualités.

Nous avons également constaté une augmentation des **parrainages**, avec l'arrivée de nouveaux bénéficiaires recommandés par leurs voisins : **une aide précieuse et solidaire pour chacun.**

Des remerciements qui nous vont droit au cœur…
La solidarité est également présente via vos messages et e-mails de soutien : Ces petits mots nous touchent et encouragent chaque jour.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'ÉCLAIR
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 6539

Date : 28 avril 2020
Page de l'article : p.4

LES LIVREURS

en première ligne sur le terrain

De nouvelles règles s'imposent aux livreurs et à leurs clients, qui doivent au maximum éviter les contacts. © KEVIN ESTRADE

ZOOM

Casino s'associe à Uber Eats pour proposer des paniers de produits

Pau fait partie des 17 villes françaises où l'enseigne Casino et l'entreprise Uber Eats s'associent pour livrer des paniers de produits. Depuis le 3 avril, il est ainsi possible de commander deux types de paniers depuis l'application Uber Eats. Le premier se compose de fruits et légumes « 100 % producteurs français » et coûte 25 euros. Le second, appelé « les indispensables », coûte 26 euros et l'on y retrouve notamment des conserves de légumes, des biscottes, du thon, du papier toilette, ou encore du café, du riz et des pâtes.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉCLAIR
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 6539

Date : 28 avril 2020
Page de l'article : p.4

Sur le terrain depuis le début du confinement, les livreurs ont vu leur activité augmenter ces dernières semaines. Leur façon de travailler s'est également transformée.

Il y a quelques mois, le réalisateur japonais de jeux vidéo, Hidéo Kojima, donnait vie à « Death Stranding », une œuvre d'un nouveau genre où il n'était pas question d'incarner un super-héros, mais bel et bien… un livreur. Le tout dans un monde post-apocalyptique où les gens vivent la plupart du temps confinés. Un super-héros d'un nouveau genre en somme, capable de transporter sans encombre aussi bien de la nourriture que des livres ou des médicaments sur des routes où l'on ne croise personne ou presque. C'est justement un peu ce que vit Cédric* depuis quelques jours au volant de son fourgon chargé de colis d'objets en tout genre achetés en ligne.

« On circule mieux sur la route, ça, c'est sûr », attaque ce jeune trentenaire, dans le monde de la livraison « depuis quelques mois ». Un métier parfois usant, souvent répétitif, mais désormais plutôt gratifiant. « On ressent un changement chez les gens depuis le début du confinement, ils sont plus ouverts et plus souriants avec nous. On leur apporte ce qu'ils ne peuvent plus s'acheter directement. Si en plus ça les fait rester chez eux, c'est pas plus mal ».

> « ON RESSENT UN CHANGEMENT CHEZ LES GENS, ILS SONT PLUS OUVERTS ET PLUS SOURIANTS AVEC NOUS »
> CÉDRIC, LIVREUR

De la distance avec les clients

Un sentiment nouveau donc que le livreur évite toutefois au maximum de constater de visu durant ses livraisons. « Le mieux ça reste quand même d'éviter de croiser les clients, autrement on reste à distance et on ne donne pas le colis en main propre », poursuit le jeune homme.

Des procédures de distanciation qui sont reprises par les différentes entreprises du secteur. C'est le cas par exemple de Chronopost, dont les livreurs sont quotidiennement sur le terrain. « On leur a demandé à tous de respecter un mètre cinquante de distance mais aussi de ne pas donner les colis en main propre », précise la compagnie. « On leur demande de poser le colis, c'est ensuite aux personnes de venir le récupérer ».

Les règles de livraison se sont aussi adaptées. Il n'y a ainsi plus besoin de signature pour récupérer un colis. Autre nouveauté : la mise en place chez Chronopost d'un service « photo » où le livreur va prendre en photo le colis à l'endroit où il a été posé. Le cliché est ensuite envoyé au client, qui sait alors où se trouve son colis. Là encore, c'est une façon de limiter au maximum les contacts entre les livreurs et les clients.

Les livreurs de repas s'assurent que tout va bien chez leurs clients au moment du dépôt des menus. © AUX MENUS SERVICES LESCAR

Parfois le seul contact de la journée

Des méthodes de livraison sans risque que l'on retrouve dans les structures de préparation et de livraison de repas. L'entreprise Les menus services, ouverte à Lescar il y a six mois, a ainsi vu son activité s'accélérer depuis le début du confinement. « Depuis, beaucoup d'aidants familiaux ne peuvent plus être auprès de leurs proches et donc leur faire à manger », souligne le gérant de l'entreprise, François-Loïc Lefèvre. « Nous avons donc été sollicités ». Une montée en pression qui a demandé « de gros efforts pour assurer le volume », et qui permet aujourd'hui aux clients et à leurs aidants d'être plus sereins.

Comme c'est le cas pour la livraison d'objets, les procédures se retrouvent chamboulées. « Quand il n'y a pas de nécessité, on ne rentre pas dans le domicile mais on s'assure toujours qu'il y a quelqu'un et que tout va bien », poursuit le gérant. Une présence fugace, mais indispensable, d'autant plus lorsqu'elle concerne des personnes dépendantes, loin physiquement de leurs proches et dont cette étape de la livraison est parfois le seul contact social de la journée. De quoi faire passer une fois encore le livreur pour un super-livreur.

KEVIN ESTRADE k.estrade@pyrenees.com

*Le prénom a été changé à la demande du livreur.

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : COVID-19, Héros du quotidien, la solidarité chez Les Menus Services

Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité.

Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants.

Chaque jour, ils assurent le portage des repas avec une immense bienveillance : ce sont nos héros du quotidien.

Thibault, Stéphanie, Cédric, Guillaume, François-Loïc, Pascal, Christelle, Franck, Christophe, Sophie, Géraldine…

Continuer la livraison quotidienne des repas tout en maintenant le lien social avec nos aînés : voilà leur priorité.

C'est grâce à une solidarité de tous les instants que notre mission est possible.

Pendant que certains membres de nos familles ou amis viennent nous prêter mains fortes pour répondre à l'urgence de nouvelles demandes, d'autres s'attèlent à la confection de masques.

C'est ainsi que Nathalie Rivière, responsable de l'agence de Bordeaux, a pu bénéficier des talents de couturière de sa maman qui a ressorti sa machine pour l'occasion.

Tous droits réservés à l'éditeur

A Lannion, c'est Corinne Guignard qui s'attèle à la confection de masques pour son équipe alors qu'à Paris, c'est Carole Alarcon, animatrice du réseau, qui occupe ses soirées de confinement en mettant à profit l'une de ses nombreuses qualités.

Nous avons également constaté une augmentation des parrainages, avec l'arrivée de nouveaux bénéficiaires recommandés par leurs voisins : une aide précieuse et solidaire pour chacun.

Maëva est livreuse à l'agence de Rennes.

Son objectif premier est de continuer à livrer des repas à ses bénéficiaires en toute sécurité.

Chaque jour, elle les rassure et maintien un lien social encore plus essentiel en cette période de confinement.

En appliquant les gestes barrières avec soin et en procédant à une désinfection stricte de son matériel et de son véhicule, elle veille à la sécurité de nos aînés tout en leur apportant un peu de bonheur : des repas variés et savoureux accompagnés d'un chaleureux sourire… Parce que même derrière le masque le sourire se voit et s'entend ! Nathalie est responsable de l'agence de Bordeaux Métropole.

Depuis le premier jour de confinement et accompagnée de son équipe, Nathalie n'a cessé de répondre aux demandes supplémentaires de portage de repas à domicile et d'accompagner au quotidien les bénéficiaires déjà servis. Ainsi, l'agence permet aux seniors dépendants mais aussi à tous ceux qui ne souhaitaient pas sortir et s'exposer, d'être livrés de leurs repas et de pouvoir rester à domicile en toute sérénité.

Toute son équipe, soudée et mobilisée, ressent une grande fierté à se rendre utile et reconnue au quotidien dans ce contexte si difficile :

« Nous recueillons très régulièrement des témoignages de soutien, de remerciements de nos bénéficiaires, devant les portes où nous déposons désormais les repas ; mais également par téléphone de la part des familles qui sont rassurées. Nous maintenons notre activité de portage de repas en toute sérénité et dans de bonnes conditions », confie **Nathalie**.

Des remerciements qui nous vont droit au cœur…

La solidarité est également présente via vos messages et e-mails de soutien : Ces petits mots nous touchent et encouragent chaque jour.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324

Date : 29 avril 2020

FRANCHEVILLE Senior

L'activité de Menus Services augmente face au Covid

Sophie Mallet, gère une flotte de neuf véhicules au service des seniors. Photo Progrès/Éric POMMET

En 2011, Sophie et Pascal Mallet ont ouvert l'agence Lyon Ouest de la franchise les Menus Services, spécialiste du portage de repas à domicile. Depuis l'ouverture, l'entreprise est en constante croissance mais avec l'apparition de l'épidémie de Covid l'activité des quatorze équipiers de l'agence a augmenté de 30 à 35 %.

Les repas sont préparés par un traiteur, « Nos repas sont diversifiés et de qualité. Nous avons des diététiciens qui prennent soin de faire correspondre les menus avec les régimes alimentaires éventuels », précise le co-gérant Pascal Mallet.

Les solutions de commande et de livraison sont souples et adaptées. Sophie Mallet insiste sur l'importance du contact humain avec les personnes isolées. « En raison des consignes sanitaires, nos livreurs n'entrent plus au domicile des bénéficiaires, ils n'en restent pas moins leur contact régulier en cas de difficulté particulière. »

L'agence propose également toute une gamme de services à la personne : ménage, bricolage, assistance administrative, télé assistance d'urgence. Toutes ces prestations peuvent faire l'objet de dégrèvements fiscaux.

Trois agences en région lyonnaise

Les Menus Services est une entreprise nationale de services à la personne. Elle se déclare numéro 1 du portage de repas à domicile. Elle compte 90 agences en France dont trois en région Lyonnaise. Outre le portage de repas, tous types de services peuvent être proposés, (du ménage à la plateforme d'assistance d'urgence 24 heures sur 24), soit au tarif horaire soit sous forme de forfaits mensuels.
Un numéro national (taxé à 0,05 € par appels) est disponible pour envisager des contrats 100 % personnalisés.
La loi de finances 2 016 prévoit des crédits d'impôt liés à la part services à la personne.

Les Menus Services N° d'appel national : 08.10.07.67.83
www.les-menus-services.com

Agence Lyon Ouest Les Menus Services 04.72.32.15.74 - lyon-ouest@les-menus-services.com - site : www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Covid-19 : la liste des commerces de bouche ouverts aux Herbiers (28/04)

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Pour s'en sortir, sans sortir, certains de vos commerces vous proposent des livraisons à domicile ou des drives.

La liste des commerces de bouches aux Herbiers a été remise à jour. Certains de vos commerces vous proposent également des livraisons à domicile ou des drives.

Boulangerie Guerriau – 02.51.91.05.53

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 14h
Ouvert le dimanche 6h30 à 13h
Boulangerie La Pétrie – 02.51.67.39.10

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h
Ouvert le samedi de 7h à 18h
Ouvert le dimanche de 7h à 14h
Boulangerie Sucré-Salé - 02.51.63.51.29

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h30
Ouvert le samedi et dimanche de 7h à 14h et de 16h30 à 19h30
Boulangerie La Tresse Dorée, centre-ville - 02.51.91.03.87

Tous droits réservés à l'éditeur

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 14h
Ouvert le dimanche de 8h à 13
Fromagerie Beillevaire – 06.83.86.64.67

Ouvert du lundi au jeudi sur le parking de la boulangerie Sucré-Salé
Commande en ligne avec livraison à domicile via le site www.pourdebon.com/beillevaire-s17
Crèmerie des halles, Origine Halle – 02.51.92.24.69

Ouvert tous les matins de 9h à 14h
Fermé les après-midis mais, possibilité de livraison à domicile si commande passée le matin (Communes : Les Herbiers, Saint-Paul-en-Pareds, la Gaubretière).
Torréfaction du bocage, Origine Halle – 06.27.00.31.11

Ouvert les Mardis et Jeudis de 16h à19h, les Mercredis, Samedis et Dimanches de 9h à 14h.
Marchande d'huitres, Place des droits de l'homme

Présence le dimanche matin
L'Epicerie du Centre – 02.51.57.67.57

Ouvert de 11h à 21h
Livraison à domicile possible
Boutique Rougié/Euralis – 02.51.64.28.19

Ouvert du lundi à mercredi et vendredi de 10h à 13h30 et 15h à 18h30
Ouvert le jeudi de 10h à 15h et 15h30 à 17h30
Albert Chocolat -02.51.66.94.34

Ouvert du lundi au samedi le matin
Drive et commande en ligne pour retrait en boutique (Zone de la Tibourgère)
La popote et plus - 07.86.49.27.06

Portage de repas à domicile
Menus service – 02.51.48.53.39

Portage de repas à domicile

Restauration à emporter ou livraison à domicile

Régal Express – Commande avant le jeudi 12h à lealba@orange.fr , via Facebook en mp, ou par sms au 06.23.75.58.65. Kiosque à pizza, avenue de la Maine.

L'Aroma – 02.51.91.05.48

Le Loup-Blanc – 06.77.07.78.78

Snack Time – 02.51.92.00.37

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Bleu
des Côtes d'Armor

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6350

Date : Du 30 avril au 06 mai 2020

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infolocale.fr

Les Menus Services Côte d'Emeraude. L'agence reste ouverte et continue son service de portage de repas. Des mesures de protection ont été mises en place afin de garantir la continuité de nos services. Mise en place de la prestation par téléphone ou par mail dans cette période si particulière. Il est ainsi possible de rester chez soi en toute sécurité ; dépôt des repas à la porte du domicile. Jusqu'au vendredi 15 mai, 9 h à 12 h et 14 h à 17 h, Les Menus Services, 79, avenue de Moka. Contact et réservation : 02 99 73 16 15, 02 99 73 16 15, saint-malo@les-menus-services.com, http://www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

GRASSEACTU

LE CCAS
EN PREMIÈRE LIGNE

ENTRETIEN AVEC SOPHIE GUICHARD, DIRECTRICE DU CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE PARTICULIÈREMENT SOLLICITÉ DEPUIS LE DÉBUT DU CONFINEMENT.

Nos équipes sont au top, malgré un contexte d'inquiétude sanitaire ambiant, dit en préambule Sophie GUICHARD. *Dès les premières heures du confinement, nous avons connu une augmentation significative des demandes liées à la fermeture de certains services ou associations partenaires. Nous y avons fait face ; nous sommes dans une bonne dynamique, nous ajustons nos pratiques quotidiennement.*
Nous avons dû revoir notre organisation pour assurer notre mission de service public et maintenir les activités essentielles : garde des jeunes enfants des personnels mobilisés, accompagnement du maintien à domicile des personnes âgées ou dépendantes, accompagnement social de la population et accueil des publics les plus fragiles, sans oublier des activités administratives importantes telles que le règlement des factures et le versement des paies.
Si une partie des activités peut se faire en télétravail, la plus grande part impose une présence sur le terrain qui se fait dans la concertation, par roulement, pour tenir compte des exigences auxquelles toutes les familles sont confrontées depuis la fermeture des écoles et des crèches.
Par ordre préfectoral, seuls les enfants des personnels hospitaliers et de sécurité sont pris en charge. Pour ce qui concerne les structures d'accueil gérées par le CCAS de Grasse, les enfants sont accueillis à la crèche du Petit Bois ou à domicile (gardés par deux assistantes de la crèche familiale). Une activité qui se fait en concertation avec la coordinatrice petite enfance et les directrices des différentes crèches gérées par le CCAS.

Nous redoublons d'attention à l'égard des plus fragiles : nous avons fermé le site habituel de l'accueil de nuit dont les locaux n'étaient pas adaptés à la situation, pour installer un campement salle sous le cours pour un accueil de nuit comme de jour, pris en charge par notre équipe responsable (éducateur, psychologue) en coordination avec du personnel municipal volontaire. Des bonnes volontés se sont manifestées, notamment de la part d'un traiteur de Mouans Sartoux et d'un restaurateur de Grasse pour la livraison de repas aux SDF et aux membres d'une association. Qu'ils soient grandement remerciés de leur générosité.

Le portage des repas aux personnes âgées se poursuit et s'est même intensifié depuis la fermeture temporaire du Restaurant de la Rotonde. *Avec près de 160 repas livrés par jour et 3 tournées, nous sommes arrivés au maximum de nos possibilités ; nous sommes contraints de diriger les demandeurs vers d'autres structures privées qui fonctionnent très bien comme la plateforme Menu Service.* Le contact régulier avec nos aînés fait partie des priorités de la plateforme gérontologique en contact avec plus de 400 personnes âgées : *nous sommes là pour maintenir le lien, les écouter, les diriger au besoin vers des organismes spécialisés.* On retrouve la même empathie dans le service des soins infirmiers à domicile (SSIAD) où 12 aides-soignants et 3 infirmiers continuent leurs visites auprès des personnes âgées dépendantes.

Le lien et l'écoute sont les maîtres mots de cette période troublée. Les assistantes sociales en savent quelque chose, elles qui réceptionnent et gèrent près de 300 appels par semaine. Helene et Sonia sont au standard du CCAS depuis le confinement. *Notre cœur de métier est de soutenir et d'accorder du temps à ceux qui en ont besoin. Nous recevons beaucoup d'appels de gens angoissés qu'on aiguille ou qu'on conseille. On fait de notre mieux, nous nous sentons utiles.*

Beaucoup de demandes concernent des bons alimentaires ou des colis de nourriture, précise Sophie GUICHARD. *Nous ne pourrions répondre à tous les besoins sans l'extraordinaire soutien du Père Vincent LAUTRAM, vicaire de la*

Tous droits réservés à l'éditeur

Durant la crise sanitaire, vous souhaitez contacter
les services du CCAS appelez au **04 97 05 56 50,**
la Maison Petite Enfance pour une inscription en crèche :
Envoyez un mail à l'adresse **ram@ccas-grasse.fr**
ou appelez au **04 97 05 56 04**
Pour toute demande concernant le Point enfance, il faut envoyer un mail à l'adresse **pointenfance@ccas-grasse.fr**
ou appeler au **04 97 05 56 00**
Les permanences téléphoniques du point enfance sont assurées :
- lundi après-midi de 13h30 à 16h30
- mercredi matin de 9h à 12h
- jeudi après-midi de 13h30 à 16h30
En dehors de ses temps de permanence, il est possible de laisser un message sur le répondeur.

paroisse qui s'est immédiatement porté volontaire avec quelques bénévoles pour les courses et l'aide aux devoirs. Il travaille en lien étroit avec les bénévoles de La Croix Rouge et l'association Saint Vincent de Paul ; des colis nous arrivent chaque semaine et sont immédiatement redistribués. C'est une chaîne humaine fantastique.

Sophie GUICHARD veut clore l'entretien téléphonique sur cette note positive : *je retiendrai de cette crise sanitaire la détresse de certains, mais surtout l'extraordinaire gentillesse qui ressort de tous les gestes de solidarité envers les plus fragiles. De quoi nous donner de l'énergie pour ne laisser personne au bord de la route.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services rend hommage à ses héros du quotidien

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** est plus que jamais engagé auprès de ses clients pendant cette période inédite. Un engagement porté surtout par ses intervenants qui exercent courageusement leur activité au quotidien.

Les Menus Services est fière de ses équipes
Dès le début de la crise, Les Menus Services a prouvé son caractère solidaire en maintenant ouvertes l'ensemble de ses agences. L'enseigne assure régulièrement un service de portage de repas à travers une équipe courageuse et soudée d'intervenants qui véhiculent sourire, chaleur et convivialité.

Aujourd'hui, la marque est plus que jamais fière de ses livreurs qui ne cessent d'offrir du réconfort et du bien-être aux personnes âgées isolées et dépendantes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Thibault, Stéphanie, Cédric, Guillaume, François-Loïc, Pascal, Christelle, Franck, Christophe, Sophie, Géraldine... et bien d'autres assurent le portage des repas avec une grande bienveillance, tout en maintenant le lien social avec leurs bénéficiaires.

Maëva, livreuse à l'agence de Rennes, veille à la sécurité des aînés tout en leur apportant un peu de bonheur à travers des repas variés et savoureux accompagnés d'un chaleureux sourire.

Cet engagement est très plébiscité par les bénéficiaires mais aussi par leurs familles qui expriment souvent leur reconnaissance par message ou encore par appel téléphonique…, comme l'a confirmé Nathalie Rivière, responsable de l'agence de Bordeaux Métropole.

Le réseau, qui a réussi à conquérir de nouveaux clients recommandés par leurs voisins, est également soutenu par des membres de familles et amis, notamment dans la confection de masques.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Les franchisés des Menus services, acteurs de la solidarité face au Covid-19

L'entreprise de livraison de repas à domicile s'est rapidement adaptée aux nouvelles contraintes liées à la pandémie du coronavirus Covid-19. Pour les franchisés, cette crise met en lumière l'importance de leur rôle auprès des personnes âgées bénéficiaires de leurs services.

Les Menus services : un service qui apporte plus qu'un simple repas

Depuis le début de la pandémie du Covid- 19, les Menus Services n'ont pas cessé leur activé et ont poursuivi leur livraison de repas aux personnes âges de repas. « *Maintenir notre activité est vital* » explique Alain Balandreaud, le fondateur, « *plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité.* » Un sentiment qui est partagé par ses franchisés qui, malgré des conditions d'exercice difficiles ont maintenu leur activité.

Stéphanie Bahurel, responsable de l'agence de Laval qui a constaté une augmentation d'adhésions sur sa zone, a mis en place de nouveaux protocoles pour assurer une livraison en toute sécurité : « *Il y a plus de préparation et de protection* » explique-t-elle, « *il faut compter 40 minutes de plus pour le nettoyage du local, je demande aux bénéficiaires de déposer un sac isotherme sur le seuil de leur porte pour que je puisse y mettre*

Tous droits réservés à l'éditeur

les repas, je sonne et je m'éloigne et je prends le temps de leur faire la conversation par la fenêtre ou de loin. » Un engagement qui se traduit dans le même temps par plus de reconnaissance : « *cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile* » conclut-elle.

nous avons une véritable mission d'utilité publique (Thibault Percepied, franchisé à Châtillon)

Nathalie Rivière, responsable de l'agence de Bordeaux Métropole poursuuit dans ce sens : « *Nous recueillons très régulièrement des témoignages de soutien, de remerciements de nos bénéficiaires, devant les portes où nous déposons désormais les repas ; mais également par téléphone de la part des familles qui sont rassurées.* » Après des difficultés en approvisionnement en masques au début de la crise, son activité se déroule aujourd'hui « *toute sérénité et dans de bonnes conditions* ».

Le surcroit d'activité et l'utilité des missions de Menus Services ont été aussi perçus par Thibault Percepied, dirigeant de l'agence de Châtillon dans les Hauts-de-Seine : « *Nous livrons une quinzaine de villes sur le territoire de Châtillon et nous avons assisté depuis le début du confinement à une recrudescence de notre activité de portage de repas à domicile pour les personnes âgées dépendantes, malades ou handicapées* » précise-t-il, « *nous avons une véritable mission d'utilité publique auprès de personnes isolées et fragiles. Les équipes sont très engagées et très investies au quotidien.* »

Cet engagement des équipes se retrouve également auprès des soignants. Les Menus services livrent en effet deux fois par semaine des viennoiseries au corps médical des hôpitaux privés de la Fondation Cognacq Jay en région parisienne. « Les équipes se régalent et attendent les livraisons avec gourmandise » ont récemment répondu les équipes de la clinique Saint-Jean-de-Dieu (Paris 17e) à leurs généreux livreurs.

Si vous souhaitez vous aussi vous investir dans le service à domicile et ouvrir votre propre agence, rendez-vous sur la fiche enseigne Les Menus Services.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 05 mai 2020
Journaliste : Étienne MVE

Poivre et sel tourne à plein régime

Filiale de Restoria, cette entreprise adaptée montée avec l'Adapei 49 est spécialisée dans les repas à domicile. Le confinement a fait exploser la demande de 20 %.

La restauration collective, et notamment celle destinée aux établissements scolaires, traverse une période difficile. Mais dans le domaine, une autre branche connaît un sort bien différent : les cuisines spécialisées dans le portage à domicile. *« Pour nous, la demande a explosé dès le début du confinement »*, témoigne Allain Caillot, responsable de la cuisine Poivre et sel.

Située dans la zone industrielle de la Dabardière, à Cholet, cette entreprise adaptée était habituée à un rythme de croisière de 3 600 repas par jour en moyenne : *« Nous travaillons avec le prestataire de portage « Les menus services » et l'activité a augmenté de 20 % en 15 jours, pour désormais atteindre 4 400 repas par jour. Comme ce service s'adresse essentiellement aux personnes âgées, qui ne sortent plus du tout y compris pour faire des courses, on s'y attendait. Mais il a tout de même fallu s'adapter pour répondre à un tel bond. »*

En cette période du confinement, Poivre et sel produit 4 400 repas par jour destinés aux plus fragiles. PHOTO : POIVRE ET SEL

Toute l'équipe mobilisée

À Poivre et sel, filiale de la société angevine Restoria montée en partenariat avec l'Adapei 49, l'heure est à la mobilisation générale. L'équipe de 40 employés, dont la moitié est en situation de handicap, a été renforcée par 6 autres personnes venues d'autres structures de Restoria dont l'activité a chuté. *« Bien entendu, on prend aussi en compte les contraintes personnelles de chacun. Et nous accordons un soin particulier aux mesures d'hygiène, même si elles font déjà partie de notre quotidien dans la restauration »*, souligne Allain Caillot.

Cette cuisine tourne désormais à plein régime : *« Nous rayonnons dans toute la région et même jusqu'à Rennes. En 2018, et par choix stratégique, nous avions décidé de contenir notre production à 75 % pour nous concentrer sur un développement dans un secteur géographique plus proche. Cela nous a permis d'absorber cette hausse de la demande. »*

Fier de son équipe, le directeur de cuisine salue aussi la réactivité des fournisseurs locaux : *« On est tous dans l'urgence et on se serre les coudes. Certains produits sont en rupture, comme les petits-suisses. Mais les clients sont compréhensifs et les retours bons. On va travailler dans une pression jusqu'à la fin du confinement mais cette période difficile nous fait aussi prendre pleinement conscience de notre rôle essentiel. Celui de nourrir les personnes les plus fragiles. »*

Étienne MVE

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 677

Visualiser l'article

Confinement. À Cholet, la cuisine de Poivre et sel tourne à plein régime avec 4 400 repas par jour

Filiale de Restoria, cette entreprise adaptée montée avec l'Adapei 49 est spécialisée dans les repas à domicile. Ce confinement a fait exploser la demande de 20 %.

La restauration collective, et notamment celle destinée aux établissements scolaires, traverse une période difficile. Mais dans le domaine, une autre branche connaît un sort bien différent : les cuisines spécialisées dans le portage à domicile. Pour nous, la demande a explosé dès le début du confinement, témoigne Allain Caillot, responsable de la cuisine Poivre et sel.

Située dans la zone industrielle de la Dabardière, à Cholet, cette entreprise adaptée était habituée à un rythme de croisière de 3 600 repas par jour en moyenne : Nous travaillons avec le prestataire de portage « Les menus services » et l'activité a augmenté de 20 % en 15 jours, pour désormais atteindre 4 400 repas par jour. Comme ce service s'adresse essentiellement aux personnes âgées, qui ne sortent plus du tout y compris pour faire des courses, on s'y attendait. Mais il a tout de même fallu s'adapter pour répondre à un tel bond.

Toute l'équipe mobilisée et des renforts

À Poivre et sel, filiale de la société angevine Restoria montée en partenariat avec l'Adapei 49, l'heure est à la mobilisation générale. L'équipe de 40 employés, dont la moitié est en situation de handicap, a été renforcée par 6 autres personnes venues d'autres structures de Restoria dont l'activité a chuté. Bien entendu, on prend aussi en compte les contraintes personnelles de chacun. Et nous accordons un soin particulier aux mesures d'hygiène, même si elles font déjà partie de notre quotidien dans la restauration, souligne Allain Caillot.

« Un rôle essentiel : nourrir les plus fragiles »

Cette cuisine tourne désormais à plein régime : Nous rayonnons dans toute la région et même jusqu'à Rennes. En 2018, et par choix stratégique, nous avions décidé de contenir notre production à 75 % pour nous concentrer sur un développement dans un secteur géographique plus proche. Cela nous a permis d'absorber cette hausse de la demande.

Fier de son équipe, le directeur de cuisine salue aussi la réactivité des fournisseurs locaux : On est tous dans l'urgence et on se serre les coudes. Certains produits sont en rupture, comme les petits-suisses. Mais les clients sont compréhensifs et les retours bons. On va travailler dans une pression jusqu'à la fin du confinement mais cette période difficile nous fait aussi prendre pleinement conscience de notre rôle essentiel. Celui de nourrir les personnes les plus fragiles.

0u73sJ-M-qdXSMRJ8x_YBhVD1nzryqHjecMDi9wJdrFswLDWUPT7nIlSQQf_ijVkhhvcCYVJVrXvBkT0MVZVNPVJqv3vDVbs749KDftwyVBgMDY3

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En cette période du confinement, Poivre et sel produit 4 400 repas par jour destinés aux plus fragiles.

Photo Poivre et sel

0u73sJ-M-qdXSMRJ8x_YBhVD1nzryqHjecMDi9wJdrFswLDWUPT7nIlSQQf_ijVkhhvcCYVJVrXvBkT0MVZVNPVJqv3vDVbs749KDftwyVBgMDY3

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Face à la crise : Interview Les Menus Services par AC Franchise

Dans ce contexte particulier de **crise sanitaire, AC Franchise** a interviewé **le franchiseur Les Menus Services** sur les mesures prises pour pouvoir continuer l'activité de son réseau, que ce soit pour **répondre aux besoins des clients** ou pour continuer à **accompagner efficacement les franchisés.**

Face au COVID-19 Quelles sont les nouvelles directives prises par le réseau pour les franchisés ? Pour les clients ?

« *Face à la crise, nous avons renforcé notre communication interne, transmis les informations officielles et les mesures sanitaires à prendre. Nous avons gardé un lien fort avec nos franchisés grâce à des réunions en visio-conférence, et un suivi précis de leurs activités. En effet, nous avons dû faire face à une forte demande, +30% d'activité. Nous nous sommes adaptés à cette croissance fulgurante avec nos fournisseurs et partenaires cuisines.*

Pour nos clients, nous avons maintenu notre activité tout en adaptant nos visites pour respecter les réglementations sanitaires. Plus que jamais, nos clients ont eu besoin de nous et nous avons répondu à leur appel ».

Comment se passe le suivi du recrutement des franchisés pendant cette crise sanitaire ?
« *Nous avons dû modifier notre processus de recrutement et remplacer tous les rendez-vous en direct par des visio-conférences. Tout s'est très bien déroulé et nous avons même gagné en productivité. Seul nos journées*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

découvertes en agences ont été reportées à cause du confinement et du risque sanitaire. De même, suite au report du salon Franchise Expo Paris, nous avons organisé notre propre salon virtuel ».

Comment envisagez-vous l'après COVID-19 ?
« *Comme aujourd'hui ! Du fait de la continuité de notre activité, nous avons déjà adopté les mesures de sécurité et nous sommes parés à les faire perdurer autant qu'il le faudra* ».

Selon vous, quels sont les impacts de la crise sanitaire sur le domaine de la franchise en général ?
« *Dramatique. 75% des franchises sont des commerçants ou des restaurateurs et la plupart ont dû fermer leurs boutiques le temps du confinement. Nous avons la chance d'avoir pu continuer notre activité intégralement* ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Mobilisation historique des agences Les Menus Services

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

Voir la fiche
enseigne
Publiée le 07/05/2020 15:12:00

Depuis le début de la crise du coronavirus, les 90 agences Les Menus Services réparties en Hexagone, ont doublé les efforts pour continuer à porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées et/ou dépendantes. Ainsi, elles ont pu servir 30% de clients supplémentaires grâce à la mobilisation historique de ses équipes, impliquées et assidues : “ Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu’un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité.Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d’apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. ” Souligne Alain Balandreaud, fondateur de Les Menus Services.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.emploi-pro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le nouveau RDV franchise les 3 et 4 juin 2020 : Franchise live

Pour la session de Franchise Expo, qui devait se tenir initialement en mars 2020, nous avions près de 15 000 candidats à la franchise qui avaient commandé leur badge d'accès

En partenariat avec Franchise Expo Paris et la Fédération française de la franchise, l'Observatoire de la franchise propose deux jours FRANCHISE LIVE à vivre en ligne pour accompagner les franchiseurs et les entrepreneurs.

> Offres d'emploi dans la grande distribution, le commerce et la vente : 1727 postes disponibles
En attendant la tenue de Franchise Expo Paris, qui se déroulera du 4 au 7 octobre, cet événement inédit et gratuit de mise en relation entre franchiseurs et franchisés, mettant en commun les forces de Franchise Expo Paris et de l'Observatoire de la franchise, va se dérouler les 3 et 4 juin prochains sur le site de l'Observatoire de la franchise.

Plus de 200 enseignes
Il y aura une foire aux questions et un chat en ligne pour mettre en relation franchiseurs et entrepreneurs. Il y aura aussi des contenus exclusifs : dossiers, vidéo, webinars, documentations et la diffusion gratuite du guide de la franchise 2020 (56 pages pour tout connaître sur la franchise) ainsi que nombreux contenus proposés par les partenaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Parmi eux : ABurger King, ORPI, Mondial Tissus, Iron Bodyfit, Bagel Corner, Leonidas, **Les Menus Services**, QUADRO, Carslift, illiCO travaux, Naturalia, la Pizza de Nico, Age d'Or Services, ORPI, Midas, fit20, Oya Fleurs,Grosfillex...
Mais aussi des spécialistes intervenants : KPMG, Gagner en franchise, Fiducial, Progressium, Fédération française de la franchise, Banque Populaire,
Territoires & Marketing, CHD Expert, Food Service Vision, Linkea, Club des Managers de Centre-Ville, laBanque Postale, Axe Réseaux, Monte Ta Franchise, unEmplacement.com, Reconversion en Franchise...

Quelques sujets abordés
Vidéo - L'importance de l'emplacement en franchise
Avec : unEmplacement.com, Quadro et Club des Managers de Centre-Ville
• Dossier - Se lancer avec moins de 50 000 euros d'apport
• Live - La formation en franchise à travers trois enseignes
Avec : Fédération française de la franchise, Générale des Services, Speedy, Burger King
• Dossier - La franchise résistante en période de crise
• Live - Questions/Réponses spécial financement
Avec : KPMG, la Banque Postale
• Vidéo - Etude de marché et business plan : les clés pour bien les réaliser.
Avec : Territoires & Marketing, Fiducial

« Pour la session de Franchise Expo, qui devait se tenir initialement en mars 2020, nous avions près de 15 000 candidats à la franchise qui avaient commandé leur badge d'accès. Dans le même temps, anticipant la reprise, de nombreuses enseignes - qu'elles soient exposantes à Franchise Expo Paris ou abonnées à l'Observatoire de la franchise - ont montré leur volonté de développement. N ous avons donc pensé à faire se rencontrer les porteurs de projet et les franchiseurs durant deux jours avec une formule inédite de mise en relation, en prémices de la prochaine édition de Franchise Expo en octobre prochain. Durant ces deux jours, les candidats à la franchise vont pouvoir établir une première relation avec les enseignes clientes de l'Observatoire et les exposants de Franchise Expo et faire mûrir leur réflexion, avancer leur projet et mieux préparer leur prochaine visite du salon." explique Sylvie Gaudy, Directrice de la division Franchise

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS : FRANCHISE LIVE, Le nouveau rendez-vous franchise les 3 et 4 juin 2020

En partenariat avec Franchise Expo Paris et la Fédération française de la franchise, l'Observatoire de la franchise propose deux jours FRANCHISE LIVE à vivre en ligne pour accompagner les franchiseurs et les entrepreneurs.

En attendant la tenue de Franchise Expo Paris, qui se déroulera du 4 au 7 octobre, cet événement inédit et gratuit de mise en relation entre franchiseurs et franchisés, mettant en commun les forces de Franchise Expo Paris et de l'Observatoire de la franchise, va se dérouler les 3 et 4 juin prochains sur le site de l'Observatoire de la franchise.

AU PROGRAMME Deux jours d'apprentissage, d'échanges et de rencontres ! Plus de 200 enseignes et 1 500 candidats à la franchise déjà inscrits. Foire aux questions et Chat en ligne pour mettre en relation franchiseurs et entrepreneurs. Des contenus exclusifs : dossiers, vidéos, webinars, documentations. Diffusion gratuite du Guide de la franchise 2020 (56 pages pour tout connaître sur la franchise) ainsi que nombreux contenus proposés par nos partenaires.

Quelques temps forts ! Vidéo – L'importance de l'emplacement en franchise Avec : unEmplacement.com, Quadro et Club des Managers de Centre-Ville. Dossier – Se lancer avec moins de 50 000 euros d'apport. Live – La formation en franchise à travers trois enseignes Avec : Fédération française de la franchise, Générale

Tous droits réservés à l'éditeur

des Services, Speedy, Burger King. Dossier – La franchise résistante en période de crise. Live – Questions/ Réponses spécial financement Avec : KPMG, la Banque Postale. Vidéo – Etude de marché et business plan : les clés pour bien les réaliser. Avec : Territoires & Marketing, Fiducial.

PREPARER SON PROJET AVEC…

Une sélection d'enseignes de tous secteurs d'activité : Burger King, ORPI, Mondial Tissus, Iron Bodyfit, Bagel Corner, Leonidas, Les Menus Services, QUADRO, Carslift, illiCO travaux, Naturalia, la Pizza de Nico, Age d'Or Services, ORPI, Midas, fit20, Oya Fleurs, Grosfillex…

Des experts et spécialistes intervenants : KPMG, Gagner en franchise, Fiducial, Progressium, Fédération française de la franchise, Banque Populaire, Territoires & Marketing, CHD Expert, Food Service Vision, Linkea, Club des Managers de Centre-Ville, la Banque Postale, Axe Réseaux, Monte Ta Franchise, unEmplacement.com, Reconversion en Franchise…

« Pour la session de Franchise Expo, qui devait se tenir initialement en mars 2020, nous avions près de 15 000 candidats à la franchise qui avaient commandé leur badge d'accès. Dans le même temps, anticipant la reprise, de nombreuses enseignes – qu'elles soient exposantes à Franchise Expo Paris ou abonnées à l'Observatoire de la franchise – ont montré leur volonté de développement. Nous avons donc pensé à faire se rencontrer les porteurs de projet et les franchiseurs durant deux jours avec une formule inédite de mise en relation, en prémices de la prochaine édition de Franchise Expo en octobre prochain. Durant ces deux jours, les candidats à la franchise vont pouvoir établir une première relation avec les enseignes clientes de l'Observatoire et les exposants de Franchise Expo et faire mûrir leur réflexion, avancer leur projet et mieux préparer leur prochaine visite du salon. » **explique Sylvie Gaudy, Directrice de la division Franchise.**

DEUX JOURS D'APPRENTISSAGE, DE RENCONTRES ET D'ECHANGES !

FRANCHISE LIVE ne cache pas ses ambitions : celles de réinventer la mise en relation et intensifier les rencontres entre franchiseurs et candidats à la franchise !

A propos de la Fédération française de la franchise – www.franchise-fff.com : Depuis sa création en 1971, la FFF a une ambition : faire de la franchise le meilleur outil du développement du commerce moderne. Avec près de 180 réseaux adhérents sélectionnés notamment sur leur engagement à respecter le Code de déontologie européen de la franchise, représentant 45 % des franchisés français, la FFF est une interface essentielle entre pouvoirs publics, créateurs de réseaux, entrepreneurs et investisseurs. La franchise représente en France 2 049 réseaux de franchise, 78 218 points de vente franchisés, pour près de 68 milliards d'euros de chiffre d'affaires. L'activité génère 757 852 emplois (directs et indirects). En 2009, la FFF a créé L'Académie de la franchise, premier organisme de formation aux métiers de la franchise, dont l'offre est dédiée aux futurs franchisés, mais aussi aux futurs et actuels franchiseurs.

A propos de – www.reedexpo.fr : Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 50 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Resa, Expoprotection, Pollutec, SITL, Maison & Objet*, Fiac, Paris Photo… et 51 sites internet, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 24 000 entreprises et 1,43 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements. Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, premier organisateur mondial de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 ?liales, Reed Expositions France et Reed Midem. * Organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France

Tous droits réservés à l'éditeur

A propos de l'Observatoire de la franchise – www.observatoiredelafranchise.fr : Depuis 1997, l'Observatoire de la Franchise met en relation des salariés en reconversion, étudiants, investisseurs ou simple porteurs de projet avec des centaines de réseaux qui souhaitent se développer. L'Observatoire de la Franchise est le seul site de recrutement en franchise à avoir l'agrément de la Fédération française de la franchise et à bénéficier de synergies fortes avec Franchise Expo Paris, salon incontournable et international. Chaque année, l'Observatoire de la franchise attire près de 37 000 candidats et génère 3,4 millions de visites.

RÉDACTEURS & PHOTOGRAPHES
Directeur de la Publication : Gilles Carvoyeur

Rédacteurs : Julien Azoulai, Bernard Bertucco Van Damme, Thierry Cari, David Durocher, Pascal Jolliet, Bernard Mauroy, Nicolas Tudort

Photographes : Pascal Azoulai, Jean-Michel Elophe, Olivier Lalanne, Philippe Olivier, Michel Romano, Julien Azoulai

Administrateur Web : Pascal Jolliet

Secrétaire de rédaction : Marie Bruel

Editeur : ADIM (fondée en 1983)
174, rue Eugène Baboulène - Appartement 43 - Bâtiment B.
BP 06
83 250 La Londe-les-Maures
Code APE : 913 E - N° SIREN : 439 801 523

Pour nous écrire : redaction@presseagence.fr

Fréquentation mensuelle moyenne : 75 000 visites uniques

Copyright ADIM : Toute reproduction interdite

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Ouest

Date : 15 mai 2020
Page de l'article : p.3

Quelles prestations proposentLes Menus Services ? Les deux agences de Haute-Garonne situées à Toulouse

Quelles prestations proposentLes Menus Services ?

Les deux agences de Haute-Garonne situées à Toulouse et à Muret livrent des repas à domicile à destination des seniors pour tous les jours de la semaine. Nous travaillons avec plus de 220 clients sur une large zone allant de Grenade au nord à Saint-Sulpice-sur-Lèze au sud, et de Léguevin à l'ouest à Drémil-Lafage à l'est. Nous proposons également des prestations de ménage et de téléassistance.

De quelle manière sont élaborésles menus ?

Tous les repas sont cuisinés par une cuisine dédiée pour Les Menus Services et spécialement pensés pour les seniors. Nous respectons les goûts et les régimes alimentaires de chacun (diabétique, sans sel, etc.) et veillons à proposer une grande variété de choix à nos bénéficiaires. Les menus sont élaborés avec une diététicienne qui se déplace à domicile avant ou au début de la mise en place du service, afin de faire connaissance et de personnaliser la prestation. Chaque semaine, les bénéficiaires reçoivent une grille de menu adaptée qu'il leur suffit de remplir et qui comprend 4 ou 5 choix d'entrées, de plats ou de desserts pour la semaine suivante. Et s'il y a un aliment qu'ils n'aiment pas, il ne leur est simplement pas proposé. De la même manière, en cas de régime alimentaire plus complexe, les diététiciennes et le large choix de plats nous permettrons de proposer un repas adapté.

Comment bénéficierde ce portage de repas ?

Nos bénéficiaires peuvent s'adresser directement à nous ou sont parfois envoyés par les partenaires sociaux et médicaux, après une hospitalisation par exemple. La mise en place de notre service est très rapide, de l'ordre de 48 h, et il n'y a pas d'engagement. Les bénéficiaires peuvent choisir des repas de 3 à 5 composantes (entrée, plat, garniture, laitage, dessert) et entre les formules midi et soir, ou les deux. Un repas à 5 composantes a un coût pour le bénéficiaire de 13,35 € dont 30 % sont déductibles des impôts. Les repas sont portés trois fois par semaine par nos livreurs qui assurent également un rôle d'observateur et d'alerte en cas de problème.

Quelles ont été les mesuresmises en place pour faire faceà l'épidémie de Codiv-19 ?

Nos livreurs travaillent avec masques et gants en chambre froide et livrent à distance ou sur le pas de la porte dans une poche isotherme, en s'assurant au travers de la porte fermée que tout le monde va bien. Chaque jour, les véhicules et les poches isothermes sont désinfectés. Coté diététiciennes, les visites à domicile ont été remplacées par des entretiens téléphoniques et le télétravail a été mis en place. Ces mesures ont vocation à être maintenues au delà du confinement et les visites à domicile et la livraison jusqu'au frigo reprendront très progressivement en conservant les gestes barrières.

0EKTm-x5HudMHEED_oriNu_W957ltrmxix6odq_rLLs03i23imxsO46yrPxwSWsUdZmEw

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 19/05/2020
Heure : 10:35:09
Journaliste : Vincent Pompougnac

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Franchise Live les 3 et 4 juin : deux jours pour échanger en ligne avec des franchiseurs

Evénement en ligne gratuit qui se déroulera les 3 et 4 juin prochains, Franchise Live permettra à des candidats à la franchise de discuter en ligne avec les responsables développement d'enseignes qui recrutent.

« Réinventer la mise en relation et intensifier les rencontres entre franchiseurs et candidats à la franchise » : c'est l'ambition des organisateurs de Franchise Live , un événement en ligne gratuit qui se déroulera les 3 et 4 juin prochains de 10h à 18h sur le site de l'Observatoire de la franchise, en partenariat avec Franchise Expo Paris et la Fédération française de la franchise .

Franchise Live veut faire se rencontrer les porteurs de projet et les franchiseurs
Revendiquant « plus de 200 enseignes et 1 500 candidats à la franchise déjà inscrits » , Franchise Live permettra à ces derniers de discuter en ligne avec les responsables développement d'enseignes comme Burger King , Orpi , Mondial Tissus , Bagel Corner , **Les Menus Services** , Quadro , Naturalia , Age d'Or Services , Midas , Oya Fleurs ou encore Grosfillex …

« Pour la session de Franchise Expo , qui devait se tenir initialement en mars 2020 , nous avions près de 15 000 candidats à la franchise qui avaient commandé leur badge d'accès explique dans un communiqué Sylvie Gaudy, Directrice de la division Franchise de Reed Expositions France. Dans le même temps, anticipant la reprise, de nombreuses enseignes – qu'elles soient exposantes à Franchise Expo Paris ou abonnées à l'Observatoire de la franchise – ont montré leur volonté de développement. Nous avons donc pensé à faire se rencontrer les porteurs de projet et les franchiseurs durant deux jours avec une formule inédite de mise en relation, en prémices de la prochaine édition de Franchise Expo en octobre prochain ». La 39 ème édition

Tous droits réservés à l'éditeur

du salon doit en effet se dérouler dans les pavillons 2 et 3 du parc des expositions de la Porte de Versailles, à Paris, du dimanche 4 au mercredi 7 octobre 2020.

Franchise Live proposera des contenus exclusifs élaborés avec des experts

« Durant ces deux jours, les candidats à la franchise vont pouvoir établir une première relation avec les enseignes clientes de l'Observatoire et les exposants de Franchise Expo et faire mûrir leur réflexion, avancer leur projet et mieux préparer leur prochaine visite du salon », poursuit Sylvie Gaudy. Franchise Live permettra également aux candidats à la franchise de discuter avec l'équipe de la Fédération française de la franchise pour toutes questions sur la franchise en général, et avec l'équipe de l'Observatoire de la franchise.

Franchise Live proposera également des contenus exclusifs (dossiers, vidéos, webinars, documentations), avec des experts et spécialistes comme KPMG , Fiducial , Banque Populaire , Territoires & Marketing , Linkea , Monte Ta Franchise , unEmplacement.com ou encore Reconversion en Franchise …

L'inscription se fait en ligne en suivant ce lien

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Républicain Lorrain
FRANCE JOURNAL
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 119278

Date : 19 mai 2020
Journaliste : Anne RIMLINGER

MARLY Économie

Les Menus services de Jean-Edouard Morruzzi

À 37 ans, Jean-Edouard Morruzzi a changé de cap professionnel. Il s'échappe du domaine de l'électroménager pour se plonger dans le service à la personne, des personnes âgées plus particulièrement. Repas à domicile et plus si besoin.

Jean-Edouard Morruzzi se donne un an pour atteindre ses objectifs et pouvoir embaucher. Photo RL/Maury GOLINI

Le premier réflexe de Jean-Edouard Morruzzi est de s'excuser pour l'accueil. Son local commercial, situé rue de la Grange aux Ormes à Marly, est en cours d'aménagement. Le Covid a quelque peu freiné l'agencement des locaux Les Menus services. Une franchise qu'il a décidé d'exploiter en Moselle, parce qu'elle répondait à ses désirs, à ses valeurs. « Je voulais être plus proche des gens et surtout des personnes âgées » Une histoire personnelle qui fait écho à son souhait. « Mes grands-parents se sont occupés de moi quand j'étais petit, j'étais proche d'eux quand il l'a fallu. » Il veut être utile tout en prolongeant un savoir-faire qu'il a acquis dans le domaine de l'électroménager.

Changement de cap

À 37 ans, Jean-Edouard Morruzzi a mis fin à un contrat qu'il détenait depuis des lustres dans le domaine de l'électroménager. « J'ai commencé comme vendeur, puis responsable de magasin, mais le métier ne me plaisait plus. On n'était plus proche des gens. Avec le click and collect, on ne faisait plus de commerce, il n'y avait plus rien d'humain. » En avril 2019, il se rapproche de Menus services qui répond à ses attentes. « J'aime la cuisine, je veux être proche des personnes âgées Je pense, pour l'avoir vécu avec mon grand-père, que le maintien à domicile est mieux pour elles. »

D'ici deux ans...

Il a servi sa première cliente le 2 mai dernier, un brin de muguet à la main.

Pour l'heure, il est seul à récupérer l'ensemble des menus pour ses cinq bénéficiaires sur une plateforme logistique de Moulins-lès-Metz et à en assurer les livraisons. Les cuisines de la société Menus services se situent en Bourgogne. « Ils produisent 80 % de produits locaux et 20 % de bio. » La précision est d'importance, Jean-Edouard privilégie les repas, équilibrés, adaptés à l'âge, aux goûts et aux pathologies des personnes.

« Dans 8 mois, j'aimerais employer une diététicienne, pour mettre en place des menus adaptés et les suivis alimentaires. »

Auparavant, Jean-Edouard Morruzzi démarche les prescripteurs : CCAS, infirmières, hôpitaux. Si tout va bien, selon ses estimations, il pourrait contenter 180 voire 200 personnes d'ici 2 ans.

Anne RIMLINGER

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 20/05/2020
Heure : 19:08:29
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Les Menus Services revient sur l'activité de son agence d'Annecy pendant la crise

Spécialisé dans le portage de repas à domicile avec plus de 90 agences, **Les Menus Services** a affiché une forte mobilisation dès l'annonce du confinement via toutes ses unités, notamment celle d'Annecy. Cette agence a connu une croissance considérable en cette période particulière.

Focus sur l'agence Les Menus Services d'Annecy
Créée en 2018 par Jean-Noël DOR, ancien commercial issu d'une grande filiale bancaire française, l'agence Les Menus Services d'Annecy a, depuis le début du confinement le 17 mars 2020, répondue présente pour accompagner ses bénéficiaires pendant une période sensible.

L'agence a maintenu toutes ses prestations tout en respectant les mesures sanitaires mises en place, et en proposant également de nouveaux services (courses en supermarchés, récupération des prescriptions pour les bénéficiaires…). Elle a d'ailleurs dû faire face à une hausse notable de son activité : 5 fois plus de nouvelles souscriptions, augmentation du nombre de repas commandés par les bénéficiaires actuels…

A travers une équipe brave et responsable, Jean-Noël DOR a fait preuve d'adaptation, de réactivité et d'écoute. « Toute la chaîne de logistique du groupe a été touchée (producteurs – fournisseurs, cuisines en effectif réduit, transport). Malgré cela, nous avons réussi à maintenir le choix des menus, il n'y a pas eu de problème d'approvisionnement et les livraisons se sont toujours faites à l'heure ! », a souligné le dirigeant de l'agence.

Jusqu'à présent, l'objectif principal de l'équipe est de maintenir le lien social avec les bénéficiaires au moment où toutes les directives COVID poussent à les limiter.

Tous droits réservés à l'éditeur

destimed.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

"Menus services" portage à domicile de repas pour les personnes âgées . Lucile Tissot-Laÿs : "Au-delà des repas nous avons maintenu un lien social"

Lucile Tissot-Laÿs dirige l'agence Marseille-Centre de « Menus services » entreprise de portage à domicile de repas pour les personnes âgées. Elle explique comment son entreprise a vécu le confinement avec des règles de sécurité renforcée qui reste toujours la norme.

Des dessins d'enfants ont été remis aux personnes âgées, bénéficiaires de " Menus services", pour leur apporter un peu de joie (Photo M.S.)

Destimed : Comment avez-vous vécu cette période de confinement ?

Lucile Tissot-Laÿs : Trois mots qualifient cette période que nous avons traversée : angoisse, travail, solidarité. L'angoisse, c'est celle de nos bénéficiaires, inquiets de cette crise, confinés, c'est celle aussi de leur famille et de leurs proches qui nous appelaient pour prendre des nouvelles, pour prendre bien soin de nos bénéficiaires. Un phénomène d'autant plus important que, dans certain cas, les structures d'aide à la personne ont dû interrompre leur activité. C'est dans cette crise que l'on a donc pleinement pu mesurer que « Les Menus Services » était un service à la personne car, au-delà des repas nous avons maintenu un lien social.

Dans le même temps, vous devez prendre en compte les distances de sécurité et les gestes barrières...

Effectivement, nous avons immédiatement utilisé les masques et les gants, le gel hydroalcoolique que nous utilisions déjà. Et là où nous entrions dans les cuisines pour déposer les plats, nous avons déposé les sacs sur le pas de la porte. D'autres méthodes se sont imposées pour maintenir le lien social. Avant le confinement nous discutions des menus chez la personne, nous l'avons fait par téléphone et, au-delà de la commande, nous avons pris le temps de discuter, parfois nous avons alerté la famille lorsque nous sentions que la personne n'allait pas bien, physiquement ou moralement. Puis, une amie a eu l'idée d'organiser un concours de dessins d'enfants, dessins que nous avons remis à nos bénéficiaires. Puis je dois rendre hommage à mes deux collaboratrices, Sarah et Carole qui sont venues travailler, toujours attentives aux personnes qu'elles livraient, toujours souriantes. Et ce n'était pas simple car, outre l'angoisse du Covid-19, nous avons vu notre charge

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

de travail augmenter avec des personnes qui, au lieu de ne prendre que quelques repas par semaine en ont pris tous les jours.

Que retenez-vous de cette période de confinement ?
Déjà une pratique, l'hygiène était déjà dans notre ADN, nous allons la renforcer en conservant masques et gants. Ensuite, cette chaîne de solidarité qui s'est mise en place, avec les familles, les proches, mais aussi entre entreprises. Il y a eu ce concours de dessins, un collègue pharmacien a livré des produis pharmaceutiques, j'ai mis dans le pot commun des masques, des sur-chaussures et des sur-blouses, une consœur a livré des sur-blouses, une autre des masques, je dois dire que le réseau de Femmes chefs d'entreprises (FCE) a été efficace, plein d'humanité pendant cette période d'incertitudes et d'inquiétude.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : l'actualité du déconfinement

Avec le déconfinement nos agences maintiennent une vigilance des plus strictes. Les gestes barrières déjà mis en place lors du confinement sont renouvelés, afin que nos livreurs comme nos clients soient protégés. Grâce à leur engagement sans faille, nos franchisés permettent chaque jour à leur clients de bénéficier de délicieux repas livrés à leur domicile en toute sécurité.

Nos prochains rendez-vous virtuels
Les Menus Services sera présent sur deux salons virtuels le mois prochain. Et si on s'y retrouvait ?!

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Franchise Live - 3 et 4 Juin

Organisé par l'Observatoire de la Franchise, cet événement virtuel vous permettra de récolter toutes les informations utiles à l'élaboration de votre projet d'entreprise.

Salon Virtuel SME - 23 Juin

Obtenez les réponses à vos questions, échangez avec des experts, formez-vous et informez-vous sur l'entrepreneuriat grâce à ce salon virtuel.

Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ?
Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés !
Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Demandez la Plaquette Franchise

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services *est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader de son domaine.* ***L'enseigne nationale*** *poursuit son développement et compte aujourd'hui* ***90 agences*** *au sein de son réseau de franchise.*

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services dévoile ses dernières actualités liées au déconfinement

Spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France, **Les Menus Services** attache une vigilance particulière au contexte actuel lié à la pandémie du Covid-19. Les franchisés du réseau accompagnent les clients au quotidien en respectant les règles sanitaires mises en place.

Focus sur l'activité des Menus Services pendant le déconfinement
Avec le déconfinement, les 90 agences Les Menus Services sont encore plus vigilantes pour assurer leurs prestations dans les meilleures conditions. Pour s'adapter, l'enseigne a procédé au renouvellement des gestes barrières déjà mis en place lors du confinement. Elle vise en effet à assurer la protection et la sécurité de ses livreurs et clients.

Pleinement investis, les franchisés du réseau accompagnent leurs clients au quotidien et leur permettent chaque jour de bénéficier de savoureux repas livrés à leur domicile en toute sérénité.

Tous droits réservés à l'éditeur

En parallèle, Les Menus Services continue le déploiement de son réseau avec l'ambition d'atteindre les 100 agences à fin 2020. L'enseigne saisit d'ailleurs les opportunités pour rencontrer ses futurs candidats à la franchise et participera ainsi à des salons virtuels comme :

Franchise Live, organisé par l'Observatoire de la Franchise les 3 et 4 juin,
Salon Virtuel SME, qui aura lieu le 23 juin.
Lors de ces deux salons, la marque mettra en avant son concept auprès des porteurs de projets et répondra à toutes leurs interrogations.

Les atouts des Menus Services
Centrale d'achats,
Logiciel de la relation commerciale,
Support diététique,
25 à 35 % de croissance annuelle depuis 2003,
Secteur en pleine croissance.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : enquête nationale de satisfaction

Depuis plus de 15 ans, nos équipes vous accompagnent dans votre quotidien avec beaucoup de plaisir.
Nous avons à cœur de proposer des services de qualité, c'est pourquoi nous avons récemment réalisé une **enquête de satisfaction** .
Nous tenions à vous faire partager les résultats.
93% de bénéficiaires satisfaits ou très satisfaits du portage de repas Les Menus Services
93% de bénéficiaires satisfaits ou très satisfaits du portage de repas Les Menus Services Cette année encore, notre enquête nationale révèle un haut niveau de satisfaction pour le **choix des menus proposés** (90%), la quantité et la **présentation des plats** (89%) mais aussi la cuisson de ceux-ci.
Plus généralement, ce sont 84% de bénéficiaires qui sont satisfaits voire très satisfaits de la **qualité des repas** portés par Les Menus Services.
De très bons retours qui témoignent également de la **qualité de service** , qu'il s'agisse de la **gestion de la mise en place** (99% de satisfaction) ou du **respect des horaires de livraison** (97% de satisfaction).
La convivialité des livreurs, le 1er contact et la disponibilité sont des points particulièrement apprécié chez Les Menus Services.

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous témoignez !

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Retrouvez Les Menus Services au Salon SME Online

Les Menus Services, spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées, participe au Salon SME online, le salon virtuel de la micro-entreprise. L'occasion de découvrir, sans bouger de chez soi, les opportunités offertes par cette franchise de services à la personne.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Innovant, efficace et économique, le **Salon SME Online** permet d'échanger avec des entrepreneurs de toute la France, de se renseigner sur la création d'entreprise en participant à des **webinaires** animés par des experts de l'entrepreneuriat ou en posant des questions directement aux exposants sur leur **stand virtuel** . Parmi ces exposants, le réseau **Les Menus Services** sera disposé à répondre à toutes les questions des candidats à la franchise ayant pour projet de se lancer dans les services à la personne.

Pour en savoir plus sur le concept Les Menus Services, rendez vous sur la fiche de présentation de la franchise Les Menus Services

Pour en savoir plus sur le Salon SME Online, rendez vous sur le site de l'événement

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : un nouveau franchisé rejoint le réseau

Notre PDG (à gauche) et Vincent (à droite)

Tous droits réservés à l'éditeur

Vincent a franchi le cap !
Après un parcours d'accompagnement personnalisé pour construire son projet, il a rejoint Les Menus Services. Grâce à notre formation d'intégration de 4 semaines, il détient maintenant les clés de la réussite du lancement de sa future agence.
Mesures de protection obligent, la signature masquée et en respectant les distances de sécurité !
Les personnes âgées de Belfort pourront bientôt recevoir leur portage de repas à domicile en toute sérénité.

Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ?
Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés !
Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les Menus Services dévoile les résultats d'une enquête nationale de satisfaction

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées en France et leader sur son marché, **Les Menus Services** (LMS) accompagne ses bénéficiaires depuis plus de 15 ans dans l'objectif de répondre à leurs besoins au quotidien et en récolter leur satisfaction. C'est ce qu'a révélé une étude de satisfaction récemment établie par l'enseigne.

Focus sur l'étude de LMS
A travers sa nouvelle enquête nationale de satisfaction, Les Menus Services a pu déduire les taux suivants :

90% des bénéficiaires sont satisfaits du choix des menus proposés,
89% sont satisfaits de la quantité et la présentation des plats,
84% de bénéficiaires sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité des repas portés par la marque.
L'enseigne est très fière de ces résultats qui mettent l'accent sur la qualité de service qu'elle assure, soit au niveau de la gestion de la mise en place (99% de satisfaction), soit au niveau du respect des horaires de livraison (97% de satisfaction).

Globalement, les bénéficiaires apprécient surtout la convivialité des livreurs, le premier contact et leur entière disponibilité. Dans ce contexte de satisfaction, Les Menus Services lance par ailleurs une offre de parrainage qui permet au parrain et à son filleul de bénéficier d'un repas offert.

Devenir franchisé LMS
Vous êtes créateur d'entreprise ou acteur du secteur, Les Menus Services vous accueillera si vous répondez aux critères suivants :

Le goût d'entreprendre,

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La vocation d'aider autrui,
L'aptitude à manager une équipe,
L'envie de réussir,
Le sens commercial,
Apport personnel de 40 000€.
Patrick Rucart

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

PARIS : Vincent, nouveau franchisé, rejoint "Les Menus Services"

Après un parcours d'accompagnement personnalisé pour construire son projet, Vincent a rejoint Les Menus Services.

Grâce à notre formation d'intégration de 4 semaines, il détient maintenant les clés de la réussite du lancement de sa future agence. Mesures de protection obligent, la signature masquée et en respectant les distances de sécurité ! Les personnes âgées de Belfort pourront bientôt recevoir leur portage de repas à domicile en toute sérénité.

Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ? Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés ! Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Après 4 semaines de formation, il ouvre sa franchise Les Menus Services

Le réseau Les Menus Services vient d'accueillir son **nouveau franchisé, Vincent** . Avant l'ouverture de son agence de Belfort, il a pu bénéficier d'une **formation de 4 semaines** qui lui ont permis de **détenir les clés de la réussite de son nouveau projet.**

Les Menus Services s'implante à Belfort

Le PDG Les Menus Services (à gauche) et le franchisé Vincent (à droite)

Grâce à cette nouvelle implantation d'agence Les Menus Services, les personnes âgées de **Belfort** vont pouvoir recevoir leur portage de repas à domicile en toute sérénité.

L'agence est gérée par le franchisé Vincent qui a eu droit à un **parcours d'accompagnement personnalisé** pour la construction de son projet.

Le réseau Les Menus Services a assuré à Vincent une formation d'intégration de 4 semaines, nécessaire à chaque franchisé afin qu'il détienne les clés de la réussite du lancement de sa future agence.

Etant donné les circonstances actuelles, mesures de protection obligent, la signature s'est faite avec **masques et respect des distances de sécurité.**

Soyez le prochain franchisé Les Menus Services
Si tout comme les franchisés et les collaborateurs du réseau Les Menus Services, **vous ressentez le besoin d'aider les autres** , sachez que la franchise est à la recherche d'entrepreneurs engagés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Que vous soyez un nouvel entrepreneur ou un acteur déjà présent sur le secteur des services à la personne, pour rejoindre ce réseau, il faut avoir la **capacité à manager** une équipe, **l'envie de réussir** , **le sens du commerce et du service** ainsi que **la capacité de tisser un réseau.**

Il est également important de **connaître son territoire** et d'être **dynamique, optimiste et volontaire** .

Par ailleurs, vous devrez disposer d'un **apport personnel minimum de 40 000 euros.**

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Les Menus Services a accueilli un nouveau franchisé à Belfort

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** ne cesse de séduire les porteurs de projets avec son concept utile et accessible. Ainsi, l'enseigne vient d'accueillir au sein de son réseau un nouveau franchisé pour intervention imminente sur Belfort.

Les Menus Services annonce une nouvelle adhésion
Vincent a décidé de se lancer à son compte en ouvrant une agence Les Menus Services à Belfort. Il a ainsi bénéficié d'un parcours d'accompagnement personnalisé pour pouvoir lancer son projet. Le nouveau franchisé a notamment suivi une formation d'intégration de 4 semaines pour qu'il puisse démarrer son activité sereinement.

Ayant tous les clés de réussite dans ses mains, Vincent interviendra bientôt sur la ville de Belfort et fera ainsi profiter ses bénéficiaires d'un service de portage de repas sécurisé et de qualité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La signature de cette nouvelle ouverture a été établie conformément aux mesures sanitaires prises : masques portés et distances de sécurité respectées !

Les Menus Services propose aussi une offre globale de services, comprenant le ménage à domicile, la téléassistance, le petit-bricolage, l'assistance administrative et bien d'autres...

Que propose Les Menus Services à ses nouveaux franchisés ?
Un accompagnement personnalisé par la Directrice Générale du groupe,
La proposition de partenaires bancaires et experts-comptables,
Une formation de 3 semaines au métier : 1 semaine de théorie et 2 semaines de pratique en agence,
Un animateur réseau dédié, dès le lancement de l'agence et tout au long de l'activité,
La mise à disposition d'outils de communication.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les Menus Services : 93 % de bénéficiaires satisfaits ou très satisfaits !

Les Menus Services est une franchise spécialisée dans le portage de repas à domicile qui a toujours eu pour vocation de proposer des **services de qualité.** Le réseau vient d'ailleurs de révéler les résultats de son **enquête nationale de satisfaction.**

Le réseau obtient d'excellentes résultats à son enquête

Le réseau Les Menus Services propose des prestations de portage de repas au domicile des personnes âgées en France depuis **plus de 15 ans** . Soucieux d'assurer des services de qualité, l'enseigne a mené une enquête afin d'évaluer la satisfaction de ses bénéficiaires.

Cette enquête a révélé que **90 %** des bénéficiaires sont **satisfaits du choix des menus proposés** et **89 %** de la **quantité et la présentation des plats** , ainsi que de la **cuisson** de ceux-ci.

Plus généralement, **84 %** des bénéficiaires sont satisfaits voire très satisfaits de la **qualité des repas** portés par Les Menus Services.

L'enquête a aussi permis d'avoir de très bons retours qui témoignent également de la qualité de service, qu'il s'agisse de la gestion de la mise en place (**99 %** de satisfaction) ou du respect des horaires de livraison (**97 %** de satisfaction).

Les bénéficiaires du réseau sont également particulièrement satisfaits de la **convivialité** des livreurs, du **1er contact** et de la **disponibilité** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services, une offre globale de services
Pour Les Menus Services, les débuts ont eu lieu en 2003, par la création de l'enseigne et le lancement de 2 agences en succursales.

Le réseau propose non seulement le portage de repas à domicile mais également un bouquet de services à domicile tels que:

Des prestations de **ménage et repassage**
Un service de **téléassistance** via nos partenaires sélectionnés
Petits-bricolages, jardinages…
Aujourd'hui, la franchise compte **plus de 90 agences** et a pour ambition de **franchir le cap des 100 unités fin 2020.**

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

Un nouveau franchisé à Belfort pour Les Menus Services

Le réseau Les Menus Services poursuit son déploiement et annonce l'ouverture prochaine d'une nouvelle agence à Belfort, en région Bourgogne-Franche-Comté.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

L'enseigne de portage de repas à domicile Les Menus Services renforce sa présence en accueillant un nouveau franchisé en Bourgogne-Franche-Comté : **Vincent Bourgea vient de terminer sa formation d'intégration de quatre semaines**, et a signé son contrat dans la foulée, avec port du masque de rigueur, bien sûr. L'entrepreneur bénéficie désormais de toute l'expertise de l'enseigne pour un lancement réussi.

C'est sur la zone de Belfort et de ses alentours qu'interviendra le nouveau franchisé pour proposer ses prestations de portage de repas à domicile aux personnes âgées. Il s'agit là de **la première implantation du réseau dans la région**, malgré un maillage comptant déjà une centaine d'agences à travers le territoire français.

Né en 2003, le concept des Menus Services est développé en franchise depuis 2006, et permet de **se lancer sur le marché porteur des services à la personne dès 40.000€ d'apport personnel**, pour un chiffre d'affaires après deux ans d'activité estimé entre 250 et 300.000€.

De nombreuses opportunités sont encore à saisir pour les entrepreneurs dans toute la France : pour en savoir davantage sur le modèle et ses atouts, retrouvez sa fiche personnalisée sur les pages de Toute la Franchise, et demandez sa documentation pour découvrir comment ouvrir une agence Les Menus Services en franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

SilverEco.fr

www.silvereco.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Les Menus Services : Tous les voyants sont au vert

Au sortir du confinement, **l'attention des livreurs Les Menus Services aux plus fragiles ne faiblit pas** . Bien au contraire, le maintien des gestes barrières et des mesures sanitaires auprès des clients et au sein des agences et des cuisines est une priorité quotidienne tout autant que la satisfaction du client et les plus hautes exigences en matière de service. **Un enjeu prioritaire réussi qu'illustre l'enquête de satisfaction récente menée début 2020 par Les Menus Services auprès de leurs bénéficiaires.**

Résultats enquête de satisfaction 93% des clients Les Menus Services satisfaits ou très satisfaits
Réalisée auprès de 51 agences réparties sur le territoire national et d'un échantillon de 3402 clients participants, cette enquête porte sur deux thématiques principales : les repas et le service. **A noter qu'en 2020, 60 % des clients ont plus de 85 ans et seulement 13 % ont moins de 75 ans.**

Une prise de contact réussie
99 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du premier contact qu'ils ont eu avec Les Menus Services et de la mise en place de la prestation.

La convivialité des livreurs: un point fort indéniable
Plus de 99 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la convivialité du livreur.
97 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du respect des horaires de livraison.
Un critère en hausse de 2 % par rapport à 2017
97 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la disponibilité téléphonique.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les menus: choix et variété très appréciés
90 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du choix des menus (soit une hausse de 3 % par rapport à 2017) et **85 % des clients** sont satisfaits voire très satisfaits de la variété des menus.
89 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la présentation des aliments et de la quantité.
76 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de l'assaisonnement (soit + 2 % par rapport à 2017).
85 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du rapport qualité/prix.
Sur les 1296 répondants suivant un régime, 93 % sont satisfaits voire très satisfaits de la prise en compte du régime.
En conclusion, **la qualité de service, la convivialité des livreurs, le premier contact reçu avec l'agence et la disponibilité téléphonique constituent indéniablement les points forts des Menus Services.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

De nouvelles agences Les Menus Services dans l'Est de la France
Forte de sa stratégie de développement sur l'ensemble du territoire national, l'enseigne **Les Menus Services inaugure de nouvelles agences dans l'Est de la France.**

Metz, Thionville, Montbéliard-Belfort ont ainsi ouvert leurs portes récemment pour répondre à la demande croissante des personnes âgées dépendantes et de leurs aidants.

Livraison de repas, bien évidemment… mais aussi ménage, repassage, petit bricolage, téléassistance, assistance administrative, surveillance du domicile, livraison de courses à domicile, assistance informatique sont **les nombreuses prestations proposées aux seniors et à leurs familles par Les Menus Services.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le parrainage, pour penser à ses voisins
Pour tous les aidants qui sont sur le point de baisser les bras, pour les grands seniors qui n'ont plus la capacité de se préparer de bons petits plats et pour tous ceux qui ne souhaitent pas s'embarrasser de la corvée de faire la cuisine, passé un certain âge, **Les Menus Services propose une offre «spécial» parrainage.**

Grâce à cette offre, les bénéficiaires des Menus Services peuvent faire découvrir le concept Les Menus Services à leurs voisins, famille ou amis, et recevoir un repas gratuit en échange.

Pour un repas commandé par un filleul, parrain et filleul bénéficient d'un repas offert.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : première participation au Salon SME Online le 23 juin !

Retrouvez-nous au Salon SME Online, un événement virtuel incontournable Mardi 23 juin 2020

Les Menus Services participe pour la première fois au Salon SME Online, l'événement virtuel dédié aux entrepreneurs.
Nous vous invitons à visiter notre stand et à échanger avec Perrine Lurot, notre charmante Correspondante des candidats à la franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Examinons votre projet professionnel
et construisons ensemble les bases solides de votre réussite !

Je demande mon INVITATION GRATUITE

Qu'est-ce que le Salon SME Online ?
Il s'agit d'un événement en ligne qui vous permet de faire le plein de conseils pour créer, gérer et développer votre activité.
La solution pour obtenir les réponses à toutes vos questions sans vous déplacer !
En savoir plus : www.salonsme-online.com
Tout comme nos franchisés et nos équipes, vous ressentez le besoin d'aider les autres ?
Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés !
Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Demandez gratuitement et sans engagement une plaquette Franchise
en cliquant sur demande de documentation.

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

de son domaine. **L'enseigne nationale** poursuit son développement et compte aujourd'hui **90 agences** au sein de son réseau de franchise.

Accéder à la fiche de la franchise Les Menus Services

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065

Date : 12 juin 2020
Page de l'article : p.41

REPAS À DOMICILE *Laissez-vous porter...*

Pour faire rimer vieillir avec plaisir, il est primordial de continuer à garder une bonne alimentation, équilibrée et en bonne quantité. Que vous soyez cordon bleu ou non, vous pouvez avoir besoin, de manière temporaire ou sur du long terme, d'avoir recours au portage de repas à domicile.Plusieurs organismes sont à même de gérer ce service, tout en respectant les mesures barrières nécessaires à la situation sanitaire. Zoom sur les infos utiles.

CARNET D'ADRESSES

- LES MENUS SERVICES
  CASTELNAU-LE-LEZ
  04 11 28 00 77
- SAVEUR SERVICE
  TEYRAN
  04 67 72 05 94
- REGALICE
  MONTPELLIER
  04 67 40 04 04
- LE SOURIRE DE NESTOR
  SAINT-JEAN-DE-VÉDAS
  04 67 40 71 40
- MEILLEURE VIE
  MONTPELLIER
  04 67 50 10 89

Tout d'abord, sachez que le CCAS de la ville de Montpellier contribue à un maintien à domicile de qualité avec des services dédiés aux seniors pour un accompagnement au quotidien. Ce service est composé d'aides à domicile et d'auxiliaires de vie. Elles interviennent chez les personnes âgées et handicapées : entretien du logement et du linge, courses, préparation des repas, accompagnement dans les démarches, déplacements extérieurs... Des prises en charge par l'APA, les caisses de retraite, la CRAM, et l'Aide Sociale sont possibles selon les ressources et les déductions fiscales.
Contact du service d'aide à domicile : 04 99 52 77 47

DES ENTREPRISES PRIVÉES SPÉCIALISTES DU PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

Avec des tarifs et services différents, de nombreuses entreprises basées sur le territoire proposent de vous apporter vos plats directement chez vous. Il s'agit pour la plupart de sociétés spécialistes dans le service à la personne. Associé à un plan diététique ou une consultation pour établir votre profil diététique et déterminer vos besoins, le portage est un service très plébiscité pour ses vertus pratiques mais aussi économiques puisqu'une partie du prix est considérée comme « prestation de service » et donc éligible à un crédit d'impôt de 50 %.

EAT FOR HEALTH : des repas diététiques personnalisés livrés à domicile

La start-up montpelliéraine propose aux seniors un programme nutritionnel complètement adapté à leur âge, aux besoins qui vont avec, leur profil et leurs objectifs. Après une consultation en cabinet diététique pour déterminer votre profil nutritionnel, vos goûts, pathologies, intolérances etc...un programme sur-mesure vous est élaboré avec un spécialiste. Les plats sont faits maison, dans un esprit locavore (avec des produits issus de l'agriculture biologique de la Région Occitanie, des poissons qui proviennent de la pêcherie de Sète et du bœuf qui vient de l'Aubrac). Spécialement conçu pour les seniors, le programme proposé vous permet de composer vos repas selon vos besoins nutritionnels : des plats riches en anti-oxydants qui retardent le vieillissement des cellules, riches en : protéines pour préserver la masse musculaire et qui augmentent la satiété, en fibres pour limiter l'absorption des graisses, en vitamines et minéraux et pauvres en matières grasses, sucre et sel. Idéal aussi pour les personnes à mobilité réduite, le concept Eat for Health, avec ses plats préparés par un chef cuisinier permet la livraison directement chez vous.

www.eatforhealth.fr - 04 67 55 24 89

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST RÉPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 140564

Date : 13 juin 2020

ÉTUPES Commerce

Les Menus Services livrent des repas dans l'Aire urbaine

Pour réconcilier gourmandise et santé, retrouver le plaisir de bien manger, Les Menus Services viennent d'ouvrir au 2 rue Émile-Beley, dans l'ancienne ferme Chenot à Étupes. L'entreprise livre des repas dans toute l'Aire urbaine.

Vincent Bourgea propose un nouveau service.

Vincent Bourgea, originaire de Lyon, a découvert la région il y a dix ans après une mutation pour devenir responsable d'exploitation chez Décathlon à Montbéliard.

« Désirant changer d'orientation pour devenir plus proche des gens, j'ai entamé une reconversion professionnelle », explique-t-il. « La région me plaisait et en plus j'ai eu la chance d'y rencontrer mon épouse et d'avoir des enfants depuis ».

Les locaux flambant neufs qu'il occupe sont adaptés à son activité qui consiste à livrer des repas dans toute l'Aire urbaine : Montbéliard, Delle, Héricourt, Belfort… C'est une franchise avec Les Menus Services qui possèdent une centaine d'antennes en France. « Ayant l'impression qu'il y a un vrai besoin et étant le premier, je me lance ce défi qui demande de l'investissement ». Et de préciser : « Un véhicule et un local réfrigéré, une grosse chambre froide, plus l'installation du bureau ».

En provenance de Bourgogne

Les repas arrivent de Bourgogne, avec un fournisseur qui propose diversité, qualité pour un prix raisonnable. Ils sont personnalisables, équilibrés, variés et surtout livrés à domicile.

Avant tout, Vincent Bourgea veut simplifier la vie des personnes à qui il propose en plus d'autres services : dépannage, petit bricolage, téléassistance, assistance administrative et même ménage avec produits naturels. Les services peuvent bénéficier d'avantages fiscaux. Seul au début, il espère embaucher dans la localité.

Les Menus Services, 2 rue Émile-Beley, disponible tous les jours. Tel : 03 81 71 09 95 06 65 29 42 91.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Les Menus Services annonce sa participation au Salon SME Online le 23 juin 2020

Les Menus Services (LMS) sera parmi les participants au Salon SME Online qui se déroulera le 23 juin 2020. Une première participation pour l'enseigne qui ambitionne de retrouver ses futurs candidats à la franchise.

Une excellente opportunité pour échanger avec LMS
Le Salon SME Online est un événement virtuel dédié aux entrepreneurs en recherche de conseils pour créer, gérer et développer leur activité. Une solution idéale pour obtenir les réponses à toutes les interrogations sans se déplacer.

Les Menus Services affichera pour la première fois sa présence à ce rendez-vous avec pour objectif de rencontrer de potentiels candidats à la franchise, échanger avec eux et leur présenter son concept.

La franchise sera représentée par Perrine Lurot, Correspondante des candidats à la franchise, qui sera disponible sur le stand réservé à l'enseigne pour accueillir les porteurs de projets. Pour bénéficier de cette opportunité, il suffit de remplir le formulaire dédié et confirmer donc sa participation.

Le Salon SME Online se déroulera le 23 Juin 2020 de 9h00 à 18h00 et est accessible depuis un ordinateur, tablette ou Smartphone.

Le profil de franchisé recherché par LMS

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Créateur d'entreprise, acteur du secteur, gérant déjà une société de services à la personne, et désirant étendre ses services ou préparer la cession de son activité, le futur franchisé LMS doit :

Posséder le goût d'entreprendre et le sens commercial,
Avoir la vocation d'aider les autres,
Avoir la capacité à manager une équipe,
Avoir l'envie de réussir,
Disposer de 40 000€ d'apport personnel.

Tous droits réservés à l'éditeur

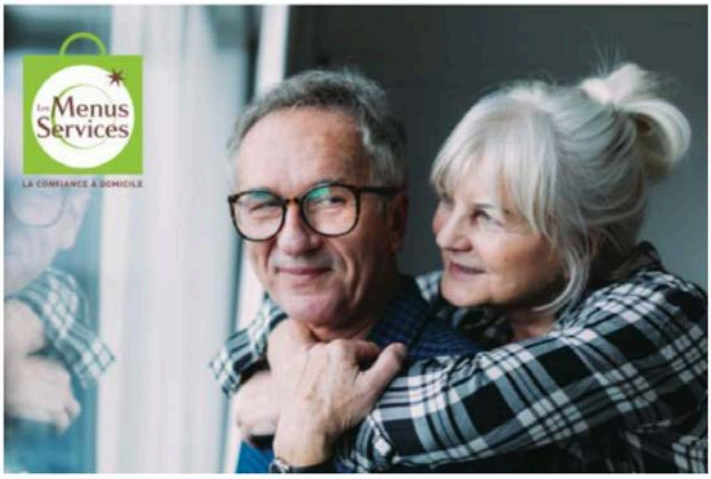
Aladom

18 Juin 2020

Les menus Services interroge ses clients et ouvre 3 nouvelles agences

Publiée le 18 juin 2020 11:39

Les Menus Services a réalisé une enquête de satisfaction : 99% des clients sont satisfaits ou très satisfaits. Le réseau ouvre 3 nouvelles agences dans l'Est de la France et lance une offre de parrainage.



99% de clients satisfaits

Au sortir du confinement, les livreurs Les Menus Services ont continué à prendre soin des plus et on maintenu les gestes barrières et les mesures sanitaires, auprès des clients, dans les agences et dans les cuisines.

Les Menus Services a réalisé une enquête auprès de ses bénéficiaires de 51 agences réparties sur le territoire national avec un échantillon de 3402 clients sur deux thématiques principales: les repas et le service.

En 2020, 60 % des clients ont plus de 85 ans et seulement 13 % ont moins de 75 ans.

Il ressort de cette enquête que :

- **99 % des clients sont satisfaits** voire très satisfaits du premier contact qu'ils ont eu avec Les Menus Services et de la mise en place de la prestation
- Plus de 99 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la convivialité du livreur.
- 97 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du respect des horaires de livraison.
- 97 % des clients sont satisfaits ou très satisfaits de la disponibilité téléphonique.
- 90 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du choix des menus
- 85 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la variété des menus.
- 89 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la présentation des aliments et de la quantité.
- 76 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de l'assaisonnement
- 85 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du rapport qualité/prix.

Sur les 1296 répondants suivant un régime, 93 % sont satisfaits voire très satisfaits de la prise en compte du régime.

Aladom

Les Menus Services est la première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors.

En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile :

- le ménage,
- la téléassistance
- la visio-assistance,
- les travaux de petit bricolage,
- l'assistance administrative à domicile.

3 nouvelles agences Les Menus Services dans l'Est de la France

L'enseigne Les Menus Services a inauguré 3 nouvelles agences dans l'Est de la France à Metz, Thionville et Montbéliard-Belfort.

Elles proposent leurs services aux personnes âgées dépendantes et aux aidants : Livraison de repas, ménage, repassage, petit bricolage, téléassistance, assistance administrative, surveillance du domicile, livraison de courses à domicile, assistance informatique.

Offre de parrainage

Les Menus Services propose une offre «spécial» parrainage : les bénéficiaires des Menus Services peuvent faire découvrir le concept Les Menus Services à leurs voisins, famille ou amis, et recevoir un repas gratuit en échange.

Pour un repas commandé par un filleul, parrain et filleul bénéficient d'un repas offert.

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Salon SME Online : 5 avantages à participer à ce salon virtuel

La 5e édition live du salon SME Online se déroulera demain, mardi 23 juin 2020. A la veille de ce salon virtuel dédié aux entrepreneurs, découvrez quels sont les avantages pour un créateur d'entreprise à participer à cet événement.

1. Un salon accessible depuis toute la France

Le premier avantage de ce salon virtuel reste incontestablement le fait qu'il est, par définition, accessible depuis l'ensemble de la France, directement via un ordinateur, une tablette ou même un smartphone. Une simple connexion internet suffit pour **participer au salon SME Online**. Un véritable gain de temps et un réel point fort pour les chefs d'entreprise et porteurs de projet qui souhaitent échanger avec les différents intervenants, participer aux conférences gratuites et, d'une manière générale, obtenir des réponses à l'ensemble de leurs questions.

*« Le Salon SME Online, format d'événement complémentaire à notre Salon SME organisé à Paris depuis 1999, permet à davantage de créateurs d'entreprise et de dirigeants de TPE, de **profiter de l'expertise des exposants sans avoir à se déplacer** »*, confirmait ainsi **Alain Bosetti, Président du Salon SME Online**, à l'issue de l'édition 2017 de cet événement.

Et cette année encore plus que d'habitude, le principe de pouvoir visiter un salon sans se déplacer et sans braver la foule ne devrait pas manquer séduire les créateurs d'entreprise. Aucun risque de se retrouver confronté au coronavirus Covid-19 en visitant le salon SME Online !

2. Un salon gratuit !

Pour participer à ce salon virtuel, que vous soyez créateur d'entreprise, en solo ou en franchise, déjà indépendant, artisan, commerçant, salarié ou dirigeant de PME ou TPE, pas besoin de partir à la pêche aux entrées gratuites ! **Le salon SME Online est accessible gratuitement**, sur simple inscription. Une fois vos

Tous droits réservés à l'éditeur

coordonnées complètes rentrées, votre profil complété et votre demande d'inscription validée, vous obtiendrez vos codes d'accès pour vous connecter à votre espace personnalisé. Là encore, tout est simple et en quelques clics, vous pourrez accéder gratuitement à l'ensemble des fonctionnalités du salon.

3. L'expertise de nombreux intervenants
Après avoir attiré il y a a deux ans une cinquantaine d'exposants et intervenants, dont **Facebook et Google** (cf l'interview d'Alain Bosetti, SME Online : « Les entrepreneurs pourront interagir avec les experts de Google et de Facebook »), le salon renouvelle la prouesse cette année et affiche un nombre équivalents d'intervenants, experts ou réseaux de franchise. La Carsat, Live Mentor, ou encore La Poste Solutions Business et Pôle Emploi seront ainsi présents sur la plateforme pour répondre à toutes les questions que se posent les participants, au travers de différents webinars.

Côté franchiseurs, Ada, Carrefour Proximité, ewigo, Générale des Services, Les Menus Services, Le centre national du coaching, Senior Compagnie et O2 - Oui Care seront disponibles pour échanger avec les **créateurs d'entreprise intéressés par l'ouverture d'une franchise** à leurs côtés.

4. Des conférences de qualité
Ce salon SME Online sera l'occasion de profiter de plusieurs conférences, organisées afin d'apporter un éclairage sur des points précis.

Comprendre et gérer la marge pour **bâtir une entreprise solide,** portage salarial, **aides aux créateurs d'entreprise** ou encore augmenter sa visibilité sur internet sont autant de thèmes qui seront abordés au cours de ces conférences live. Toutes sont bien évidemment organisées en différé pour que chacun puisse assister à toutes celles qui l'intéressent.

Des conseils d'experts en vidéo sont également proposés en parallèle. En libre accès sur la plateforme, elles permettent aux participants de découvrir comment fidéliser leur clientèle, reprendre une entreprise sereinement ou construire un business model solide.

5. Des réponses à l'ensemble de ses questions
Grâce au large panel d'experts et intervenants présents, couvrant une multitude de secteurs différents, de l'accompagnement des créateurs d'entreprise au financement en passant par la gestion ou encore la digitalisation, les participants trouveront dans le salon SME Online de très nombreuses réponses à leurs questions. Il ne s'agit en effet pas simplement d'un contenu figé sur lequel l'internaute ne peut agir, mais bien d'échanges virtuels. Les futurs entrepreneurs ont la possibilité de communiquer en direct avec les experts qu'ils désirent rencontrer et cela leur permet d'aller droit au but quant à leurs interrogations.

Pour participer à cette 5e édition du salon SME Online, rendez-vous sur le site de l'événement et laissez-vous guider pour vous inscrire gratuitement !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture estivale

UN ÉTÉ EN TOUTE SÉRÉNITÉ GRÂCE À VOTRE AGENCE LES MENUS SERVICES !
Nous restons ouverts tout l'été pour répondre à vos besoins et vos attentes dans les mêmes conditions que le reste de l'année.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Certaines agences proposent d'autres prestations permettant d'assurer votre confort et votre sérénité.

Tous vos services à la carte
C'est à consommer sans modération, quand vous voulez et comme vous voulez ! Vous êtes libres de choisir les services dont vous avez besoin, de les adapter ou les stopper en toute liberté.

Contactez votre agence pour plus d'informations :
https://www.les- menus- services.com/trouver-son-agence/

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Les Menus Services restent ouverts durant toute la saison estivale

Afin de répondre à tous les besoins et attentes de ses clients, l'expert français du portage de repas à domicile Les Menus Services informe que l'ensemble des agences du réseau maintiendront leur activité durant toute la saison estivale ; une manière de passer un été en toute sérénité.

Quand été rime avec tranquillité !
Le début des grosses chaleurs et des départs en vacances arrive à grands pas … Ainsi, pour faire rimer été avec tranquillité, **le N°1 de portage de repas à domicile Les Menus Services** informe sa clientèle que **l'ensemble de ses unités seront ouvertes pour la saison estivale** , et ce dans les mêmes conditions que le reste de l'année.

Tous droits réservés à l'éditeur

En effet, la marque reste à disposition pour répondre aux demandes des seniors quel que soit la situation. **Un départ en vacances ?** L'enseigne assure le portage de repas avec la même qualité et dans les mêmes conditions directement sur le lieu de séjour grâce à l'une des 100 agences. Et parce que Les Menus Services n'est pas seulement le leader de la livraison de repas, les équipes s'engagent à prendre soin de l'intérieur de la personne absente afin que celle-ci retrouve une maison propre et rangée à son retour.

Enfin, dans le cas où **les proches ou prestataires habituels auraient à s'absenter** , la chaîne veille sur les seniors grâce à la téléassistance et met en place des livraisons de repas ponctuelles sans engagement de durée.

Et pour toujours plus de confort et de sérénité, certaines agences proposent d'autres prestations qui sauront s'adapter aux modes de vie de chacun.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les 4 raisons de choisir les Menus Services
Véritable réseau animé par des principes et des valeurs fortes, Les Menus Services est reconnue comme la franchise d'excellence de son secteur.

En plein développement, la structure doit avant tout son succès à la qualité de son offre qui s'articule autour de **4 grands pôles :**

La proximité : réactivité maximal grâce à des agences locales implantées partout sur le territoire.
La qualité : des repas gourmands, sains, équilibrés et efficaces à la demande.
Le service : une offre de service complète qui garantit sécurité, santé et bien-être.
Le lien social : réelle relation de confiance entretenue entre la marque et ses clients par le maintien à domicile et le suivi régulier.

Tous droits réservés à l'éditeur

Observatoire delafranchise.fr

Date : 26/06/2020
Heure : 20:19:41
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les Menus Services accompagne ses bénéficiaires tout au long de l'été

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées en France et leader sur son marché, **Les Menus Services** continue d'apporter à ses clients sérénité et service sur-mesure, particulièrement pendant cette période estivale. Toutes les agences du réseau sont pleinement engagées pour accompagner idéalement leurs bénéficiaires.

Les agences Les Menus Services restent ouvertes en juillet et août
Les Menus Services informe ses clients que ses agences resteront ouvertes sur les deux mois de juillet et d'août pour faciliter comme toujours le quotidien de leurs bénéficiaires pendant l'été. Ainsi, l'enseigne assure le portage de repas dans les mêmes conditions et avec la même qualité sur le lieu de séjour de ses clients grâce à l'un de ses établissements.

Elle prend d'ailleurs soin de leur intérieur pendant leur absence afin de leur garantir un retour dans une maison propre et rangée. Grâce à la téléassistance, Les Menus Services veille sur ses clients et propose en parallèle des livraisons de repas ponctuelles sans engagement de durée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Certaines agences du réseau assurent d'autres prestations pour apporter toujours plus de confort et de sérénité à leur clientèle.

Les Menus Services accompagne ses franchisés
Accompagnement personnalisé par la Directrice Générale du groupe pour sécuriser le parcours d'intégration et franchir toutes les étapes,
Partenaires bancaires et experts-comptables,
Formation de 3 semaines au métier : 1 semaine de théorie et 2 semaines de pratique,
Un animateur réseau dédié, dès le lancement et tout au long de l'activité,
Outils de communication : charte graphique, plaquettes, tracts, site internet.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Salon de la franchise Paris – Porte de Versailles : Dates et exposants

Après avoir été reporté, dans un 1er temps, **du 24 au 27 mai 2020** , suite à la décision du gouvernement prise le 29 février 2020 relative aux évènements en France pour lutter contre l'expansion de l'épidémie de coronavirus COVID-19, **le Salon Franchise Expo Paris (Porte de Versailles) a finalement été programmé du 4 au 7 octobre prochain.**

La 39ème édition du salon de la franchise « Franchise Expo Paris » – Porte de Versailles
Franchise Expo Paris, le salon de la Fédération Française de la Franchise, organisé par **Reed Expositions** , est le rendez-vous dédié à la rencontre de **plus de 35 000 investisseurs, créateurs d'entreprise et commerçants** avec les dirigeants de **500 enseignes françaises et internationales.**

Cet événement regroupe tous les acteurs du marché (banques, fédérations, avocats, experts-comptables, conseils …) qui accompagnent les créateurs d'entreprises et les réseaux.

Franchise Expo Paris permet également d'organiser de nombreux ateliers concrets, des échanges de bonnes pratiques, des conférences et des animations pour répondre à toutes vos questions…

Rendez-vous à ce salon et **profitez gratuitement de toutes les ressources de Franchise Expo Paris** pour faire avancer votre projet. Que vous soyez créateur et repreneur, vous aurez 4 jours pratiques pour mettre toutes les chances de votre côté.

La 39ème édition du salon de la franchise « Franchise Expo Paris » devrait finalement avoir lieu **du dimanche 4 au mercredi 7 octobre 2020** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Il accueillera les visiteurs de 9h30 à 19h, du 4 au 6 octobre et de 9h30 à 18h, le 7 octobre.
Le salon sera organisé à **Paris Expo Porte de Versailles, Pavillons 2.2 – 2.3 – 3** , situé au 1, place de la Porte de Versailles – 75015 Paris, entrée par le Pavillon 2.2.

Pourquoi visiter le salon Franchise Expo Paris ?
Un salon vieux de près de 40 ans , qui a été créé par la Fédération Française de la Franchise
4 jours de rencontre entre **580 exposants** et **35 000 entrepreneurs et investisseurs**
Des exposants et visiteurs venant de plus de **101 pays**
100 conférences et ateliers complètement gratuits
My Franchise , la plateforme de mise en relation permettant de préparer votre visite, d'organiser vos rendez-vous et d'optimiser votre visite sur le salon
Des ateliers concrets, des échanges de bonnes pratiques, des conférences et des animations pour répondre à toutes vos interrogations
LE rendez-vous idéal pour trouver la bonne idée pour créer votre entreprise, rencontrer les spécialistes de l'accompagnement, vous renseigner sur les financements, devenir franchiseur ou trouver des opportunités d'investissement
LE salon pour rencontrer les acteurs clés de la franchise français et internationaux: franchiseurs, franchisés, investisseurs, master/multi/pluri franchisés, partenaires du salon…
Les franchises présentes sur le salon Franchise Expo Paris 2020
Franchises à découvrir dans le secteur décoration et équipement de la maison

Archea à découvrir sur le **stand M10.**
Perene à découvrir sur le **stand E23.**
Mobalpa à découvrir sur le **stand E23.**
Brico Cash à découvrir sur le stand **R46, S45.**
Bricomarché à découvrir sur le **stand R46, S45.**
Franchises à découvrir dans le secteur des services aux particuliers

ADHAP à découvrir sur le **stand A27.**
Les Menus Services à découvrir sur le **stand B52.**
Millepattes à découvrir sur le **stand A51.**
Franchises à découvrir dans le secteur de la beauté, forme et santé

Dietplus à découvrir sur le **stand K32.**
L'Onglerie à découvrir sur le **stand P01.**
Relooking à découvrir sur le **stand M04.**
Bastide à découvrir sur le **stand B17-C18.**
Distri Club Médical à découvrir sur le **stand D20.**
Franchises à découvrir dans le secteur du commerce alimentaire

La Mie Câline à découvrir sur le **stand S40-T39.**
Leonidas à découvrir sur le **stand M42.**
Biocoop à découvrir sur le **stand S52.**
Tom & Co à découvrir sur le **stand D39.**
Franchises à découvrir dans le secteur de l'Artisanat pour l'habitat

Isocomble à découvrir sur le **stand F28.**
Attila à découvrir sur le **stand D38.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Aquilus Piscines et Spas à découvrir sur le **stand U54.**
Franchises à découvrir dans le secteur automobile, moto, cycle

Speedy à découvrir sur le **stand E17.**
Midas à découvrir sur le **stand E38.**
Ucar à découvrir sur le **stand D12.**
Roady à découvrir sur le stand **R46, S45.**
Franchises à découvrir dans le secteur du commerce spécialisé

Bureau Vallée à découvrir sur le **stand F30.**
Bazarland à découvrir sur le stand **T54.**
Franchises à découvrir dans le secteur de l'immobilier

Laforêt à découvrir sur le **stand D18.**
Diagamter à découvrir sur le **stand D47.**
Franchises à découvrir dans le secteur des supermarchés

Intermarché à découvrir sur le stand **R46-S45.**
Netto à découvrir sur le stand **R46, S45.**
Franchises à découvrir dans le secteur mode et équipement de la personne

Mondial Tissus à découvrir sur le **stand M22.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : tous les voyants sont au vert !

Au sortir du confinement, l'attention des livreurs Les Menus Services aux plus fragiles ne faiblit pas. Bien au contraire, le maintien des gestes barrières et des mesures sanitaires auprès des clients et au sein des agences et des cuisines est une priorité quotidienne tout autant que la satisfaction du client et les plus hautes exigences en matière de service. Un enjeu prioritaire réussi qu'illustre l'enquête de satisfaction récente menée début 2020 par Les Menus Services auprès de leurs bénéficiaires.
Lire le communiqué complet {...}

Lire le communiqué complet Actualité de la franchise Les Menus Services : tous les voyants sont au vert !

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Franchise Les Menus Services : Lumière sur l'offre « Parrainage »

Pour faire découvrir son **service de portage à domicile** au plus grand nombre, **le réseau Les Menus Services** propose à ses bénéficiaires une **offre spéciale parrainage** qui leur permettra de recevoir un repas gratuit.

Offre parrainage Les Menus Services
Les Menus Services est la **1ère entreprise à avoir créé le concept du portage de repas** à domicile pour les seniors en France afin de décharger les personnes âgées ou dans l'incapacité de préparer des plats au quotidien de la corvée de faire la cuisine.

Le réseau est également un vecteur de lien social grâce à ses livreurs toujours **solidaires et bienveillants** avec les grands seniors avec qui ils sont en contact chaque jour.

Avec l'offre spéciale parrainage Les Menus Services, le bénéficiaire de l'enseigne peut **faire découvrir le concept** de portage de repas à ses voisins, famille ou amis, et recevoir un repas gratuit en échange.

Par conséquent, pour un repas commandé par un filleul, parrain et filleul bénéficient d'un repas offert. L'offre est réservée à tout nouveau client, sur toute la zone de couverture.

La franchise inaugure de nouvelles agences
Le réseau Les Menus Services a ouvert de nouvelles agences dans l'Est de la France, à **Metz, Thionville et Montbéliard-Belfort.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Comme toutes les unités du réseau, ces nouvelles franchises répondront à la demande croissante des personnes âgées dépendantes et de leurs aidants en leur proposant des prestations de livraison de repas mais également de ménage, repassage, petit bricolage, téléassistance, assistance administrative, surveillance du domicile, livraison de courses à domicile, assistance informatique…

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Les Menus Services revient sur la dynamique de son réseau pendant la crise

Les livreurs **Les Menus Services** ont fait preuve de dynamique et de solidarité tout au long de la période de crise. Ces derniers ont eu pour priorité le respect des gestes barrières mais aussi la satisfaction du client.

Focus sur la dynamisme du réseau Les Menus Services
Les Menus Services a mené une étude auprès de 51 agences et d'un échantillon de 3 402 clients participants, axée autour de deux thématiques principales : les repas et le service.

A noter qu'en 2020, 60% des clients ont plus de 85 ans et seulement 13% ont moins de 75 ans.

L'étude a particulièrement révélé que 99% des clients sont satisfaits voire très satisfaits du premier contact qu'ils ont eu avec Les Menus Services et de la mise en place de la prestation, mais aussi plus de 99% des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la convivialité du livreur.

On constate donc que la qualité de service, la convivialité des livreurs, le premier contact avec l'agence et la disponibilité téléphonique sont de véritables atouts pour l'enseigne.

D'un autre côté, Les Menus Services n'a cessé de déployer son concept en créant ainsi de nouvelles implantations dans l'Est de la France. Les agences de Metz, Thionville et Montbéliard-Belfort ont été récemment inaugurées pour couvrir une demande de plus en plus croissante.

L'enseigne propose par ailleurs une offre ''spécial'' parrainage permettant aux bénéficiaires de faire découvrir le concept Les Menus Services à leurs voisins, famille ou amis, et recevoir un repas gratuit en échange.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST RÉPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 140564

Date : 06 juillet 2020
Journaliste : Françoise JEANPARIS

PAYS DE MONTBÉLIARD Consommation

Repas à domicile : les Menus services entrent en scène

Après 15 années dans la grande distribution, Vincent Bourgea prend un virage à 180 °. Il cherchait une reconversion donnant du sens à sa vie professionnelle. À Étupes, il lance « Les menus services », une agence de portage de repas à domicile qui rayonne sur l'ensemble de l'Aire urbaine. Rencontre.

Elle a plusieurs particularités, cette agence qui a pris ses quartiers tout récemment rue Beley, au centre d'Étupes et à deux pas de l'autoroute. Situation stratégique quand on vise un rayonnement Aire urbaine. D'abord, elle propose des menus adaptés, selon le régime ou les goûts : que l'on soit végétarien, diabétique, parkinsonien, sans sel etc. Ensuite, elle joue la carte de la variété avec, au choix chaque jour, cinq entrées, cinq plats, cinq garnitures et cinq desserts. Enfin, elle s'adresse aux personnes âgées, aux convalescents en sortie d'hospitalisation comme aux actifs « qui n'ont le temps ni de cuisinier, ni de faire leurs courses », annonce Vincent Bourgea.

Vincent Bourgea a installé son agence au cœur d'Étupes. Photo ER/Françoise JEANPARIS

Choix et réactivité

Ce Lyonnais d'origine, qui a travaillé pendant 15 ans dans la grande distribution, cherchait une reconversion « qui donnerait du sens à ma vie professionnelle, en lien avec le service à la personne ». Il a mûri son projet pendant trois ans. Et le voici arrivé sur la scène du portage de repas à domicile sous l'enseigne « Les menus services », une franchise qui entend bien se développer dans le Nord Comtois. « Localement, tous les institutionnels comme les CCAS se fournissent dans la même cuisine. Nous jouons la carte de la différence, du choix, de la réactivité en moins de 24 heures et de la souplesse, sans engagement sur le long terme de nos clients qui choisissent la fréquence de livraison ».

Repas conçus en Bourgogne

Les repas sont conçus en Bourgogne, livrés dans la nuit dans la chambre froide de 16 m² aménagée à Étupes. Dès 9 h, Vincent Bourgea entre en piste pour effectuer les livraisons sur l'ensemble du territoire. À quel prix ? 11,80 € pour un déjeuner à la carte (cinq composantes au choix + pain) sachant qu'après crédit d'impôt, il reste à charge du client 8,67 €. Vincent Bourgea, qui a bénéficié d'aides de la Région, creuse pas à pas son nid gourmand, séduisant déjà pas mal de monde, et propose parallèlement de petits travaux de bricolage, de l'assistance administrative à domicile etc. Des menus services quoi !

Françoise JEANPARIS

Contact :
montbeliard-belfort@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Covid-19 : 93% des clients Les Menus Services satisfaits ou très satisfaits

Pendant le confinement, contrairement à de nombreuses entreprises, les agences franchisées Les **Menus Services** ont été plus que jamais sollicitées. En effet : tout en respectant les gestes barrières, les collaborateurs des agences du réseau ont continué de produire et livrer des repas aux domiciles des personnes âgées dépendantes.

La convivialité au rendez-vous

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'enseigne Les **Menus Services** a réalisé une enquête de satisfaction dans 51 agences auprès de plus de 3.400 clients, dont 60% ont plus de 85 ans et 13% moins de 75 ans. Les résultats de cette enquête de satisfaction sont sans appels : 93% des clients sont satisfaits ou très satisfaits des prestations de l'enseigne. Dans le détail :

99% sont satisfaits ou très satisfaits du premier contact avec leur agence ou l'enseigne ;

Plus de 99% sont satisfaits ou très satisfaits de la convivialité du livreur ;

97% sont satisfaits ou très satisfaits du respect des horaires et autant le sont de la disponibilité téléphonique des agences ;

90% sont satisfaits ou très satisfaits des choix de menus ;

89% sont satisfaits ou très satisfaits de la quantité et de la présentation des aliments ;
85% sont satisfaits ou très satisfaits du rapport qualité/prix.

En résumé : tous les signaux sont au vert pour l'enseigne numéro de la livraison de repas à domicile. Alors si vous souhaitez changer de vie pour exercer dans ce domaine, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/07/2020
Heure : 12:20:18
Journaliste : Celine Black

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus services ouvrent leur seconde agence à Lyon !

Sophie et Pascal Mallet ont renouvelé leur confiance !

Ils n'en sont pas à leur coup d'essai, puisqu'ils viennent de signer leur deuxième agence ! C'est en 2011 que Sophie a ouvert une agence à Lyon-Nord-Ouest.

Elle sert aujourd'hui près de 200 clients quotidiennement.

Après neuf ans de succès, Pascal, son mari a décidé de la rejoindre dans l'aventure de la franchise et d'ouvrir son agence à Lyon-Sud-Ouest.

Plus que jamais, les personnes âgées de Lyon pourront bénéficier d'un portage de repas à domicile en toute sérénité.

Tout comme les franchisés menus services vous ressentez le besoin d'aider les autres ?
Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés !
Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ? en savoir plus

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/07/2020
Heure : 00:23:57
Journaliste : Laure Trehorel

www.actionco.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

De directeur commercial à franchisé

© © Robert Kneschke

Le chemin professionnel d'un directeur commercial peut le conduire à devenir entrepreneur, et plus spécifiquement franchisé. Est-ce toujours un choix opportun ? Quels sont les pré-requis ? Éléments de réponse.

"Z *éro regret !* " C'est l'avis unanime de Yannick Hamard, Pierre Martin et Nicolas de la Villeon, tous trois gérants franchisés, et ex-directeurs commerciaux. Un tournant de carrière pourtant pas si logique d'après François Peltier, consultant RH et formateur à l'Académie de la Franchise : " *Il n'existe pas de transition évidente entre le métier de directeur commercial et celui de franchisé. Au contraire, il s'agit là d'une vraie rupture.* "

Deux mondes opposés ?

Opérer cette transition implique de quitter le statut confortable de salarié, pour **embrasser la situation plus à risque de l'entrepreneur** . " *Passer d'un salaire à six chiffres à zéro pour monter une affaire en franchise : beaucoup de mes proches m'ont pris pour fou !* " se rappelle avec amusement Yannick Hamard, ancien directeur commercial, notamment dans les cosmétiques (L'Oréal, Eugène Perma...) Malgré tout, **il a suivi son envie et sa motivation** profonde : celle de travailler pour sa passion des animaux, et notamment de l'élevage canin, en ouvrant une animalerie Tom&Co à Coquelles, dans le Pas-de-Calais.

Au-delà de la situation statutaire et salariale, **les compétences requises sont globalement tout autre** : " *L'activité du franchisé relève souvent plus du commerçant que du commercial* ", note François Peltier qui ajoute : " *Seuls les franchisés ayant à leur charge plusieurs salariés ou points de vente font appel aux compétences managériales d'un directeur commercial.* " Ce que confirme Pierre Martin, gérant franchisé Shiva au Mans depuis avril 2018 et, auparavant, manager commercial chez Boulanger : " *Mon expérience professionnelle m'aide à mieux appréhender l'encadrement de mes 40 employés. Un véritable*

Tous droits réservés à l'éditeur

atout opérationnel, un gain de temps et d'énergie. " Nicolas de la Villéon, ancien manager commercial chez Henkel et aujourd'hui gérant de la franchise Les Menus Services à Nantes, proposant le portage de repas à domicile, voit quant à lui encore plus de ponts entre son passé et son présent : " *Je suis toujours animé par le même côté 'challenge' que je connaissais en tant que directeur commercial. Par ailleurs, mes compétences de négociateur me servent aujourd'hui à la fois dans mes relations avec les fournisseurs, et celles avec mon franchiseur.* "

Un enjeu patrimonial... et psychologique

Devenir franchisé signifie, pour un ancien directeur commercial, de **parier et d'investir financièrement ses propres deniers** . Une pression économique nouvelle, parfois **pesante, mais aussi et avant tout motivante** , comme l'explique Pierre Martin (Shiva) : " *On sait pourquoi on se lève le matin... Cela donne un sens à toutes nos démarches, et on peut en apprécier les bénéfices directs. C'est plus motivant qu'un salaire qui tombe chaque mois, qu'on ait bien travaillé ou pas.* "

" *En plus de cet enjeu économique, dont il faut se méfier car il peut altérer les qualités managériales de l'ancien directeur commercial qui, sous la pression, peut virer vers un certain autoritarisme, le nouveau franchisé doit faire face à une mutation mentale* ", prévient François Peltier. Un enjeu psychologique dû à deux facteurs : **l'apprentissage d'un nouveau métier** , celui d'entrepreneur, et la solitude qui l'accompagne. " *La première année est particulièrement difficile, car il faut se familiariser avec le métier de gestionnaire. S'alternent alors des phases d'euphorie et d'angoisse* ", souligne Pierre Martin. Et Yannick Hamard de compléter : " *Les nuits sont parfois difficiles... de multiples soucis accompagnent le rôle d'entrepreneur : la gestion, la responsabilité d'employés, mais aussi les risques de vol et autres dégradations de son officine, ce qui m'est arrivé !* ", déplore-t-il. Mêmes premières déconvenues du côté de Nicolas de la Villeon, qui se rappelle avoir rencontré une " *première phase de doute et de stress en découvrant les aspects juridiques, sociaux, législatifs, comptables...* " Toutefois, porter son choix sur un modèle de franchise permet d'amoindrir le risque lié à l'entrepreneuriat. " *Pour une première expérience entrepreneuriale, l'existence d'un réseau sur lequel s'appuyer, d'un business model déjà éprouvé, c'est rassurant* ", approuve Nicolas de la Villeon.

Mais assurément, le jeu en vaut la chandelle. Si certains peuvent apprécier oeuvrer quotidiennement dans le milieu qui les passionne, comme Yannick Hamard, tous sont portés par la liberté apportée par le fait d'être devenu indépendant.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Lot et Garonne

Date : 08 juillet 2020
Page de l'article : p.3

Référence du portage de repas à domicile, les Menus Services ont pu maintenir une qualité de service

Référence du portage de repas à domicile, les Menus Services ont pu maintenir une qualité de service durant la dernière crise sanitaire. Malgré la forte hausse des demandes venant de personnes autonomes privées de déplacements pendant le confinement, Les Menus Services ont démontré leur forte capacité d'adaptation grâce à la mobilisation de toutes leurs équipes : « Nous avons dû réagir vite dans des situations d'urgence avec de nombreux nouveaux clients qui découvraient nos services sur les conseils des professionnels de santé. Satisfaits par le service et la qualité des repas proposés, beaucoup sont finalement restés après le confinement » explique la responsable des Menus-Services en Lot-et-Garonne, Armelle Le Meur. A l'écoute de ses clients, Les Menus-Services ont ainsi joué un rôle majeur dans le maintien du lien social pendant le confinement tout en respectant un protocole sanitaire très strict. Un cadre rassurant pour les clients comme pour leurs proches qui a été très apprécié dans ces moments parfois difficiles.

Couvrant déjà une grande partie du Lot-et-Garonne sur l'Agenais et le Marmandais, les Menus-Services (anciennement Sapa Services) proposent désormais la livraison de repas à domicile 365 jours sur 365 sur le Nord du Gers, autour de Lectoure et Condom. Titulaire de tous les agréments nécessaires pour les services à la personne, Les Menus-Services proposent depuis plus de 20 ans des repas adaptés aux besoins et aux budgets de chacun élaborés avec une diététicienne. Vous pouvez ainsi bénéficier, à domicile, de menus renouvelés chaque jour et concoctés par de vrais chefs privilégiant les produits de saison. Rappelons que l'entreprise possède une habilitation DDVS qui vous permet de bénéficier de prises en charge dans le cadre de l'APA, l'Aide Sociale et la PCH. De plus, certaines caisses de retraite financent également une partie du coût des repas, notamment la CARSAT.

Pour plus de renseignements : www.les-menus-services.com

0yRuxE9mYT4WFJ_09EoGLfrjY-9uQ-VWw-DsyHNWuUDvNck4-P6nxjn11ebbW9YEQZTJj

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : nos franchisés ouvrent leur seconde agence à Lyon

Sophie et Pascal Mallet ont renouvelé leur confiance ! Ils n'en sont pas à leur coup d'essai, puisqu'ils viennent de signer leur deuxième agence ! C'est en 2011 que Sophie a ouvert une agence à Lyon-Nord-Ouest. Elle sert aujourd'hui près de 200 clients quotidiennement. Après neuf ans de succès, Pascal, son mari a décidé de la rejoindre dans l'aventure de la franchise et d'ouvrir son agence à Lyon-Sud-Ouest. Plus que jamais, les personnes âgées de Lyon pourront bénéficier d'un portage de repas à domicile en toute sérénité. Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ? Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés ! Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Menus Services, une qualité de service toujours au rendez-vous

© Getty Images

Référence du portage de repas à domicile, les Menus Services ont pu maintenir une qualité de service durant la dernière crise sanitaire. Malgré la forte hausse des demandes venant de personnes autonomes privées de déplacements pendant le confinement, Les Menus Services ont démontré leur forte capacité d'adaptation grâce à la mobilisation de toutes leurs équipes : « Nous avons dû réagir vite dans des situations d'urgence avec de nombreux nouveaux clients qui découvraient nos services sur les conseils des professionnels de santé. Satisfaits par le service et la qualité des repas proposés, beaucoup sont finalement restés après le confinement » explique la responsable des Menus-Services en Lot-et-Garonne, Armelle Le Meur. A l'écoute de ses clients, Les Menus-Services ont ainsi joué un rôle majeur dans le maintien du lien social pendant le confinement tout en respectant un protocole sanitaire très strict. Un cadre rassurant pour les clients comme pour leurs proches qui a été très apprécié dans ces moments parfois difficiles.

Couvrant déjà une grande partie du Lot-et-Garonne sur l'Agenais et le Marmandais, les Menus-Services (anciennement Sapa Services) proposent désormais la livraison de repas à domicile 365 jours sur 365 sur le Nord du Gers, autour de Lectoure et Condom. Titulaire de tous les agréments nécessaires pour les services à la personne, Les Menus-Services proposent depuis plus de 20 ans des repas adaptés aux besoins et aux budgets de chacun élaborés avec une diététicienne. Vous pouvez ainsi bénéficier, à domicile, de menus renouvelés chaque jour et concoctés par de vrais chefs privilégiant les produits de saison. Rappelons que l'entreprise possède une habilitation DDVS qui vous permet de bénéficier de prises en charge dans le cadre de l'APA, l'Aide Sociale et la PCH. De plus, certaines caisses de retraite financent également une partie du coût des repas, notamment la CARSAT.

Pour plus de renseignements : www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Bleu D'AGEN

Date : 08/07/2020
Heure : 05:54:05

www.petitbleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 25

Visualiser l'article

Les Menus Services, une qualité de service toujours au rendez-vous

Les Menus Services, une qualité de service toujours au rendez-vous

Référence du portage de repas à domicile, les Menus Services ont pu maintenir une qualité de service durant la dernière crise sanitaire. Malgré la forte hausse des demandes venant de personnes autonomes privées de déplacements pendant le confinement, Les Menus Services ont démontré leur forte capacité d'adaptation grâce à la mobilisation de toutes leurs équipes : "Nous avons dû réagir vite dans des situations d'urgence avec de nombreux nouveaux clients qui découvraient nos services sur les conseils des professionnels de santé. Satisfaits par le service et la qualité des repas proposés, beaucoup sont finalement restés après le confinement" explique la responsable des Menus-Services en Lot-et-Garonne, Armelle Le Meur. A l'écoute de ses clients, Les Menus-Services ont ainsi joué un rôle majeur dans le maintien du lien social pendant le confinement tout en respectant un protocole sanitaire très strict. Un cadre rassurant pour les clients comme pour leurs proches qui a été très apprécié dans ces moments parfois difficiles.

Couvrant déjà une grande partie du Lot-et-Garonne sur l'Agenais et le Marmandais, les Menus-Services (anciennement Sapa Services) proposent désormais la livraison de repas à domicile 365 jours sur 365 sur le Nord du Gers, autour de Lectoure et Condom. Titulaire de tous les agréments nécessaires pour les services à la personne, Les Menus-Services proposent depuis plus de 20 ans des repas adaptés aux besoins et aux budgets de chacun élaborés avec une diététicienne. Vous pouvez ainsi bénéficier, à domicile, de menus renouvelés chaque jour et concoctés par de vrais chefs privilégiant les produits de saison. Rappelons que l'entreprise possède une habilitation DDVS qui vous permet de bénéficier de prises en charge dans le cadre de l'APA, l'Aide Sociale et la PCH. De plus, certaines caisses de retraite financent également une partie du coût des repas, notamment la CARSAT.

Pour plus de renseignements : www.les-menus-services.com

0lXkOacOEZeNDTcwXVJxYsurCDBFVjcac-zRMXmTah8MEpObSVtqfJNL3ZqncsKcXT1NBjsn_99PNm-l04c_jxgYTUw

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Sophie et Pascal Mallet deviennent multi-franchisés Les Menus Services

Les Menus Services est un réseau de services à la personne , spécialisé dans le portage de repas à domicile. Il vient récemment d'ouvrir une nouvelle agence à **Lyon-Sud-Ouest** . Celle-ci est gérée par des franchisés depuis 2011 qui ont eu envie de renouveler l'expérience.

Des franchisés Les Menus Services ouvrent leur 2ème agence
Sophie Mallet avait ouvert son agence Les Menus Services à **Lyon-Nord-Ouest, en 2011.** Aujourd'hui, elle offre ses prestations à **près de 200 clients chaque jour.**

Pascal, son mari a décidé, à son tour, d'ouvrir son agence et de la rejoindre dans l'aventure de la franchise. Il vient d'inaugurer son agence à Lyon-Sud-Ouest.

Si tout comme Sophie et Pascal Mallet, vous ressentez **le besoin d'aider les autres** et avez **envie d'entreprendre** sur un **secteur porteur** , sachez que le réseau Les Menus Services est à la recherche de nouveaux franchisés souhaitant ouvrir leur agence de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées.

Pourquoi choisir la franchise Les Menus Services ?
Depuis plus de 15 ans, le réseau Les Menus Services a pour vocation de faire du repas un réel moment de plaisir, de recréer le lien social intergénérationnel et de participer ainsi au maintien à domicile des seniors.

Il y a au moins 5 bonnes raisons de rejoindre le réseau Les Menus Services!

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tout d'abord, vous aurez la chance d'intégrer une entreprise de service à la personne **en pleine croissance.**

Ensuite, vous serez positionné sur un **secteur porteur: les seniors.**

Vous aurez également l'opportunité de **donner du sens** à votre activité professionnelle et d'apporter votre aide à nos aînés.

Avec Les Menus Services, vous ferez **de belles rencontres** en accompagnant des personnes âgées au quotidien.

Enfin, vous ferez partie d'un réseau qui **prôner la gourmandise comme le meilleur des défauts!**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Durant l'été, l'entreprise Les Menus Services continue de veiller au grain !

Très sollicitée pendant la période de confinement , la marque Les Menus Services ne relâche pas son attention alors que l'été pointe son nez . Soucieux de veiller sur les grands seniors dépendants ayant fait le choix de rester chez eux, Les Menus Services et toutes les équipes sur l'ensemble du territoire français **continuent leur mobilisation en adoptant les bons comportements tout en restant proches et attentifs de leur clientèle** (maintien des gestes barrières, port du masque et désinfection régulière au gel hydroalcoolique).

L'été : période sensible pour les personnes âgées

Isolées pour la plupart d'entre elles durant l'année, les personnes âgées dépendantes le sont encore plus l'été au moment où famille, amis et voisins partent en vacances. Outre ce sentiment angoissant de solitude ou d'abandon qu'ils peuvent ressentir, **les fortes températures mettent aussi en danger nos aînés** . Gare à la déshydratation : les seniors doivent boire régulièrement toute la journée, sans attendre d'avoir soif, et se mouiller le corps et le visage plusieurs fois par jour. **L'alimentation est également primordiale** avec l'attention portée à la consommation d'aliments riches en eau (fruits, légumes, yaourts nature)…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans ce contexte et plus que jamais, **les livreurs Les Menus Services constituent un lien social indispensable** , fil rouge quotidien essentiel pour entretenir les relations, échanger mais aussi veiller à la bonne santé des grands seniors. **Chaque jour, ils portent des repas et s'assurent que tout va bien.**

L'isolement social : une personne âgée sur quatre est isolée et 1,5 million de personnes de plus de 75ans vivent aujourd'hui en France dans une solitude qu'elles n'ont pas choisie. La période de 79 à 83 ans, qui correspond à l'entrée dans la dépendance, peut coïncider de façon aigüe avec la problématique de l'isolement social. (Source : association MONALISA).

Les Menus Services : des prestations de service à la personne adaptées
Garante d'un maintien à domicile réussi et d'une alimentation équilibrée, **Les Menus Services propose des prestations à la carte pour répondre à l'ensemble des contraintes et besoins nutritifs des grands seniors** avec des menus variés et équilibrés toute la semaine. Des services et repas adaptés, réalisés grâce à un suivi personnalisé des responsables d'agences et des diététiciens, même en période de vacances.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Présentes sur tout le territoire, en campagne mais aussi dans les grandes villes, **les agences Les Menus Services assurent l'été un portage de repas identique et avec la même qualité** , au domicile ou sur le lieu de villégiature du senior, s'il a la chance de partir en vacances avec ses grands enfants.

De même, **Les Menus Services peut aussi prendre en charge d'autres prestations de services à la personne** , à l'instar du ménage si la famille ou le prestataire habituel s'absente.

Service de portage de repas à domicile ponctuel, téléassistance, petit bricolage, entretien du domicile et autres services personnalisés sont ainsi proposés par les 90 agences Les Menus Services en France et permettent de garantir le confort et la sérénité des personnes âgées pendant l'été, sans engagement dans la durée.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Les Menus Services compte une nouvelle agence lyonnaise

Le spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** (LMS) poursuit son expansion en renforçant sa présence dans l'agglomération lyonnaise. Ainsi, l'enseigne vient de signer pour une nouvelle agence à Lyon-Sud-Ouest.

Une seconde agence pour deux franchisés LMS
En 2011, Sophie Mallet a intégré Les Menus Services avec une première agence à Lyon-Nord-Ouest à travers laquelle elle sert aujourd'hui près de 200 clients au quotidien. Ce projet a récolté un véritable succès tout au long de ses 9 ans d'activité ! Aujourd'hui, séduit par ce modèle à la fois utile et rentable, Pascal Mallet décide de rejoindre sa conjointe pour poursuivre ensemble cette aventure passionnante en créant une agence à Lyon-Sud-Ouest.

Dès lors, les personnes âgées de Lyon pourront bénéficier d'un service de portage de repas à domicile en toute sérénité. Les Menus Services propose en réalité une large panoplie de services comprenant le ménage à domicile, la téléassistance, le petit-bricolage, l'assistance administrative et bien d'autres...

Tous droits réservés à l'éditeur

Au-delà de cette nouvelle agence, le réseau continue son développement dans les quatre coins du pays visant ainsi à atteindre les 100 agences à fin 2020.

Les Menus Services accompagne parfaitement ses partenaires franchisés
Un accompagnement personnalisé par la Directrice Générale du groupe,
La proposition de partenaires bancaires et experts-comptables,
Une formation de 3 semaines au métier : 1 semaine de théorie + 2 semaines immersives,
Un animateur réseau dédié, dès le lancement de l'agence et tout au long de la vie de l'agence,
Des outils de communication performants…

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/07/2020
Heure : 11:16:33
Journaliste : Aurélien Desert

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Un couple de franchisés Les Menus Services se développe à Lyon

9 ans après son épouse, Pascal Mallet rejoint lui aussi le réseau de portage de repas à domicile en devenant franchisé Les **menus Services** sur le secteur de Lyon sud-ouest. Une affaire de famille qui marche dans la capitale des Gaules.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les **Menus Services**, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En 2011, Sophie Mallet devient franchisée les **menus Services** et ouvre son agence sur le secteur Lyon nord-ouest. 9 ans après, elle sert quotidiennement près de 200 clients et connaît un franc succès. Face à cette réussite entrepreneuriale, son mari, Pascal, décide de la rejoindre et d'ouvrir à son tour son agence Les **Menus Services**, sur le secteur sud-ouest cette fois-ci. Pascal et Sophie couvrent ainsi à eux deux tout l'ouest lyonnais, optimisant le maillage territorial de l'enseigne sur le secteur.

Si vous aussi, comme Pascal et Sophie, vous souhaitez devenir la référence du portage de repas à domicile dans votre secteur et connaître un vrai succès entrepreneurial, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Messager

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 42912

Date : 16 juillet 2020
Page de l'article : p.75

Bassin annécien

Portage de repas à domicile : « Le Covid a démontré qu'on était utile »

Actif durant toute la période du confinement, même au plus fort de l'épidémie de Covid-19, Jean-Noël Dor, patron d'une entreprise de livraison de repas à domicile basée à Cran-Gevrier, y a vu la confirmation de l'intérêt de son activité.

ANNECY

L'*Essor* avait rencontré Jean-Noël Dor en octobre 2019, un an environ après le lancement de son entreprise. Celui qui a ouvert une antenne de la franchise "Les Menus Services" à Annecy avait un profil atypique d'ancien banquier reconverti dans le portage de repas à domicile.

Aujourd'hui, au lendemain du pic de la crise sanitaire, il ne regrette pas d'avoir choisi cette voie. « *Le Covid nous a démontré qu'on était utile* », confie-t-il, tout en rappelant qu'il a poursuivi son activité durant le confinement. « *On n'a jamais fermé* », même s'il avoue avoir eu par moments « *beaucoup de stress* ».

2 200 repas par mois

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Avant le confinement, sa société livrait 1 600 repas mensuels. À partir de mi-mars, la croissance a été de 20 % par mois. « *On a eu nos clients qui ont augmenté énormément leur rythme de repas. Ils en prenaient quatre par semaine, ils sont passés à sept* », raconte Jean-Noël Dor. D'autres personnes se sont retrouvées confinées et ont eu recours à ce service à la demande de leurs proches. Certains, enfin, ont contracté le virus et se sont retrouvés coincés chez eux.

Aujourd'hui, même si l'emballement est un peu retombé en juin, il apporte 2 200 repas par mois. Avec masque et gants.

« Très seules »

D'autant plus que le public concerné est fragile. « *Ce sont des personnes du quatrième âge. 85 % ont plus de 80 ans, n'ont plus de mobilité et ne sont plus indépendantes pour se nourrir* », constate le patron. Il note que le portage de repas a permis de garder une forme de lien social avec elles et leur entourage : « *On s'est aperçu qu'elles étaient très seules et notamment durant le confinement.* »

Et Jean-Noël Dor de conclure : « *Je n'aime pas le terme, mais on était les "héros du quotidien".* »

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 42912

Date : 16 juillet 2020
Page de l'article : p.75

Cette société est passée de 1 600 repas livrés par mois à 2 200 entre l'avant et l'après confinement. Facebook LMS

Développement

Trois personnes travaillent au sein de l'agence "Les Menus Services" d'Annecy, qui souhaite désormais recruter un quatrième collaborateur pour assurer la livraison de repas. La société, qui est une franchise, se développe également dans le domaine du service à la personne (ménage, jardinage…) et envisage d'étendre son champ d'action vers Aix-les-Bains en 2021.

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 349

Visualiser l'article

Vaux-le-Pénil. Chez A Vaux Bocaux, une offre originale de restauration rapide

Depuis 4 ans, avec A Vaux Bocaux, Elianne Simonnot et Marie Loutreuil proposent un concept original de restauration rapide à Vaux-le-Pénil. Découverte.

Marina, Elianne Simonnot et Marie Loutreuil proposent leurs recettes dans des bocaux (©B.H/RSM77)

Elles font rimer restauration rapide, cuisine de qualité, produits frais et **concept original.** Voici la recette du restaurant **A Vaux Bocaux** , situé 93 avenue Saint-Just, **à Vaux-le-Pénil** . Cet établissement a été créé par Elianne Simonnot et Marie Loutreuil, deux femmes de 48 et 50 ans qui se sont lancées dans cette aventure après une **reconversion professionnelle.**

Tout en bocal
Après avoir obtenu un CAP de cuisine, elles réfléchissent à une idée pour mettre en valeur leurs produits avec des emballages recyclables. « Nous avons décidé de présenter nos plats dans des bocaux, expliquent-elles. Ils se ferment avec des attaches métalliques et un joint pour s'adapter à n'importe quelle cuisson. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Chez à Vaux Bocaux, les clients peuvent consommer sur place le midi et le soir est réservé à la vente à emporter ou aux livraisons. D'ailleurs, pendant la crise sanitaire, elles ont pu continuer leur activité grâce à la vente à emporter et l'aide de Menus services, une entreprise voisine. Entrées, plats, desserts : tout est proposé dans un bocal.

Ainsi, le menu propose deux entrées au choix, un plat de viande, un autre de poisson, un plat végétarien et trois desserts. « Nous sommes un peu comme une cantine pour les personnes qui travaillent dans la zone industrielle », sourient-elles. Leur concept s'appuie aussi sur la rapidité.

« Chez nous, on peut manger en dix minutes »

« Chez nous, on peut manger en dix minutes : les clients ont juste à faire leur choix en vitrine. Notre objectif était d'apporter une offre nouvelle dans le secteur avec des menus gourmands pour 15 € qui changent tous les jours. » Pour leur activité, elles peuvent également compter sur l'aide de Marina, qui a été embauchée par l'intermédiaire des Restos du coeur, situés à proximité. Ouvert du lundi au vendredi de 12 heures à 18h30. Fermé du 1er au 16 août.

Renseignements – À Vaux Bocaux : 93 avenue Saint-Just à Vaux-le-Pénil. Contact : 06 47 58 11 24 ou sur Facebook : A Vaux Bocaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

« Le système de la franchise est une évidence », Thierry Gagnot (franchisé Les Menus Services)

A l'approche de la cinquantaine et après une carrière dans la grande distribution, **Thierry Gagnot** a sauté le pas de l'entrepreneuriat pour **créer son entreprise de services à la personne** avec la **franchise Les Menus Services** . Découvrez son interview.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel
Demander une documentation gratuite
Toute la Franchise : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?
Thierry Gagnot : J'ai 48 ans et une expérience de 20 ans dans la grande distribution où j'ai occupé notamment les postes de Directeur de magasin (Intersport), Directeur Adjoint des Achats (groupement de six Intersport) et Responsable de centre de Distribution à domicile pour les produits surgelés Thiriet.

Mes parents avaient leur propre entreprise, et je me suis toujours dit que je serai moi aussi mon propre patron. Aujourd'hui, j'ai franchi le cap.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pourquoi avoir choisi d'entreprendre en franchise et pourquoi, en particulier, avec le réseau Les Menus Services ?
Pour moi, le système de la franchise est une évidence. En effet, je souhaite me donner un maximum de chances de réussite. En ce sens, la franchise permet de profiter de la réputation d'une enseigne ainsi que de son savoir-faire. Intégrer un réseau permet également de ne pas être isolé et l'on peut donc bénéficier des conseils de nos pairs.

« Je souhaitais donner un nouveau sens à ma vie professionnelle et mener une action sociale utile »

Le choix de « Les Menus Services » s'est également avéré une évidence. Je souhaitais donner un nouveau sens à ma vie professionnelle et mener une action sociale utile. Participer au maintien à domicile de nos ainés en leur permettant de bénéficier d'une alimentation de qualité et en leur offrant d'autres services pour leur faciliter le quotidien s'inscrit totalement dans cette démarche.

Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?
Dès le premier contact, j'ai ressenti une grande disponibilité, une écoute et une réelle volonté de travailler main dans la main. J'ai bénéficié d'un accompagnement sur mesure, d'une formation théorique et pratique et d'un suivi dans toutes les étapes préalables à mon ouverture.

Par la suite, j'attends de lui qu'il continue de me soutenir au quotidien en restant disponible notamment en cas de difficulté. Je souhaite également qu'il développe la marque, qu'il fasse grandir le réseau et qu'il sache faire évoluer le concept en corrélation avec les évolutions de notre société.

Pour en savoir plus sur le concept Les Menus Services et les modalité pour créer son entreprise de services à la personne avec le réseau, rendez vous sur la fiche de présentation de la franchise Les Menus Services .

Mots clés : Interview Franchisé
Vous appréciez cet article? Notez-le.

Soyez le premier à noter

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : Uberall et Google lancent les 'Near Me' Ads

Pour booster les stratégies de marketing digital local des marques.

Les 'Near Me' Ads permettent aux marques de un à plus de 10 000 points de vente de générer plus de revenus hors ligne grâce à des annonces locales sur Google.

La société SaaS Uberall, leader de la 'Near Me' Brand Experience, annonce aujourd'hui le lancement des 'Near Me' Ads. Celles-ci permettent aux entreprises de publier des annonces locales en ligne à grande échelle pour chacun de leurs établissements à travers le monde. Avec la nouvelle intégration de Google Ads à sa plateforme, Uberall offre à ses clients une gestion centralisée et exhaustive de tous les points de contact entre leurs consommateurs et leurs magasins physiques, les aidant ainsi à créer une expérience de marque globale toujours plus convaincante à l'échelle locale.

Avec le lancement des 'Near Me' Ads, les entreprises peuvent désormais créer des annonces locales et les publier sur Google, Google Maps, Facebook et Instagram pour plusieurs points de vente à la fois, en

Tous droits réservés à l'éditeur

un seul clic : la complexité de la gestion des campagnes d'Ads locales pour plusieurs emplacements est considérablement réduite et leur utilisation est flexible grâce à des droits d'utilisateurs sur-mesure.

En utilisant les annonces 'Near Me', les entreprises apparaissent en pôle position dans les recherches locales sur Google et Google Maps et leurs clients à proximité, dont la propension à acheter est forte, sont directement orientés vers leurs points de vente. Ces annonces sont personnalisées pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises, qu'il s'agisse de publicité pour générer des demandes de renseignements téléphoniques via les Call Ads, des calculs d'itinéraires pour attirer des clients vers leurs emplacements, avec les Direction Ads ou des publicités pour générer du trafic sur leur site internet, avec les Website Clicks Ads. Quel que soit le type ou la combinaison des annonces 'Near Me' utilisées par l'entreprise, toutes sont connectées à leurs profils Google My Business.

Uberall a intensifié son partenariat avec Google en combinant la puissance de la recherche locale avec des annonces en ligne ultra-ciblées sur Google. Les premiers tests auprès des clients de Uberall, regroupant un million d'emplacements différents, ont montré des taux de conversion de plus de 12 % sur une période de plusieurs mois. La société française de services de portage de repas Les Menus Services a notamment utilisé les annonces 'Near Me' dans toutes ses zones de livraison ce qui a engendré une augmentation significative des appels te?le?phoniques a? partir de ses Ads locales Google. 12,8% des clics sur Ads ont entrainé des nouveaux clients et le retour sur investissement traduit a été de 500 % dans l'ensemble de son re?seau.

« La puissance commerciale du 'Near Me' est saisissante. Près d'une recherche Google sur deux effectuée aujourd'hui est une recherche de proximité et les études montrent qu'elle conduit à un achat hors ligne dans 30 % des cas », a déclaré Florian Hübner, cofondateur et PDG de Uberall. « Les annonces 'Near Me' placent votre entreprise en tête des résultats de recherches et lorsque les annonces locales apparaissent au bon endroit au bon moment, les entreprises peuvent atteindre des taux de conversion extrêmement élevés, touchant les consommateurs prêts à acheter, ici et maintenant. »

Le lancement des annonces 'Near Me' était la prochaine étape logique pour Uberall, dont la mission est d'améliorer l'ensemble du parcours client 'Near Me' et d'offrir aux consommateurs une expérience de marque positive, aussi bien en ligne qu'hors ligne.

À propos de Uberall

Uberall aide les entreprises à offrir une 'Near Me' Brand Experience unique à leurs clients locaux en les engageant à chaque étape du parcours d'achat. Avec la plateforme, elles maîtrisent tous les points de contact entre points de vente physiques et consommateurs locaux : de la recherche 'Near Me' à la conversion Online-to-Offline en passant par l'engagement et la fidélisation. Elles sont en mesure d'optimiser leurs référencements locaux et de maintenir la conversation digitale dans un écosystème croissant de 125+ moteurs de recherche, annuaires en ligne, applications, services cartographiques etc. La société, fondée en 2013, a établi son siège social à Berlin et a depuis ouvert des bureaux à Paris, Londres, San Francisco, Amsterdam et Le Cap. Elle compte parmi ses clients des marques internationales toutes industries confondues et maintient des partenariats de confiance avec des entreprises leaders du digital. Pour en savoir plus, rendez-vous sur https://uberall.com/fr.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pandemie covid 19 : quel secteur porteur et rentable en tant de crise sanitaire

Si le commerce dans son ensemble souffre incontestablement des conséquences du coronavirus, il n'en reste pas moins vrai que la franchise représente un excellent rempart anti-crise. Cela se vérifie particulièrement dans le médical, les services à la personne et l'alimentaire, autant de secteurs qui ont vu leur activité croître ces derniers mois, et ce n'est pas près de s'arrêter !

Franchises médicales : en pleine progression
Nul ne sera étonné de la hausse observée au niveau de l'activité des franchises à **vocation médicale** . En effet, des enseignes comme Bastide , StudioSanté ou Distri Club Médical ont dû faire face à un afflux de demandes, en tant que fournisseurs de matériels et de services médicaux auprès de particuliers comme de professionnels.

Ces concepts porteurs étaient au rendez-vous pour les personnels ayant besoin d'assistance et les professionnels de la dépendance.

Et pour ouvrir son magasin, nul besoin de passer le concours de Médecine… Une solide formation est dispensée à tous les candidats, totalement adaptée à leur niveau.

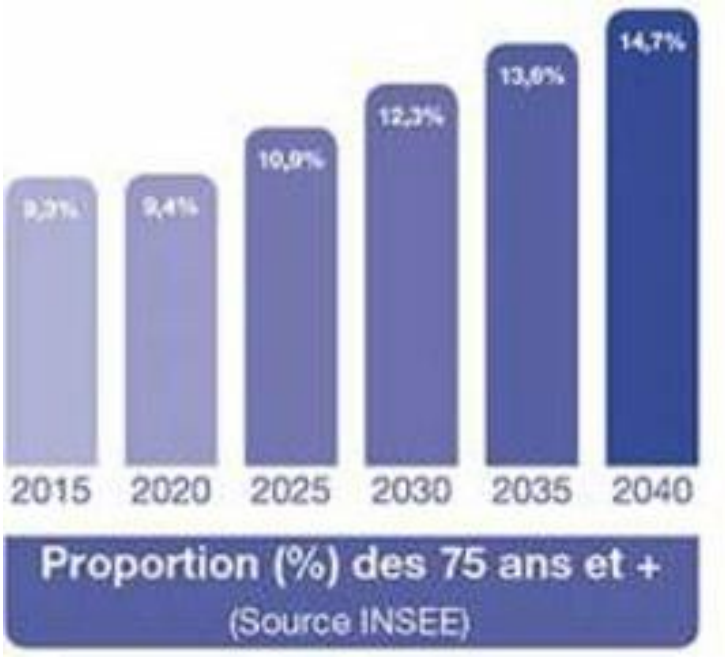
Dans les faits, le métier consiste à accueillir le client, répondre à ses demandes et à ses besoins au mieux. Autre volet, la livraison et l'installation du matériel directement chez le patients, ce qui permet de tisser des

Tous droits réservés à l'éditeur

liens, d'autant que la maintenance est comprise dans les prestations, qui se déroulent à domicile ou bien au sein de collectivités.

Quels sont les meilleurs profils de candidats à la franchise ? Selon **Alexandra Vives** , Directrice du Développement de la marque Distri Club Médical, il s'agit de « personnes ayant un réel tempérament commercial, car une partie du métier consiste à démarcher les professionnels de santé de sa zone ».

Le maintien à domicile est un métier d'avenir, si l'on en juge par les courbes prédisant le vieillissement de la population française, puisque les plus de **75 ans** doubleront entre l'an **2000** et l'an **2040** . Cela augure de beaux lendemains et d'une belle rentabilité pour les concepts liés à cette activité, pour ceux qui se demandent quel est le coût d'une franchise médicale.



Les services aux particuliers en première ligne
Le succès des réseaux dédiés aux services aux particuliers ne date pas d'aujourd'hui, si l'on étudie les chiffres remontés par la Fédération française de la franchise : quelque **132 réseaux** sont identifiés en France, dans ce secteur avec à la tête de leurs agences respectives **5 947 chefs d'entreprise** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Et ce sont bien ces agences de services à la personne qu'on a trouvé en première ligne, au plus fort de la **crise du coronavirus** , lorsqu'il a fallu maintenir les soins des personnes dépendantes, leur apporter leurs repas et leur permettre de conserver un lien social.

Les concepts sont très nombreux et vous n'aurez que l'embarras du choix, sachant que rejoindre un réseau permet d'accéder à une notoriété immédiate et donc de mettre la clientèle en confiance. « Autre point positif, faire des économies d'échelle importantes grâce au grand nombre d'agences disséminées sur le territoire » ajoute **Corinne Duplat** , dirigeante des Menus Services (portage de repas à domicile).

Parmi les autre marques cherchant des candidats, citons AD Seniors , Coviva , Générale des Services , APEF (et son porte-étendard Julien Lepers), Essentiel & Domicile , Domidom , Senior Compagnie , parmi d'autres.

Le commerce alimentaire, valeur refuge
L'acte de se nourrir est essentiel pour la survie de l'homme et au moment où les restaurants ont dû fermer, les commerces alimentaires ont vu leur activité littéralement exploser au début du confinement, étant les seuls endroits où il était possible de faire ses courses. Aux premiers jours, les craintes d'une pénurie ont même conduit les enseignes à réguler les flux de consommateurs afin de maintenir des distances de sécurité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les grandes marques que sont Carrefour (et ses déclinaisons Carrefour City , Carrefour Contact , Carrefour Express , Carrefour Montagne , Carrefour Bio , 8 à Huit , Proxi ou encore Bon App !) ou le groupe Casino (et ses enseignes Vival , Le Petit Casino ou Spar) ont mis en place de nouvelles règles, qui ont été très vite assimilées à la fois par les franchisés et par les clients.

Parallèlement, le développement n'a pas été mis en pause, bien au contraire, puisque les deux groupes de distribution souhaitent ouvrir au total **plus de 500 magasins** partout en France, afin de répondre aux souhaits des Français de trouver en bas de chez eux des magasins de proximité.

Combien rapporte un magasin d'alimentation ? Répondre à cette question nécessite de parler de la location-gérance, qui permet d'offrir un accès à la franchise relativement peu onéreux. En effet, un **investissement** de départ de l'ordre de **10 000 euros** et suffisant, avant d'atteindre une rentabilité et un chiffre d'affaires permettant de devenir franchisé à part entière, au bout de deux années en moyenne.

Nous avons interviewé **Tony Elhami** , franchisé Casino SPAR à Marseille, afin de vous donner une idée de ce qui vous attend une fois aux commandes et du budget à prévoir pour ouvrir une franchise de commerce alimentaire.

Autre possibilité, rejoindre le **Groupement des Mousquetaires** , dont les enseignes Netto (hard discount) et Intermarché proposent des conditions d'entrée également adaptées à tous les profils.
En entrant dans l'une de ces enseignes comme franchisé, vous aurez accès automatiquement à des services marketing et communication sans équivalent, qui attireront chez vous de nombreux clients, sans oublier les centrales d'achat dont la compétitivité est prouvée, aiguillonnées par la concurrence entre les différents réseaux.

Figurant parmi les pays les plus touchés lors de la vague de Covid-19 du premier semestre de l'année 2020, la France a su réagir en mettant en avant ses atouts économiques, particulièrement dans les domaines de du médical, des services aux personnes dépendantes et des commerces alimentaires. Autant de secteurs qui ont connu un afflux de candidatures de la part de postulants à l'entrepreneuriat. De quoi encourager les porteurs de projets de postuler pour ouvrir ou reprendre un point de vente et ainsi se mettre à son compte dans un esprit de solidarité et de résilience.

L'observatoire vous recommande :

MERCI+
Acteur majeur des services à la personne : ménage et repassage, garde d'enfants, bricolage, jardinage et maintien à domicile

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

Echange avec Thomas Markiewicz et Noémie Sarteel, franchisés Les Menus Services à Boulogne-sur-Mer

Thomas Markiewicz et Noémie Sarteel sont les nouveaux franchisés Les Menus Services à Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais. Pour Toute la Franchise, ils ont accepté de revenir sur leurs premiers pas avec le réseau de portage de repas à domicile.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Thomas Markiewicz : Je suis déjà franchisé Bastide le confort médical depuis plus de sept ans avec une agence à Boulogne-sur-Mer. Auparavant, j'ai également été franchisé dans le diagnostic immobilier.

Noémie Sarteel : J'ai été restauratrice à mon compte pendant plus de 10 ans, avant de devenir responsable d'une boulangerie pendant deux ans et demi.

Pourquoi avoir choisi le système de la franchise, et ce réseau en particulier ?
TM : Etant convaincu par le système de la franchise, je souhaitais me diversifier par rapport à ma première activité dans le matériel médical, en y apportant un service complémentaire. Il ne me restait plus qu'à trouver un réseau sérieux avec des perspectives d'avenir et une tête de réseau pleine d'ambition.

NS : Pour bénéficier d'un accompagnement, d'un réseau et d'un savoir faire qui a fait ses preuves. Les Menus Services touchent au cœur de métier qui me correspond, avec des valeurs de services et de qualité importante. Le portage de repas permet de travailler dans une structure accessible tout en gardant la proximité avec le client.

Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?
TM et NM : Le franchiseur nous a apporté une vision sur l'ensemble de notre métier de demain, des outils informatiques performants, ainsi que les moyens de productions qui s'y rapportent. Nous attendons de lui qu'il se comporte comme un leader dans ce métier, qu'il continue à renforcer son réseau, qu'il nous accompagne dans le développement de notre structure en cherchant de nouvelles pistes de marché.

Consultez la fiche personnalisée du concept pour découvrir comment devenir franchisé Les Menus Services.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : profitez de l'été pour réfléchir à votre projet entrepreneurial !

Vous cherchez à associer quête de sens et projet professionnel ?
Vous souhaitez animer votre carrière en créant une activité qui a du sens ?
Les vacances sont un moment privilégié pour réfléchir à ses projets.
La déconnexion donne l'énergie de se pencher sur ses envies et parfois, l'évidence émerge en pleine construction d'un château de sable.
La méthode : Organiser votre réflexion
Faites le bilan de vos compétences
-> Nourrir une base de réflexion solide, qui vous indiquera les compétences que vous possédez déjà et les savoirs à acquérir
Posez-vous les bonnes questions
-> Qu'est-ce qui est le plus important pour vous dans votre vie professionnelle ?
-> Pourquoi voulez-vous devenir chef d'entreprise ? Pourquoi la franchise ? Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé ? Parce qu'il n'est pas toujours utile de réinventer la roue ?
-> Quels sont vos objectifs, vos souhaits, vos freins ?
-> Allez à l'essentiel, ne vous focalisez pas sur les détails et n'oubliez pas de vous accorder des pauses régulières pour prendre le recul nécessaire
La réussite : Rejoindre notre réseau

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services est LE spécialiste du portage de repas à domicile en toute sérénité pour les personnes âgées. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader dans son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte près de 100 agences au sein de son réseau de franchise.

- **97 ,8 %** de nos clients satisfaits (Enquête de satisfaction nationale - Décembre 2019)
- **95 %** de nos franchisés optimistes sur l'avenir de leur enseigne *
- **94 %** de satisfaction concernant les conseils et le soutien pour l'aide au démarrage *
- **95 %** de satisfaction concernant la tête de réseau *

**Etude réalisée par l'Indicateur de la Franchise – Mars 2020*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ils ont franchi le cap !

Ouvertures à venir à Boulogne-sur-Mer et Albi

Thomas Markiewicz et Noémie Sarteel ont dit "OUI" ! Déjà franchisés Bastide, enseigne spécialisée dans le matériel médical, ils ont décidé de compléter leurs services avec du portage de repas à domicile.

Thomas, Alain Balandreaud (PDG Fondateur) et Noémie BOULOGNE-SUR-MER

Thierry Gagnot a choisi Les Menus Services pour se lancer dans l'entrepreneuriat.
Auparavant, responsable de centre de distribution dans l'alimentaire, Thierry a décidé de donner du sens à son nouveau projet professionnel.

Alain Balandreaud (PDG Fondateur) et Thierry - ALBI

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Les Menus Services : profitez des vacances pour faire mûrir votre projet professionnel

La période des vacances est toujours propice à la réflexion pour se focaliser sur son projet professionnel puisque la déconnexion donne souvent l'énergie de se pencher sur ses envies et objectifs. Dans ce contexte, **Les Menus Services** (LMS), spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, propose une méthode pour bien se décider.

La franchise Les Menus Services conseille de…
Pour bien réfléchir à son projet professionnel pendant cette période d'été, Les Menus Services conseille de :

Faire le bilan de ses compétences en nourrissant une base de réflexion solide indiquant les compétences qu'on possède déjà et les savoirs à acquérir,
Se poser les bonnes questions : Qu'est-ce qui est le plus important pour vous dans votre vie professionnelle ? Quels sont vos objectifs, vos souhaits, vos freins ?...
S'appuyant sur plus de 15 ans de savoir-faire et un réseau de près de 100 agences, LMS poursuit par ailleurs son expansion en séduisant de nouveaux porteurs de projets à l'image de Thomas Markiewicz et Noémie Sarteel qui ouvriront à Boulogne-sur-Mer, ainsi que Thierry Gagnot qui interviendra très prochainement sur la ville d'Albi.

Tous droits réservés à l'éditeur

En effet, LMS a su écrire sa success story et les chiffres en témoignent :

97,8% de ses clients sont satisfaits,
95% de ses franchisés sont optimistes sur l'avenir de leur enseigne,
94% de satisfaction concernant les conseils et le soutien pour l'aide au démarrage,
95% de satisfaction concernant la tête de réseau.
Rappelons par ailleurs que le concept LMS est accessible avec 40 000€ d'apport personnel.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les Menus Services : Et si vous laissiez mûrir votre projet de franchise !

Si vous êtes **en quête de changement dans votre vie professionnelle** et que vous ambitionnez **d'entreprendre en franchise, le réseau Les Menus Services** vous fera bénéficier de l'expertise du leader français du portage de repas à domicile.

Comment commencer votre projet ?
Si vous ambitionnez d'animer votre carrière en créant une activité qui a du sens, profitez des vacances pour réfléchir mûrement à vos projets.

Cette période de calme et de détente **offre l'énergie de se pencher sur ses envies** et est souvent propice aux bonnes idées.

D'abord, il faut commencer par faire son **bilan de compétences** pour identifier celles que vous possédez déjà et les savoirs à acquérir

Il faut également **se poser certaines questions** clés, à savoir:

Qu'est-ce qui est le plus important pour vous dans votre vie professionnelle?
Pourquoi voulez-vous devenir chef d'entreprise? Pourquoi la franchise? Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé? Parce qu'il n'est pas toujours utile de réinventer la roue?
Quels sont vos objectifs, vos souhaits, vos freins?
Pensez à **vous focaliser sur l'essentiel** et à mettre de côté les détails. Il vous faut aussi vous accorder des pauses régulières pour prendre le recul nécessaire.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Rejoignez le réseau Les Menus Services
Les Menus Services propose ses prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées **depuis plus de 15 ans.**

Devenu leader dans son domaine, le réseau compte **près de 100 agences** et poursuit son développement sur le plan national.

Selon l'étude réalisée par l'Indicateur de la Franchise, en mars 2020, Les Menus Services affiche les taux de satisfaction suivants:

95 % de franchisés optimistes sur l'avenir de leur enseigne
94 % de satisfaction concernant les conseils et le soutien pour l'aide au démarrage
95 % de satisfaction concernant la tête de réseau
L'enseigne enregistre également **97.8 %** de clients satisfaits selon l'enquête de satisfaction nationale – Décembre 2019).

Exemples de candidats ayant opté pour la franchise Les Menus Services
Plusieurs candidats à la franchise ont choisi de faire confiance au réseau Les Menus Services pour se lancer dans l'entreprenariat, à l'exemple de **Thomas Markiewicz et Noémie Sarteel** . **Déjà franchisés Bastide** , enseigne spécialisée dans le matériel médical, ils ont décidé de compléter leurs services avec du portage de repas à domicile en ouvrant leur agence à **Boulogne-Sur-Mer.**

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Thomas, Alain Balandreaud (PDG Fondateur) et Noémie BOULOGNE-SUR-MER

Thierry Gagnot a également choisi Les Menus Services pour entreprendre. Il était responsable de centre de distribution dans l'alimentaire, avant de donner du sens à son nouveau projet professionnel en ouvrant son agence Les Menus Services à **Albi** .

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Alain Balandreaud (PDG Fondateur) et Thierry – ALBI

Tous droits réservés à l'éditeur

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 259

Visualiser l'article

Solid'R Annecy

L'Écharpe d'Iris L'ÉCHARPE D'IRIS, PRÊT-À-PORTER ET MODE FEMMES

Depuis plus de 50 ans, L'Écharpe d'Iris propose à Annecy une collection de vêtements pour femmes dynamique et sans cesse renouvelée, où les plus grandes marques françaises et allemandes sont présentées : Pauporté, Félino, Geneva, Méri Esca, Avona, Weinberg…

Venez rendre visite à L'Écharpe d'Iris !

Tél. 04 50 45 05 61 - www.echarpe-diris.fr

Le Spa de Lys

LE SPA DES LYS

Situé à cinq minutes d'Annecy, le Spa des Lys vous transporte dans un univers chaleureux et hors du temps. Seul, en couple, entre amis ou en famille, vivez un moment unique de relaxation au travers de nombreux soins relaxants. Le spa est labellisé Spa de France et comporte un sauna, un hammam, deux spas détente et un espace tisanière.

Tél. 04 50 32 59 08 - www.spa-deslys.com

Le Jardin de Marie

LE JARDIN DE MARIE

Le Jardin de Marie, épicerie primeur indépendant, est aux mains d'Antoine depuis fin 2018. Il résume son commerce en trois principes : goût, origines locales et accueil de qualité. L'on y trouve fruits, légumes, jus, vins, bières, fromages, laitages, œufs frais et épicerie.

11, rue des Pommaries – 74011 Annecy-le-Vieux

En journée continue du mardi au dimanche midi.

Menus Services

MENUS SERVICES

L'équipe des Menus Services Annecy souhaite continuer à faciliter le quotidien des proches de tout un chacun qui avancent dans l'âge. Est proposé un panel de services à la personne et plus particulièrement une solution de portage de repas souple et sur mesure. Les menus sont composés selon les envies, les goûts et les régimes spéciaux.

Tél. 04 57 41 81 85 - annecy@les-menus-services.com www.lesmenus-services.com

La Confédération des Ramoneurs Savoyards

0SAMJt_E5aroXfA6EbYC2S5u-aKRjM2Rjo2DQD55vI7p9PfQ6Z91Pux7_oic867xYHbb8gL4DMZqzC8Pkp-dpRQZmZh

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

0SAMJt_E5aroXfA6EbYC2S5u-aKRjM2Rjo2DQD55vl7p9PfQ6Z91Pux7_oic867xYHbb8gL4DMZqzC8Pkp-dpRQZmZh

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13576

Date : Du 07 au 13 aout 2020
Page de l'article : p.23

AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Frédéric Maitrejean apporte un rayon de soleil aux personnes âgées

SAINT-DENIS-EN-BUGEY Rencontre avec le fondateur des Menus services.

Fréderic Maitrejean a 55 ans, il est sandénien depuis de nombreuses années. En 2015, il a ouvert l'agence Les Menus services sur le secteur de Tossiat. Il est aujourd'hui responsable de l'agence du secteur Bourg-en-Bresse - Pays de l'Ain. Il a toujours été proche de ses grands-parents. À travers eux, il s'est rendu compte combien il était essentiel pour les personnes en perte d'autonomie de pouvoir continuer à vivre chez elles. Les repas apportés à domicile sont une aide majeure. Redonner l'envie et le plaisir de manger, offrir un temps de convivialité, briser un moment leur solitude... c'est ce qu'il souhaitait apporter aux seniors.

Frédéric, que fait exactement votre entreprise ?

C'est un service de portage de repas à domicile, pour les particuliers, notamment les personnes âgées, en perte d'autonomie et les personnes handicapées, ou tout simplement pour vous qui ne voulez plus cuisiner tous les jours de la semaine ! Les repas sont préparés par un traiteur local, et validés au niveau diététique. Nous proposons aussi des régimes diabétiques, hypocaloriques, sans sel, et même des plats mixés. Nicolas, notre diététicien, est à la disposition de nos clients pour les conseiller et les guider dans leur choix de menus. Notre savoir-faire est reconnu, les valeurs que nous prônons sont fortes : partage, respect, qualité, engagement et éthique.

Tous droits réservés à l'éditeur

voix de l'ain l'hebdomadaire des pays de l'ain
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13576

Date : Du 07 au 13 aout 2020
Page de l'article : p.23

L'équipe de Frédéric Maitrejean. Photo :

Avec ses Menus service, il veut rendre aux seniors l'envie et le plaisir de manger

Comment votre entreprise a vécu le confinement ?
Durant cette période sanitaire compliquée, l'importance de notre présence s'est renforcée : avec le personnel soignant, nous étions très souvent le seul lien de nos bénéficiaires avec l'extérieur. Nous avons aussi fait beaucoup de relais d'information auprès des familles, mais aussi des mairies, préoccupées la santé par leurs aînés.

Vos clients ont-ils le choix des menus ?
Les Menus services, ce sont des repas pour tous les jours de la semaine, week-end et jours fériés compris, midi et soir. Chacun choisit la fréquence, il n'y a aucun engagement, et compose son repas à partir d'un large choix de plats. C'est à la carte, comme au restaurant ! Je dirais que nos atouts sont la qualité, la variété et la fraîcheur de nos produits.

À quoi ressemble une journée type ?
Chaque visite chez nos aînés est plus qu'une simple livraison de repas : c'est un vrai moment de complicité, de rires, mais aussi parfois d'aide, de compassion et d'empathie. S'assurer que tout va bien (ou pas trop mal…), contrôler que la pièce de vie est bien (mais pas trop) aérée le matin, à l'ombre et protégée l'après-midi. Pour ceux qui le souhaitent, un magazine de jeux est offert chaque été, pour occuper les journées trop longues. Et toujours vérifier, en ces temps de canicule, que la bouteille d'eau fraîche est à portée de main (à coté de la télécommande !). « *Buvez, buvez ! Au moins un litre par jour !* » C'est notre crédo estival…

Plus d'infos ?

- Par téléphone : 04 74 23 70 84
- Sur sur le site https://www.les-menus-services.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

La Voix de l'Ain.fr

www.lavoixdelain.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Saint-Denis-en-Bugey - Frédéric Maitrejean, rayon de soleil des personnes âgées

L'équipe de Frédéric Maitrejean. - Photo :
Rencontre avec le fondateur des Menus services.
Fréderic Maitrejean a 55 ans, il est sandénien depuis de nombreuses années. En 2015, il a ouvert l'agence Les Menus services sur le secteur de Tossiat. Il est aujourd'hui responsable de l'agence du secteur Bourg-en-Bresse - Pays de l'Ain. Il a toujours été proche de ses grands-parents. À travers eux, il s'est rendu compte combien il était essentiel pour les personnes en perte d'autonomie de pouvoir continuer à vivre chez elles. Les repas apportés à domicile sont une aide majeure. Redonner l'envie et le plaisir de manger, offrir un temps de convivialité, briser un moment leur solitude... c'est ce qu'il souhaitait apporter aux seniors.

Frédéric, que fait exactement votre entreprise ?

C'est un service de portage de repas à domicile, pour les particuliers, notamment les personnes âgées, en perte d'autonomie et les personnes handicapées, ou tout simplement pour vous qui ne voulez plus cuisiner tous les jours de la semaine ! Les repas sont préparés par un traiteur local, et validés au niveau diététique.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lavoixdelain.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Lisez cet article en intégralité dans l'édition Bugey du journal, disponible en kiosque jusqu'au 13 août, et sur notre boutique en ligne .

Plus d'infos ? Par téléphone : 04 74 23 70 84 Sur sur le site https://www.les-menus-services.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : Menus Services, ils ont franchi le pas du projet entrepreneurial et vous ?

Vous cherchez à associer quête de sens et projet professionnel ? Vous souhaitez animer votre carrière en créant une activité qui a du sens ?

Les vacances sont un moment privilégié pour réfléchir à ses projets. La déconnexion donne l'énergie de se pencher sur ses envies et parfois, l'évidence émerge en pleine construction d'un château de sable.

La méthode : Organiser votre réflexion

Faites le bilan de vos compétences : Nourrir une base de réflexion solide, qui vous indiquera les compétences que vous possédez déjà et les savoirs à acquérir

Tous droits réservés à l'éditeur

Posez-vous les bonnes questions

Qu'est-ce qui est le plus important pour vous dans votre vie professionnelle ? Pourquoi voulez-vous devenir chef d'entreprise ? Pourquoi la franchise ? Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé ? Parce qu'il n'est pas toujours utile de réinventer la roue ? Quels sont vos objectifs, vos souhaits, vos freins ? Allez à l'essentiel, ne vous focalisez pas sur les détails et n'oubliez pas de vous accorder des pauses régulières pour prendre le recul nécessaire

La réussite : Rejoindre notre réseau

Les Menus Services est LE spécialiste du portage de repas à domicile en toute sérénité pour les personnes âgées. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader dans son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte près de 100 agences au sein de son réseau de franchise.

· 97,8 % de nos clients satisfaits (Enquête de satisfaction nationale – Décembre 2019)

· 95 % de nos franchisés optimistes sur l'avenir de leur enseigne *

· 94 % de satisfaction concernant les conseils et le soutien pour l'aide au démarrage *

· 95 % de satisfaction concernant la tête de réseau *

*Etude réalisée par l'Indicateur de la Franchise – Mars 2020

Ils ont franchi le cap !

Ouvertures à venir à Boulogne-sur-Mer et Albi; Thomas Markiewicz et Noémie Sarteel ont dit « OUI » ! Déjà franchisés Bastide, enseigne spécialisée dans le matériel médical, ils ont décidé de compléter leurs services avec du portage de repas à domicile.

Thomas, Alain Balandreaud (PDG Fondateur) et Noémie BOULOGNE-SUR-MER

Thierry Gagnot a choisi Les Menus Services pour se lancer dans l'entrepreneuriat. Auparavant, responsable de centre de distribution dans l'alimentaire, Thierry a décidé de donner du sens à son nouveau projet professionnel.

Alain Balandreaud (PDG Fondateur) et Thierry – ALBI

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Homes Privilèges souhaite conquérir de nouveaux territoires en France

Expert du nettoyage et repassage haut de gamme en franchise, le réseau Homes Privilèges souhaite désormais étendre son maillage à l'ensemble du territoire national. Pour accompagner cette ambition, le réseau a décidé de rejoindre la plateforme Toute la Franchise, leader de la mise en relation entre franchiseurs et candidats à la franchise.

HOME PRIVILÈGES
Franchise Ménage - repassage
Aspirez à l'excellence, rejoignez notre club
Home Privilèges est la référence du ménage et repassage haut de gamme à Paris.
2
Implantations
30 000 €
Apport personnel
Demander une documentation gratuite
La référence du ménage et repassage haut de gamme à Paris
Créé en 2006, le réseau Homes Privilèges s'est bâti une solide réputation au fil des années au point de se positionner aujourd'hui comme la référence du Ménage et Repassage Haut de Gamme à Paris. Depuis sa création, **Home Privilèges a toujours privilégié la qualité des prestations délivrées à sa clientèle en utilisant exclusivement des produits naturels préservant l'environnement** . Les intervenant (e) s du réseau maîtrisent toutes les techniques permettant d'assurer l'entretien des matériaux et tissus de leurs clients avec soin et expertise. Ces derniers sont formés et encadrés par des gouvernantes issues du Monde Hôtelier qui attestent d'un savoir-faire et d'une exigence stricte.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Homes Privilèges rejoint Toute la Franchise

Pour continuer à se de développer dans l'hexagone, le réseau a décidé de rejoindre la plateforme Toute la Franchise, **leader de la mise en relation entre franchiseurs et candidats à la franchise** . Un choix astucieux dans la mesure où le site Toute la Franchise permet à des franchiseurs, développeurs d'enseignes d'être vus et d'exposer leur marque sur le portail de référence afin de capter l'intérêt de candidats entrepreneurs potentiels. De plus, la plateforme, qui est leader de son marché, cumule **chaque mois plus de 500 000 visites pour plus 1 000 000 de pages vues** , offrant ainsi une grande visibilité à ses réseaux partenaires.

Vous souhaitez en savoir plus sur les réalisations de l'enseigne Homes Privilèges et les conditions requises pour se lancer à ses côtés ? Rendez-vous sur la fiche personnalisée du réseau pour savoir comment **devenir un (e) franchisé (e) Homes Privilèges** .

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Rejoindre la franchise Les Menus Services : Quel est le profil requis ?

Créé en 2003, le réseau de franchise Les Menus Services **recherche constamment de nouveaux franchisés afin de renforcer sa présence en France Métropolitaine.** L'enseigne de services à la personne, spécialisée dans le portage de repas à domicile, compte franchir la barre des 100 agences avant la fin de l'année en cours. Avec plus de 35 millions d'euros de chiffre d'affaires et trois millions de repas vendus, la marque est devenue l'acteur numéro 1 sur son marché. Par ailleurs, **l'enseigne nationale a enregistré un taux de croissance annuelle de 21%.**

Avez-vous le bon profil pour ouvrir une agence Les Menus Services ?
Le franchiseur Les Menus Services cherche à recruter de nouveaux adhérents pour s'implanter dans les zones géographiques non encore couvertes par son réseau. Pour pouvoir ouvrir une franchise Les Menus Services, il faut d'abord avoir le profil d'un entrepreneur perspicace et être prêt à investir dans le secteur des services à la personne. L'enseigne Les Menus Services est avant tout une aventure humaine !

En effet, les clients du réseau sont principalement des personnes fragiles. **Les franchisés doivent donc être en permanence à leur écoute** afin de les servir dans les meilleures conditions possibles. Par ailleurs, les candidats à la franchise **Les Menus Services** doivent être de vrais meneurs d'hommes. Ils devront manager une équipe de plusieurs collaborateurs.

Pour réussir dans ce domaine, il faut être un chef d'entreprise motivé et dynamique. **Il faut également avoir la fibre commerciale et le sens du service** . Bien connaître sa zone d'implantation est aussi primordial pour arriver à développer son projet et réaliser de bonnes performances.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Une formation complète pour de meilleures performances
La franchise Les Menus Services tient à former convenablement ses franchisés avant le démarrage de leur activité. Une fois leurs candidatures retenues, les futurs directeurs d'agences suivent **une formation poussée pour apprendre tous les rouages de leur nouveau métier.** La formation prodiguée par le franchiseur alterne théorie et pratique dans une agence existante. **Au terme de cette formation de 4 semaines** , les nouvelles recrues maîtriseront toutes les techniques pour être en mesure d'assurer les prestations proposées par l'enseigne à l'instar du service de portage de repas.

Ils assureront aussi la livraison de repas à domicile. Ils seront aussi capables de passer leurs commandes auprès des différents fournisseurs du réseau. Par ailleurs, les futurs adhérents veilleront au respect des règles d'hygiène et celles relatives à la sécurité alimentaire. Ils seront également en mesure de **gérer avec succès leur propre agence et de manager leur personnel en toute autonomie.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 01/09/2020
Heure : 12:55:34
Journaliste : ENCARNA BRAVO

www.neorestauration.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Le portage de repas à domicile, un marché attractif

XERFI-PRECEPTA vient de publier une étude approfondie portant sur **« La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs ». Une étude signée *Diane Michaud***

La crise du Covid-19 a-t-elle été favorable au marché du portage de repas à domicile ?

La crise sanitaire a mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas ou encore l'aide à la toilette. Le portage de repas a été davantage sollicité pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure (entourage, aidants informels, sociétés de services à la personne…). C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. A titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin. Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomieconstituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile. Dans ce contexte, le marché français du portage de repas à domicile est attractif. Il devrait en effet progresser au rythme d'environ 2% par an d'ici 20223 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 millions en 2019), selon nos prévisions. Seule ombre au tableau : les pressions tarifaires resteront fortes alors que les collectivités et les associations pratiquent des tarifs très bas pour garantir l'accès à ce service aux personnes précaires. Il reste maintenant aux professionnels à transformer l'essai, c'est-à-dire à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid-19.

Quels sont alors les options stratégiques possibles pour s'adapter aux mutations du marché ?

Tous droits réservés à l'éditeur

La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour s'adapter aux mutations du marché et trouver des relais de croissance. Les acteurs du portage de repas sont en outre potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services. Dans ces conditions, ils enrichissent leur offre pour pérenniser leur activité. Le développement de services complémentaires est de fait un bon moyen pour se positionner comme un interlocuteur unique auprès de leurs bénéficiaires. Les opérateurs misent également sur la personnalisation de l'offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien : les solutions ne manquent donc pas pour séduire et fidéliser les nouveaux adeptes. Les professionnels accordent aussi une attention croissante à la qualité de la relation entretenue avec leurs nouveaux clients et leur entourage. En parallèle, le durcissement de la règlementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.

La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?

Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Une situation qui s'explique par la mainmise historique des acteurs publics et privés à but non lucratif sur ce marché et par la forte fragmentation de l'offre. Sans oublier que les contraintes réglementaires freinent l'arrivée de nouveaux entrants. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme **Les Menus Services** ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. En raison de l'homogénéité des offres, les sociétés de portage de repas ont globalement tendance à aligner leurs tarifs sur les aides versées au titre de l'APA pour ne pas faire supporter un reste à charge trop élevé aux seniors. La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire…) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir. Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché. Dans ces conditions, les structures de petite envergure pourraient bien faire les frais d'opérations de croissance externe de la part de leurs concurrents et/ou de nouveaux entrants.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.senioractu.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Portage de repas à domicile : trois questions à Diane Michaud de chez Xerfi Precepta

La société Xerfi-Precepta vient de publier une étude approfondie sous le titre : « La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs ». Le point en trois questions avec Diane Michaud en charge des études seniors et auteur de cette étude.

La crise du Covid-19 a-t-elle été favorable au marché du portage de repas à domicile ?
La crise sanitaire a mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas ou encore l'aide à la toilette.
Le portage de repas a été davantage sollicité pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure (entourage, aidants informels, sociétés de services à la personne…).
C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. A titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6.000 à 11.000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin.
Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans ce contexte, le marché français du portage de repas à domicile est attractif. Il devrait en effet progresser au rythme d'environ 2% par an d'ici 2023 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 millions en 2019), selon nos prévisions.

Seule ombre au tableau : les pressions tarifaires resteront fortes alors que les collectivités et les associations pratiquent des tarifs très bas pour garantir l'accès à ce service aux personnes précaires. Il reste maintenant aux professionnels à transformer l'essai, c'est-à-dire à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid-19.

Quelles sont alors les options stratégiques possibles pour s'adapter aux mutations du marché ?

La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour s'adapter aux mutations du marché et trouver des relais de croissance. Les acteurs du portage de repas sont en outre potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services.

Dans ces conditions, ils enrichissent leur offre pour pérenniser leur activité. Le développement de services complémentaires est de fait un bon moyen pour se positionner comme un interlocuteur unique auprès de leurs bénéficiaires.

Les opérateurs misent également sur la personnalisation de l'offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien : les solutions ne manquent donc pas pour séduire et fidéliser les nouveaux adeptes.

Les professionnels accordent aussi une attention croissante à la qualité de la relation entretenue avec leurs nouveaux clients et leur entourage. En parallèle, le durcissement de la règlementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.

La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?

Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Une situation qui s'explique par la mainmise historique des acteurs publics et privés à but non lucratif sur ce marché et par la forte fragmentation de l'offre. Sans oublier que les contraintes réglementaires freinent l'arrivée de nouveaux entrants. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme **Les Menus Services** ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines.

En raison de l'homogénéité des offres, les sociétés de portage de repas ont globalement tendance à aligner leurs tarifs sur les aides versées au titre de l'APA pour ne pas faire supporter un reste à charge trop élevé aux seniors.

La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire…) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner.

Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir.

Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché. Dans ces conditions, les structures de petite envergure pourraient bien faire les frais d'opérations de croissance externe de la part de leurs concurrents et/ou de nouveaux entrants.

Tous droits réservés à l'éditeur

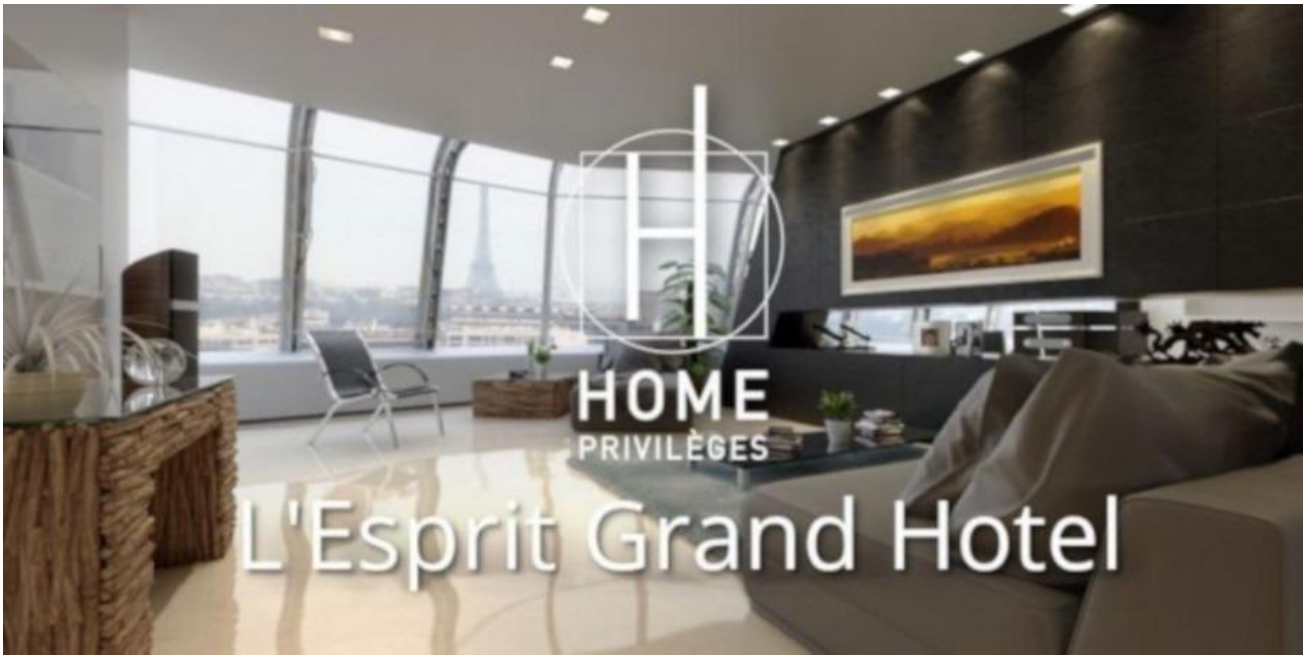
ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Homes Privilèges souhaite étendre son maillage à l'ensemble du territoire

Créé en 2006, Homes Privilèges , le **réseau spécialisé dans le nettoyage et le repassage haut de gamme,** ambitionne de renforcer sa présence en France. L'enseigne phare du groupe Jade Services qui se développe en licence de marque mise sur la qualité de ses prestations.

Avant de rejoindre l'équipe Homes Privilèges, les intervenants reçoivent une formation pointue. Ils sont encadrés par des gouvernantes expérimentées qui se chargent de leur transmettre tout leur savoir-faire. Par ailleurs, l'enseigne veille à utiliser exclusivement **des produits d'entretien naturels qui respectent l'environnement.** Après Paris et Bordeaux, la marque souhaite aujourd'hui déployer son concept ailleurs dans l'Hexagone.



Homes Privilèges, un acteur clé du ménage haut de gamme à Paris
Lancé en réseau en 2020, Homes Privilèges est devenu un acteur incontournable du ménage et repassage haut de gamme à Paris. Aujourd'hui, l'enseigne nationale souhaite conforter sa présence dans l'Hexagone **en investissant d'autres villes françaises.** Pour ce faire, elle cherche à recruter des chefs d'entreprises autonomes et rigoureux qui attestent d'une expérience préalable dans le management d'équipes.

Les candidats doivent également avoir **le sens du service et de la responsabilité.** Ils doivent avoir le profil d'un bon manager, être capables de fidéliser leurs clients et de réussir à conquérir de nouveaux marchés. Les futurs adhérents du réseau bénéficient d'une formation complète ainsi que d'un accompagnement personnalisé afin d'être convenablement préparés à leur nouveau métier.

Un accompagnement sur mesure pour une réussite partagée

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

En France, il existe une véritable demande pour le marché des prestations de ménage haut de gamme. Vu le succès des agences de Paris et de Bordeaux, la marque a décidé d'ouvrir de nouvelles unités. Le franchiseur veille à accompagner ses futurs partenaires et à leur transmettre tout le savoir-faire requis pour réussir dans ce domaine. En effet, les candidats à la franchise Homes Privilèges suivent **une formation qui alterne théorie et pratique et qui s'étale sur 4 semaines.** Ladite formation a trait à plusieurs volets dont notamment :

Les techniques de gestion et de fidélisation de la clientèle,
Le recrutement et le management des équipes d'intervenants,
La planification et la facturation des prestations,
La gestion de la paie et des ressources humaines dans le secteur des services d'aide à la personne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : les résultats sont tombés, 96 % de nos franchisés optimistes !

Les Menus Services relève le défi : des franchisés optimistes, un focus sur BFM Business & Franchise Expo Paris

ENQUÊTE DE SATISFACTION 2020
Les Menus Services a sollicité l'Indicateur de la Franchise pour faire une étude de satisfaction auprès de ses franchisés au premier trimestre 2020.
Pour ce premier audit, **93 % des franchisés** ont accepté de répondre à l'ensemble des questions. Quelle belle récompense de voir que la quasi-unanimité d'entre eux ont affirmé que leurs attentes initiales ont été satisfaites.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

95,60 % des franchisés optimistes sur l'avenir de leur enseigne

98,10 % "un bon franchiseur"

94,20 % Aide au démarrage : conseils et soutien

95 % d'opinion positive sur la tête de réseau

Découvrez les résultats de l'enquête de satisfaction franchisés

Tout comme nos franchisés et nos équipes vous ressentez le besoin d'aider les autres ?
Nous avons besoin d'entrepreneurs engagés ! Êtes-vous le/la prochain(e) franchisé(e) Les Menus Services ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

SAVE THE DATES

03 et 04/10 : Emission dédiée sur BFM Business

Les Menus Services participe à une émission spéciale sur BFM Business qui a pour thématique "**Services à la personne : la franchise qui a du sens**"

Diffusion : 03 et 04 octobre

Du 04 au 07/10 : Franchise Expo Paris

Le salon **Franchise Expo Paris** est confirmé du **04 au 07 octobre** à Porte de Versailles dans le respect des mesures sanitaires.

Venez nous rencontrer pour discuter ensemble de votre projet entrepreneurial !

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader de son domaine. **L'enseigne nationale** poursuit son développement et compte aujourd'hui **100 agences** au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 09 septembre 2020

À l'agenda de vos communes

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infolocale.fr

Chauché

Balladesmusicales
Assemblée générale.
Samedi 12 septembre, 17 h 45, salle Arc-en-ciel, rue de Gralas. Contact et réservation : 06 85 43 83 18, balladesmusicales@yahoo.com, https://balladesmusicales.jimdofree.com

Balladesmusicales, inscriptions
Musique. Ateliers apprentissage d'instruments traditionnels : vielle, diato, cornemuse.
Samedi 12 septembre, 9 h à 13 h 30 et 13 h 30 à 17 h 30, salle Arc-en-ciel, rue de Gralas. Payant. Contact et réservation : 06 85 43 83 18, balladesmusicales@yahoo.com, https://balladesmusicales.jimdofree.com

Les Herbiers

Les Menus services, portage de repas à domicile Vendée est
À emporter. Les Menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons quotidiennement en toute sécurité. Ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à votre disposition et une diététicienne s'occupe de tout. Repas du midi à partir de 11,05 € (*), la journée pour 13,50 € (*). (*) agréée Service à la personne sur la part service ; téléassistance à 19,90 € par mois.
Jusqu'au dimanche 28 février 2021, les Menus services, 22, rue du Brandon. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Annonce

Réunion des Alcooliques anonymes
Réunion, débat, rencontre.
Mercredi 9 septembre, 20 h 30, centre du Brandon, 3, rue Clisson. Contact : 07 80 55 31 01, 09 69 39 40 20.

Fête de l'Humanité Autrement en Vendée
Festival. Fête solidaire, fraternelle, culturelle, politique, de l'action et de la solidarité concrète, pour les droits humains, les urgences climatiques et sociales. Concerts DJs et en exclusivité GUTS DJ Set tropical, village associatif, spectacles de rue, Restauration.
Samedi 12 septembre, 11 h à 2 h, dimanche 13 septembre, 11 h à 18 h, 63, avenue de la Faye, Espace Liberté, Entrée par Dino's Park, Saint-Hilaire-de-Riez. Gratuit. Contact : 06 79 93 54 42, pcf85@wanadoo.fr, http://www.pcf-vendee.fr

Annonce

Mesnard-la-Barotière

Sortie nature : rendez-vous avec les reptiles
Sortie Nature. Couleuvres ou lézards, les reptiles n'ont souvent pas bonne réputation. Dépassez vos craintes et partez à la recherche de ces animaux malaimés. Des rencontres surprenantes à vivre en famille ! Tout public à partir de 6 ans. Durée 2 h. Réservation indispensable.
Samedi 12 septembre, 15 h, bois du Défend. Gratuit. Inscription avant le 11 septembre. Contact : 02 51 67 60 60, http://www.sitesnaturels.vendee.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Sainte-Foy-lès-Lyon !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de juillet.

Agence Lyon Sud Ouest - Sainte-Foy-lès-Lyon
27 rue Sainte Barbe
69110 SAINTE-FOY-LES-LYON
04.37.57.90.03
lyonsudouest@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dès le lancement de la première agence Les Menus Services sur la métropole Lyonnaise par Sophie mon épouse, en 2011, j'ai toujours partagé son enthousiasme pour l'activité de portage de repas et les services à nos seniors.
J'ai d'ailleurs plusieurs fois eu l'occasion de l'aider sur le terrain mais je suis particulièrement ravi aujourd'hui d'apporter concrètement ma pierre à l'édifice avec ce projet d'ouverture de **seconde agence sur l'Ouest Lyonnais.**
Cette nouvelle structure peut maintenant assurer le **service avec encore plus de proximité** pour tous les bénéficiaires du Sud-Ouest Lyonnais dans un triangle entre Sainte-Foy-lès-Lyon, Grigny et Saint-Laurent-d'Agny.
Le transfert depuis l'agence de Francheville à celle de Sainte-Foy de 3 de nos fidèles préparatrices livreuses et d'une diététicienne de la première heure, Elsa, a permis d' **assurer la continuité de nos valeurs : bienveillance, fiabilité, respect, relation personnalisée et qualité des repas et du service** .
J'apprécie particulièrement les **liens qui se tissent avec les bénéficiaires** dont nous prenons soin au quotidien comme de nos proches.
Ce **métier qui a du sens et qui nous donne le sentiment d'être utile** est une source de motivation quotidienne pour l'équipe comme pour moi.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Sucré ou Salé ?
Gourmand de naissance (…Lyonnais) la qualité du repas est centrale dans ma vie quotidienne avec une faiblesse plus importante pour le salé.
Comme je l'observe chez de nombreux bénéficiaires séniors, je ne rate jamais l'opportunité de déguster une bonne tête de veau sauce gribiche !

ZONES DESSERVIES
L **'agence de Lyon Ouest - Sainte-Foy-lès-Lyon** propose ses services sur le sud-ouest Lyonnais : Lyon 2, Oullins, Saint Genis Laval, Brignais, Sainte Foy et toutes les communes vers l'ouest jusqu'à Messimy et le sud jusqu'à Grigny.… Pour toutes les autres communes, merci de nous contacter.

A CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE
L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en **petits travaux** , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Manager de l'alimentaire
Pays : FR
Périodicité : Bimensuel

Date : Du 11 au 24 septembre 2020
Page de l'article : p.7

Portage de repas à domicile : 540 M€ en 2023

Le marché français du portage de repas à domicile devrait progresser de 2% par an d'ici 2023 pour atteindre 540 M€ (contre 500 M€ en 2019), selon XerfiPrecepta.

Parmi les acteurs du secteur : Les Menus Services, Coviva, DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les Menus Services, "un bon franchiseur" pour 98% de ses franchisés

Le réseau Les Menus Services recueille d'excellents résultats suite à l'audit de satisfaction de ses franchisés réalisé par l'Indicateur de la Franchise.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Réalisée au premier trimestre 2020, l'enquête de satisfaction des franchisés demandée par Les Menus Services à l'Indicateur de la Franchise permet au réseau de portage de repas à domicile de **s'enorgueillir des excellents avis recueillis.**

Ce sont en effet 93% des franchisés qui ont accepté de répondre à l'ensemble des questions, dévoilant parmi eux :

95,6% de franchisés optimistes pour l'avenir de l'enseigne
98,1% de franchisés estimant que leur réseau est un bon franchiseur
94,2% de franchisés ayant apprécié les conseils et le soutien dont ils ont bénéficié au démarrage
95% de franchisés ont une opinion positive de la tête de réseau
Les Menus Services estiment ainsi pouvoir **envisager l'avenir avec sérénité** , sans oublier de prendre en compte les axes d'améliorations soumis par ses franchisés dans le cadre de l'audit, **comme l'évolution de l'offre, ou des projets autour de l'environnement ou du numérique.**

Avec aujourd'hui 100 agences et plus de 35 millions d'euros de chiffre d'affaires, l'enseigne poursuit sa croissance et le fait savoir : le franchiseur participera à **une émission spéciale de BFM Business** sur le thème "services à la personne : la franchise qui a du sens", diffusée les 3 et 4 octobre prochains. Le réseau a

Tous droits réservés à l'éditeur

également maintenu sa participation au **salon Franchise Expo Paris** organisé du 4 au 7 octobre prochains au parc des expositions de la Porte de Versailles, où l'équipe accueillera les candidats à la franchise sur le stand B52.

Intéressé par le modèle, vous souhaitez en savoir plus dès à présent sur son fonctionnement et ses atouts ? Retrouvez sa fiche personnalisée sur les pages de Toute la Franchise et découvrez comment devenir franchisé Les Menus Services .

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : Du 12 au 13 septembre 2020

À l'agenda de vos communes

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infolocale.fr

Bazoges-en-Paillers

Les Pas zogeais

Randonnée, balade, marche. 2 parcours au choix : 7 km, 9 km sur la Bultière. Masque indispensable pour le covoiturage. Les marches du club ont lieu les 2e et 4e lundis de chaque mois.

Lundi 14 septembre, 14 h 30, foyer communal.

Chauché

USC football

Football. Dimanche, seniors B : Chauché US 2 contre Landeronde Saint-Georges à 15 h ; U15 A : La Roche Robretières contre GJ Saint-Denis-Chau-Cop à 10 h. Samedi, seniors A : Aizenay France 2 contre Chauché US à 18 h ; U17 : GJ Saint-Denis-Chau-Cop contre Aizenay France à 15 h à Chauché.

Samedi 12, dimanche 13 septembre, complexe sportif.

Marche chauchéenne

Randonnée, balade, marche. Départ relais de Charette pour les 2 parcours : 2 heures et 1 h 15, forêt de Grasla et alentours.

Mardi 15 septembre, 9 h 15 et 10 h, parking foyer Soleil. Contact : 06 74 32 71 97.

Chavagnes-en-Paillers

BCCF Vendée

Mémento sportif. Samedi, 10 h : U13 filles 3 contre Boufféré et U13 filles 2 contre L'Oie ; 11 h 30 : U13 filles 1 contre CTC Fer Plé et U13 garçons contre CTC Fer Plé ; 13 h 30 : U15 garçons 1 contre CTC Fer Plé et U15 garçons 2 contre Chambretaud ; 15 h : U15 filles 2 contre CTC Fer Plé et U15 filles 3 contre Boufféré ; 16 h 30 : U15 filles 1 contre CTC Fer Plé ; 18 h 15 : U17 garçons contre L'Oie ; 20 h : seniors filles 1 contre Saint-Georges-de-Montaigu.

Tous droits réservés à l'éditeur

Dimanche, 10 h : matchs U11 filles et U11 garçons ; 11 h 30 : U18 filles contre Sainte-Foy ; 14 h : seniors filles 2 contre Sainte-Foy ; 16 h : seniors garçons contre Les Herbiers.
Samedi 12 septembre, 10 h à 12 h et 13 h 30 à 21 h 30, dimanche 13 septembre, 10 h à 12 h 30 et 14 h à 17 h 30, Jean-de-Suzannet. Gratuit.

Base nautique de la Bultière, sport évasion

Portes ouvertes, forums. 1re séance qui vous permettra de pratiquer une variété d'activités physiques tout au long de l'année. Possibilité de venir découvrir gratuitement les activités auprès de Caroline, l'animatrice sportive diplômée.
Mardi 15 septembre, 18 h 30, base nautique, lac de la Bultière, la Petite-Grassière. Payant. Contact et réservation : 06 52 15 72 09, contact@basenautiquebultiere.com, http://basenautiquebultiere.com/sport-evasion/

Annonce

Essarts en bocage

F.C. Les Essarts Boulogne Merlatière

Mémento sportif. Samedi, 15 h : U 18 coupe Gambardella. Dimanche, 13 h : équipe 4 contre Mormaison 2 ; 15 h : équipe 1 contre Emée.
Samedi 12, dimanche 13 septembre, stade municipal des Essarts.

Messe dominicale

Messe. Dimanche à 9 h 30, église de La Merlatière ; 11 h, église des Essarts. Venir avec votre masque.
Samedi 12 septembre, 19 h, église de Sainte-Florence.

Les Essarts : coupure de courant pour travaux

Travaux voirie. Afin d'améliorer la qualité de la distribution électrique, Enedis réalise des travaux sur le réseau, ce qui entraînera une ou plusieurs coupures d'électricité.
Lundi 14 septembre, 13 h 30 à 17 h, La Haute Grange, La Guiffardière, Le Grand Chêne, La Basse Grange, La Pertelière, Les Essarts.

La Rabatelière

Football-club Chavagnes Rabatelière

Mémento sportif. FCCR 3 contre Saint-Denis-la-Chevasse 2.
Dimanche 13 septembre, 13 h, stade de la Créchère.

Les Brouzils

Paroisse Louis-Marie Baudouin

Messe.
Samedi 12 septembre, 19 h.

Loups sportifs de Grasla

Football. À 10 h 30, les U18A se déplacent à Chalonnes-sur-Loire 49 en coupe Gambardella ; à 13 h, les seniors 3 reçoivent Le Poiré-sur-Vie 4 ; à 15 h, les seniors 1 reçoivent Segré en championnat R2. Les seniors 2 se déplacent aux Landes-Génusson à 15 h.
Dimanche 13 septembre, stade de Grasla.

Les Epesses

Foot

Football. Usesm 2 contre FC Sainte-Cécile Saint-Mars 2.
Dimanche 13 septembre, 15 h, stade de la Colonne.

Les Herbiers

Les Menus services, portage de repas à domicile Vendée est

A emporter. Les Menus services, société de portage de repas à domicile, assure les livraisons quotidiennement en toute sécurité. Ouvert à tous, sans condition de santé, ni d'âge, même de manière ponctuelle. Un large choix de plats cuisinés est à votre disposition et une diététicienne s'occupe de tout. Repas du midi à partir de 11,05 € (*), la journée pour 13,50 € (*). (*) agréée Service à la personne sur la part service ; téléassistance à 19,90 € par mois.
Jusqu'au dimanche 28 février 2021, les Menus services, 22, rue du Brandon. Payant. Contact et réservation : 02 51 48 53 39, vendee.est@les-menus-services.com

Annonce

Basket-ball

Mémento sportif. 16 h : seniors garçons PRM contre CTC Nord Mayenne en coupe territoriale, qualification coupe de France.
Samedi 12 septembre, salle de l'Étenduère.

UFC Que choisir, association de défense des consommateurs

Permanence. L'association traitera des litiges liés à la construction, assurance, logement, SAV, téléphonie, internet et automobile. Se munir des copies des documents. Port du masque obligatoire.
Lundi 14 septembre, 14 h à 17 h, centre Brandon salle n° 8, 34, rue du Brandon. Contact : 02 51 36 19 52, contact@vendee.ufcquechoisir.fr, http://vendee.ufcquechoisir.fr

« La défiance : boulet économique et sanitaire de la France » par Jean-Marc Vittori

Conférence sciences humaines. Jean-Marc Vittori, éditorialiste au journal Les Échos est l'un des chroniqueurs économiques les plus écoutés de France. Il vient au CERA (Centre d'Échanges et de Réflexion pour l'Avenir) pour nous aider à mieux Comprendre - Échanger - Réfléchir - Anticiper (CERA) le monde d'après Covid.
Mardi 15 septembre, 18 h 30 à 21 h 30, lycée Jean XXIII, avenue des Sables. Tarifs : 15 €, sauf pour les adhérents du CERA et leurs invités : gratuit, et les moins de 30 ans : gratuit. Inscription avant le 14 septembre. Contact : 02 51 66 59 00, contact@le-cera.com, http://www.le-cera.com

Annonce

Danse en Herb', cours de danse à deux

Danse. Valse, tango, rock, bachata. Tous les mardis, avec 3 niveaux : débutant à 18 h 30, intermédiaire et avancé. Venez découvrir la danse, ou évaluer votre niveau, lors d'un cours d'essai gratuit.
Mardi 15 septembre, salle de l'ancienne mairie, Grande rue, Galerie des Halles. Contact et réservation : 06 63 14 31 24, danse-en-herb@orange.fr

Base nautique de la Bultière, sport évasion

Portes ouvertes, forums. 1re séance qui vous permettra de pratiquer une variété d'activités physiques tout au long de l'année. Possibilité de venir découvrir gratuitement les activités auprès de Caroline, l'animatrice sportive diplômée.
Mardi 15 septembre, 18 h 30, base nautique, lac de la Bultière, la Petite-Grassière, Chavagnes-en-Paillers. Payant. Contact et réservation : 06 52 15 72 09, contact@basenautiquebultiere.com, http://basenautiquebultiere.com/sport-evasion/

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Quoi de neuf au sein du réseau Les Menus Services ?

Le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France, **Les Menus Services** (LMS) a dernièrement mené une enquête de satisfaction auprès de ses franchisés qui a permis d'obtenir de beaux résultats. Par ailleurs, l'enseigne annonce sa participation en octobre prochain à une émission spéciale sur BFM Business mais aussi au salon Franchise Expo à Paris Porte de Versailles.

Retour sur l'enquête LMS

L'enseigne Les Menus Services a demandé à l'Indicateur de la Franchise de réaliser une étude de satisfaction auprès de ses franchisés au premier trimestre de l'année. Pour cette première étude, 93% des franchisés du réseau ont participé et accepté de répondre aux questions. Les résultats obtenus sont comme suit :

95,60% des franchisés sont optimistes sur l'avenir de leur réseau,
98,10% jugent que LMS est ‘‘un bon franchiseur'',
94,20% apprécient l'aide au démarrage : conseils et soutien,
95% ont des opinions positives sur la tête de réseau.

Les prochains RDV de LMS

Les 3 et 4 octobre à venir, Les Menus Services sera mis à l'honneur lors d'une émission spéciale sur BFM Business avec pour thématique ‘‘Services à la personne : la franchise qui a du sens''.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

La marque sera également présente au salon Franchise Expo Paris du 4 au 7 octobre avec l'ambition de rencontrer ses futurs candidats à la franchise. L'équipe LMS accueillera les porteurs de projets sur le stand B52 et échangera avec eux sur leur projet de création ou de reprise de franchise.

Rappelons que 40 000 € d'apport personnel sont nécessaires à l'intégration.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence à Sainte-Foy-lès-Lyon en juillet dernier

Spécialisé depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, **Les Menus Services** (LMS) a depuis le mois de juillet accueilli une nouvelle agence franchisée sur la ville de Sainte-Foy-lès-Lyon. Le réseau compte à ce jour 90 agences réparties sur l'ensemble du territoire national.

LMS s'implante dans le sud ouest lyonnais
En juillet, une nouvelle agence franchisée Les Menus Services a ouvert ses portes sur la ville de Sainte-Foy-lès-Lyon, dans le sud ouest lyonnais.

« *Dès le lancement de la première agence Les Menus Services sur la métropole Lyonnaise [Francheville] par Sophie mon épouse, en 2011, j'ai toujours partagé son enthousiasme pour l'activité de portage de repas et les services à nos senior* s », a exprimé Pascal Mallet, le dirigeant de la nouvelle franchise. Ce dernier se félicite aujourd'hui de la création de leur seconde agence dans l'ouest lyonnais.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour soutenir le lancement de son projet, le couple a transmis trois préparatrices livreuses et une diététicienne de l'agence de Francheville vers celle de Sainte-Foy-lès-Lyon.

Outre le portage de repas à domicile, l'agence de Sainte-Foy-lès-Lyon intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Situé au 27 rue Sainte Barbe, la nouvelle agence Les Menus Services couvre la zone du sud-ouest Lyonnais : Lyon 2, Oullins, Saint-Genis-Laval, Brignais, Sainte-Foy et toutes les communes vers l'ouest jusqu'à Messimy et le sud jusqu'à Grigny.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Segré Anjou Bleu

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de juillet.

Agence Segré Anjou Bleu
16 rue du docteur Paul Chevalier
49500 SEGRE
02.41.81.10.26
segre@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Déjà présents dans le Maine-et-Loire depuis plus de 10 ans, **nous avons ouvert notre 1ère agence à Angers le 15 juin 2006.**
Nous avons ensuite élargi notre zone d'intervention en ouvrant une **nouvelle agence à Saumur** , puis une autre à Cholet et enfin à Beaucouzé en 2017.
L'un des seuls secteurs que nous ne desservions pas encore dans le Maine-et-Loire était **le Segréen** , il nous a donc paru naturel d'y proposer également nos services. Nous couvrons ainsi la totalité du Maine et Loire.
En agence, **Fanny et Laura** sont les interlocutrices privilégiées. Elles sont à l'écoute des bénéficiaires et de leurs proches, les conseillent et répondent à leurs questions, par téléphone.
Angélique , quant à elle, se déplace à domicile pour rencontrer les bénéficiaires lors d'une visite de mise en place. Elle devient ensuite un visage familier pour chacun car c'est également elle qui assure la livraison régulière des repas et apporte l'aide et l'assistance nécessaires, lors de ses passages.

Sucré ou Salé ?
Je préfère le sucré ! je ne termine jamais un repas sans une note sucrée.
Mon pêcher mignon, un moelleux au chocolat accompagné d'une crème anglaise !
Mon secret pour qu'il soit encore meilleur ? Servir le moelleux tiède et la crème anglaise froide...

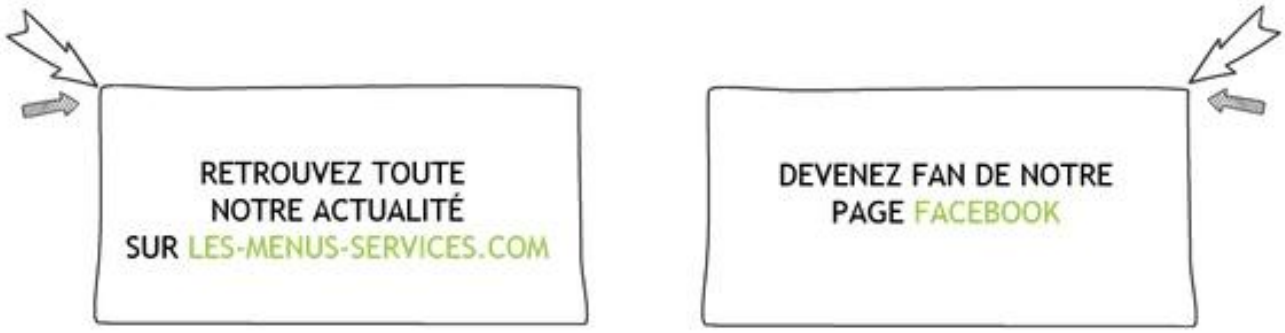
ZONES DESSERVIES
L' **agence de Segré** propose ses services à Segré et ses communes voisines, Combré, Marans, Le Lion d'Angers, Saint Sauveur de Flée, Chatelais, Bouillé Ménard, Saint Martin du Bois…etc. (Autres : Nous contacter).

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en **petits travaux** , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs **démarches administratives.**



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Albi

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise ! Vous pouvez nous y retrouver depuis le début du mois.

Agence Albi - Gaillac - Carmaux
1-3 rue des Pasteliers
81000 ALBI

05.63.33.50.30
albi@les-menus-services.com
Agence Albi - Gaillac - Carmaux
1-3 rue des Pasteliers
81000 ALBI
05.63.33.50.30
albi@les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Fort de mon expérience de 20 ans dans la distribution, j'ai souhaité donner un nouveau sens à ma vie professionnelle, et pour cela, quoi de mieux que de **se tourner vers les autres et leur rendre service !**
J'ai donc choisi d'ouvrir une agence de services à la personne, et Les Menus Services se sont imposés à moi comme une évidence.
Aider, partager, accompagner ou encore **veiller au bien-être des personnes** , sont des valeurs que nous partageons et qui me sont chères.
Permettre à nos aînés de rester à leur domicile en leur apportant de bons « petits » plats savoureux qu'ils ont choisis eux-mêmes, ainsi que d'autres services qui les soulagent dans leur quotidien, tout ceci avec attention, écoute et bonne humeur, est une réelle source de satisfaction et de plaisir.
C'est donc avec fierté que j'ai ouvert mon agence **« Les Menus Services » à Albi.**

Sucré ou Salé ?
Mmm… plutôt sucré. J'ai un faible pour le Pastis aux Pommes du Quercy… Gourmandise et finesse au rendez-vous. Tout simplement craquant

ZONES DESSERVIES
L'agence d'Albi propose ses services de portage de repas à domicile et bien plus encore en Pays d'Albigeois et sur un grand nombre de communes voisines : Gaillac, Carmaux, Réalmont, Cordes sur Ciel, Lisle-sur-Tarn…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en **petits travaux,** pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives** .

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

A Lyon, la franchise Les Menus Services se décline en couple

L'enseigne de livraison de repas à domicile Les Menus Services poursuit son développement dans l'agglomération lyonnaise sous l'impulsion d'un couple de franchisés : Sophie et Pascal Mallet. Ainsi, quelques années après son épouse, Pascal vient d'ouvrir une agence à Sainte-Foy-Lès-Lyon.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Un enthousiasme partagé pour les services aux seniors
C'est en 2011 que Sophie Mallet rejoint la franchise Les Menus Services en ouvrant son agence sur le secteur Lyon-Ouest, à Francheville. Pendant les premières années d'activité, son mari découvre l'activité et met de

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

temps en temps la main à la pâte en l'aidant sur le terrain, au besoin. *« j'ai toujours partagé son enthousiasme pour l'activité de portage de repas et les services à nos séniors »* , confie-t-il.

C'est pourquoi aujourd'hui, 9 ans après son épouse, c'est au tour de Pascal d'ouvrir son agence de portage de repas à domicile Les Menus Services. Il choisit quant à lui le secteur du sud-ouest lyonnais : son agence, implantée à Sainte-Foy-Lès-Lyon, desservira toute la zone de chalandise qui s'étend jusqu'à Grigny et Saint-Laurent-d'Agny.

Afin d'assurer le démarrage de l'activité de cette nouvelle agence, l'agence de Sophie transfère pour l'occasion 3 de ses préparatrices-livreuses ainsi que l'une de ses diététiciennes. Continuité des valeurs assurée : *« bienveillance, fiabilité, respect, relation personnalisée et qualité des repas et du service »* .

Si vous aussi, comme Sophie et Pascal, vous souhaitez connaître une success story entrepreneurial et vous épanouir dans les services aux seniors, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour ouvrir une agence de portage de repas à domicile.

Mots clés : Développement Nouvelle Franchise

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Les Menus Services : Des franchisés optimistes pour leur avenir !

Le réseau Les Menus Services a fait appel à l'expertise de **l'Indicateur de la Franchise** pour faire une **étude de satisfaction** auprès de ses franchisés au 1er trimestre 2020. L'enquête a révélé que **96 % des franchisés étaient optimistes** sur l'avenir de leur enseigne.

Un franchiseur disponible et proche de ses franchisés
Au total, **93 %** des franchisés Les Menus Services ont répondu à l'ensemble des questions de l'enquête menée par l'Indicateur de la Franchise, Organisme Indépendant d'Audits de Satisfaction des Réseaux de Franchise réalisés auprès des Franchisés de France.

L'étude a permis de révéler que la grande majorité des franchisés du réseau ont vu leurs attentes initiales ont été satisfaites:

95.60 % des franchisés sont optimistes sur l'avenir de leur enseigne
94.20 % apprécient les conseils et le soutien au démarrage
98.10 % pensent que Les Menus Services est « un bon franchiseur »
95 % ont une opinion positive sur la tête de réseau
L'enquête a aussi révélé les pourcentages de satisfaction suivants:

Tête de réseau :

Satisfaction globale: **95.70 %**
Disponibilité: **94.30 %**
Respectueux de la zone de chalandise et de l'exclusivité territoriale: **96.20 %**
Prêt à vous assister en cas de problème: **98.10 %**
Juste dans son évaluation des résultats de votre entreprise: **100 %**
Un bon franchiseur: **98.10 %**
Enseigne :

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Satisfaction globale: **93.40 %**
Votre attente a-t-elle été satisfaite ? **98.10 %** ont répondu oui
Si c'était à refaire le referiez-vous, resigneriez-vous ? **91.10 %** ont répondu oui
Les dates à retenir pour découvrir la franchise Les Menus Services
La franchise Les Menus Services participera à une émission spéciale sur **BFM Business** qui a pour thématique « Services à la personne : la franchise qui a du sens ». L'émission sera diffusée **les 3 et 4 octobre prochains.**

Et si vous souhaitez rencontrer l'enseigne, vous aurez l'occasion de le faire en vous rendant au **salon Franchise Expo Paris** qui a été confirmé du 4 au 7 octobre, à Porte de Versailles, dans le respect des mesures sanitaires. L'équipe de l'enseigne sera disponible sur le **stand B52.**

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Officiel de la Franchise.fr

Date : 18/09/2020
Heure : 12:25:08
Journaliste : Nicolas Monier

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Guy Gras remplace Michel Bourel à la présidence de la FFF

Guy Gras, nouveau président de la Fédération française de la franchise.

L'Assemblée Générale extraordinaire de la FFF du 14 septembre a permis l'élection de Guy Gras à la présidence de la FFF. Cela pour un mandat de deux ans.

Directeur des affaires juridiques du groupe Yves Rocher, Guy Gras succède ainsi à Michel Bourel, fondateur de l'enseigne Cavavin, à la présidence de la Fédération Française de la Franchise. Son mandat court sur deux ans. Déjà président de la fédération de 2008 à 2012, Guy Gras a été également président de la fédération européenne de la franchise à Bruxelles de 2012 à 2016. *"Chargé d'enseignement auprès de l'Université de Paris-Dauphine, il est responsable du cours de droit de la concurrence en master 2 Droits et responsabilité sociétale des entreprises",* précise la FFF. Guy Gras fut membre de la Commission de la médiation de la consommation ainsi que du Conseil national de la consommation.

Cette journée a été aussi l'occasion pour la fédération de voter l'augmentation du nombre de postes d'administrateurs franchisés, passant de 3 à 5. "*Les postes au conseil d'administration sont désormais au nombre de 21. L'assemblée générale ordinaire, organisée le même jour, a permis l'élection de 6 administrateurs"*, explique la FFF avant d'ajouter : *"Cette évolution, qui s'inscrit dans la droite ligne de la politique de réseau et de dialogue franchiseurs-franchisés qu'a toujours conduite la FFF, a été jugée*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

nécessaire par le Conseil d'administration. Elle va permettre de renforcer la position de la FFF en tant que représentant de réseaux de franchise tant auprès des pouvoirs publics, que des médias et des franchisés, tout en conservant aux franchiseurs leur rôle naturel de direction et d'animation des réseaux."

Parmi ces membres du Conseil d'administration, côté franchiseurs, nous retrouvons Guy Gras réélu à son poste. On notera l'élection de Claire Lanneau (dirigeante fondatrice de Babychou Services). Pour la partie franchisés, Stéphanie Lemoine (Jeff de Bruges) a été réélue à son poste. À souligner l'élection de Sophie Lorain-Gangnon (Babychou Services) mais aussi d'Éric Azan (Quick) et de Clarence Chapuy (Les Menus Services).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services s'implante à Segré Anjou Bleu

Toute l'actu franchise 1 fois par semaine. Inscrivez-vous à notre newsletter×

L'enseigne **Les Menus Services** est spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées. Depuis presque 20 ans elle s'est dotée de 100 agences sur l'ensemble du territoire français. Récemment, elle a lancé une nouvelle agence à Segré Anjou Bleu.

Une nouvelle adresse Les Menus Services
Les Menus Services est présent dans la région de Maine-et-Loire depuis 14 ans et Angers fut la première ville à accueillir l'enseigne le 15 juin 2006. Depuis plusieurs agences ont vu le jour à Saumur, puis une autre à Cholet et enfin à Beaucouzé en 2017.

L'ouverture d'une nouvelle agence à Segré Anjou Bleu est très importante pour la région, étant donné que c'est l'un des seuls secteurs non desservis encore dans le Maine-et-Loire était le Segréen.

L'unité propose ses services de portage de repas à domicile à Segré et ses communes voisines, Combré, Marans, Le Lion d'Angers, Saint Sauveur de Flée, Chatelais, Bouillé Ménard, Saint Martin du Bois…etc.

De même, l'agence met en place d'autres services pour satisfaire les besoins de ses bénéficiaires en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses clients 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Les avantages de la franchise Les Menus Services
Une centrale d'achats,
La mise à disposition d'un logiciel dédié pour la prise des commandes des clients et la mise à disposition d'un logiciel de la relation commerciale,

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Un support diététique : Un diététicien ou une diététicienne au sein de chaque agence.
Patrick Rucart

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Fédération française de la franchise : Guy Gras redevient Président

irecteur des affaires juridiques du Groupe Rocher, Guy Gras a été élu Président de la Fédération française de la franchise pour un mandat de deux ans.

Directeur des affaires juridiques, réglementaires et données personnelles du **Groupe Rocher** , Guy Gras a été élu le 14 septembre dernier à la présidence de la **Fédération française de la franchise** pour un mandat de deux ans par le conseil d'administration de la FFF. Il succède à Michel Bourel, Pdg de l'enseigne ***Cavavin*** , après un mandat de quatre ans à la tête de la Fédération qui revendique 178 enseignes adhérentes, soit plus de 45 % des franchisés français.

Déjà Président de la **Fédération française de la franchise** de 2008 à 2012, Guy Gras était jusqu'alors Administrateur et Vice-Président en charge des Affaires Juridiques au sein du Bureau Exécutif. Il a par ailleurs été Président de la Fédération Européenne de la Franchise à Bruxelles de 2012 à 2016.

La franchise : « un modèle résilient et performant »
« Je suis très honoré d'être élu en tant que Président de la ***Fédération française de la franchise*** *,* déclare Guy Gras dans un communiqué *. Je connais la mission pour l'avoir exercée par le passé et je mesure pleinement la responsabilité qui m'est confiée dans un moment où la relance économique doit s'exercer avec force. Aux côtés des franchiseurs, franchisés, experts du Collège, partenaires, banquiers, la* ***Fédération***

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

française de la franchise *est en ordre de marche pour défendre et promouvoir un modèle résilient et performant, particulièrement bien adapté aux défis qui attendent le commerce. »*

L'assemblée générale ordinaire, organisée le même jour, a permis l'élection de 6 administrateurs, dont deux aux collège franchiseurs : Guy Gras (réélection) et Claire Lanneau, Dirigeante fondatrice de ***Babychou*** (élection).

De 3 à 5 postes d'administrateurs franchisés
Le même jour, l'assemblée générale extraordinaire de la FFF a voté l'augmentation du nombre de postes d'administrateurs franchisés, passe de 3 à 5. *« Cette évolution, qui s'inscrit dans la droite ligne de la politique de réseau et de dialogue franchiseur-franchisés qu'a toujours conduite la FFF, a été jugée nécessaire par le Conseil d'administration,* souligne la Fédération. *Elle va permettre ainsi de renforcer la position de la FFF en tant que représentant de réseaux de franchise tant auprès des pouvoirs publics, que des médias et des franchisés, tout en conservant aux franchiseurs leur rôle naturel de direction et d'animation des réseaux ».*

Quatre d'administrateurs franchisés ont été élus (Sophie Lorain-Gagnon, **franchisée *Babychou*** et Clarence Chapuy, **franchisée *Les Menus Services***) ou réélus (Stéphanie Lemoine, **franchisée *Jeff de Bruges*** et Eric Azan, **franchisé *Quick***).

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde du Droit

www.lemondedudroit.fr
Pays : France
Dynamisme : 15

Visualiser l'article

La Fédération française de la franchise annonce l'élection de Guy Gras à la présidence et 6 administrateurs

Guy Gras, directeur des affaires juridiques, réglementaires et données personnelles du Groupe ROCHER a été élu à la présidence de la Fédération française de la franchise pour un mandat de 2 ans par le conseil d'administration de la FFF ce jour ainsi que 6 administrateurs.

Déjà Président de la Fédération française de la franchise de 2008 à 2012, Guy Gras était jusqu'alors Administrateur et Vice-Président en charge des Affaires Juridiques au sein du Bureau Exécutif. Il a été par ailleurs, Président de la Fédération Européenne de la Franchise à Bruxelles de 2012 à 2016.

Chargé d'enseignement auprès de l'Université de Paris-Dauphine, il est responsable du cours de droit de la concurrence en master 2 « Droits et responsabilité sociétale des entreprises » et participe notamment au DJCE de Montpellier en Droit de la Distribution.

Guy Gras est également ancien membre de la Commission de la Médiation de la Consommation et du Conseil National de la Consommation. Il intervient régulièrement dans des colloques et formations sur des questions relatives au Droit de la Distribution et de la Consommation.

« Je suis très honoré d'être élu en tant que Président de la Fédération française de la franchise. Je connais la mission pour l'avoir exercée par le passé et je mesure pleinement la responsabilité qui m'est confiée dans un moment où la relance économique doit s'exercer avec force. Aux côtés des franchiseurs, franchisés, experts du Collège, partenaires, banquiers, la Fédération française de la franchise est en ordre de marche pour défendre et promouvoir un modèle résilient et performant, particulièrement bien adapté aux défis qui attendent le commerce. Avec le Conseil d'administration, le Bureau Exécutif et les permanents de la FFF, nous formons une équipe forte et motivée et continuerons de faire de la Fédération un lieu d'information et d'échanges pour accompagner dans leur développement nos adhérents ainsi que les futurs candidats à la franchise. Plus que jamais, nous sommes aux côtés de tous les entrepreneurs pour promouvoir ce modèle économique dynamique, qui permet d'entreprendre à tout âge – notamment les jeunes et les seniors - et dans de très nombreux secteurs d'activité. »

Le 14 septembre dernier, l'assemblée générale extraordinaire de la FFF s'est tenue et a voté l'augmentation du nombre de postes d'administrateurs franchisés, passant ainsi de 3 à 5. Les postes au conseil d'administration sont désormais au nombre de 21. L'assemblée générale ordinaire, organisée le même jour, a permis l'élection de 6 administrateurs.
Elle a été soumise cette année au vote de la modification des statuts visant à augmenter le nombre des administrateurs de la FFF pour passer le nombre de siège réservés aux franchisés de 3 à 5. Cette évolution, qui s'inscrit dans la droite ligne de la politique de réseau et de dialogue franchiseur-franchisés qu'a toujours conduite la FFF, a été jugée nécessaire par le Conseil d'administration.

Elle va permettre ainsi de renforcer la position de la FFF en tant que représentant de réseaux de franchise tant auprès des pouvoirs publics, que des médias et des franchisés, tout en conservant aux franchiseurs leur rôle naturel de direction et d'animation des réseaux.

FRANCHISEURS : 2 administrateurs, YVES ROCHER – Guy Gras (Directeur juridique) (réélection), BABYCHOU SERVICES – Claire Lanneau (Dirigeante fondatrice) (éléction).

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde du Droit

www.lemondedudroit.fr
Pays : France
Dynamisme : 15

Visualiser l'article

FRANCHISÉS : 4 administrateurs, BABYCHOU SERVICES – Sophie Lorain-Gangnon (élection), JEFF DE BRUGES – Stéphanie Lemoine (réélection), QUICK – Eric Azan (réélection), LES MENUS SERVICES – Clarence Chapuy (élection).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les Menus Services ouvre deux nouvelles agences dans le Tarn et en Anjou

L'enseigne de portage de repas à domicile Les Menus Services poursuit son développement avec l'ouverture d'une nouvelle agence, à Albi, dans le Tarn, portée par un nouveau franchisé, et d'une nouvelle à Segré-en-Anjou-Bleu, dans le Maine-et-Loire, portée par un multifranchisé.

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

4 agences en Anjou
A Segré-en-Anjou-Bleu, la nouvelle agence de portage de repas à domicile a été ouverte à l'initiative d'un multifranchisé dynamique et entreprenant. En effet, cette agence est sa quatrième après celle de Beaucouzé, ouverte en 2017, celle de Cholet, celle de Saumur et enfin celle d'Angers, la première ouverte, en 2006. Le multifranchisé couvre ainsi l'intégralité du département.

Une nouvelle agence dans le Tarn
Dans le Tarn, à Albi, c'est Thierry Gagnot qui vient d'ouvrir son agence de portage de repas à domicile Les Menus Services. *« Fort de mon expérience de 20 ans dans la distribution, j'ai souhaité donner un nouveau sens à ma vie professionnelle, et pour cela, quoi de mieux que de se tourner vers les autres et leur rendre service ! »* témoigne ainsi le nouveau franchisé de l'enseigne. Il livre désormais les repas dans tout le pays Albigeois er dans les communes voisines de Gaillac, Carmaux, Réalmont, Cordes-sur-Ciel, Lisle-sur-Tarn, etc.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Si vous aussi vous souhaitez ouvrir une agence de portage de repas à domicile et rencontrer rapidement un fort succès, auprès d'une enseigne offrant la possibilité d'ouvrir plusieurs points de vente, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Boulogne-sur-Mer

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d' **une nouvelle agence** en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le début du mois.

Agence Boulogne-sur-Mer
14 rue de Folkestone
62200 BOULOGNE-SUR-MER
03.91.21.08.03
boulognesurmer@les- menus- services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le bien être et le confort des personnes âgées ou handicapées me tiennent à cœur. D'ailleurs, je suis impliqué dans le maintien à domicile depuis plusieurs années avec un magasin de matériel médical « Bastide le confort médical ».
Faire du portage de repas à domicile « Les Menus Services » me permet de renforcer ce lien régulier avec les bénéficiaires, de **rester à l'écoute avec bienveillance** .
Ce qui m'importe est de proposer des repas sains, équilibrés et de qualité. Nous nous adaptons aux régimes alimentaires si besoin et proposons également des prestations de **ménage, de téléassistance ou de petits travaux pour rendre service au quotidien.**

Sucré ou Salé ?
Résolument salé. J'essaie de faire attention à ma ligne ! Mais j'avoue craquer pour un bon Welsh-frites de temps en temps !

ZONES DESSERVIES

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L' **agence de Boulogne-sur-Mer** propose ses services sur la côte d'Opale et ses communes voisines : Outreau, Le Portel, Saint Martin Boulogne, Wimereux, Baincthun, Condette, Hardelot … (Autres : Nous contacter).

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE
L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : incontournable ! Ne ratez pas Les Menus Services à Franchise Expo Paris

Les Menus Services à Franchise Expo Paris du 04 au 07 octobre 2020 Demandez votre invitation gratuite ou prenez rendez-vous sur notre stand.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

DES CONFÉRENCES SPÉCIALES SILVER ÉCONOMIE

Venez profiter d'une conférence inédite :
« **La place essentielle de la Silver Economie : challenges et contraintes à relever ?** ». **Corinne Duplat**, Directrice Générale Les Menus Services, sera sur le plateau.

Date : **Mardi 6 octobre 13h00 à 13h45**
Lieu : L'école de la franchise, hall 3

Michael Goachet, multi-franchisé Les Menus Services Tours, sera présent à la conférence : « **Devenir franchisé dans le secteur des services à la personne** »

Date : **Mardi 6 octobre 16h00 à 17h15**
Lieu : L'école de la franchise, hall 3

N'hésitez pas à venir quelques minutes avant le début des conférences : en raison du protocole sanitaire, un siège sur deux sera condamné.

UNE ÉMISSION DÉDIÉE SUR BFM

BFM a consacré une émission entière à notre enseigne, sur le thème "**Services à la personne : la franchise qui a du sens**". Rendez-vous le samedi 03 octobre et le dimanche 04 octobre sur **BFM BUSINESS** !

Diffusions : **samedi 03 octobre à 18h00**
dimanche 04 octobre à 12h00

Sur quelle chaîne regarder BFM Business ?
SFR canal 31 | Orange canal 228 | Bouygues canal 242 | Free canal 347

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Depuis plus de 15 ans, l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et elle est devenue leader de son domaine. **L'enseigne nationale** poursuit son développement et compte aujourd'hui **100 agences** au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 23/09/2020
Heure : 18:51:52
Journaliste : Laurence Jacquin

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Guy Gras fait son retour à la présidence de la Fédération française de la franchise

Le directeur juridique du groupe Yves Rocher a été élu par le Conseil d'Administration pour un mandat de deux ans.

Le 14 septembre dernier se sont tenues deux assemblées générales de la Fédération française de la franchise (FFF), l'une extraordinaire et l'autre, ordinaire, au cours desquelles la structure a modifié ses statuts pour augmenter le nombre de ses administrateurs franchisés, et organisé l'élection de six administrateurs dont le nouveau président, Guy Gras.

Une élection dans le contexte particulier de la crise économique et sanitaire
A l'issue de la dernière assemblée générale du 14 septembre, et après quatre ans à la présidence de la Fédération française de la franchise, **Michel Bourel cède sa place à Guy Gras** , qui se lance dans un nouveau mandat de deux ans.

Guy Gras, directeur des affaires juridiques, réglementaires et données personnelles du groupe Yves Rocher , a **déjà l'expérience de la fonction pour l'avoir tenue entre 2008 et 2012** . Entre temps, il est resté administrateur mais aussi vice-président en charge des affaires juridiques au sein du Bureau Exécutif, sans oublier sa fonction de président de la Fédération européenne de la franchise à Bruxelles de 2012 à 2016.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

D'autres fonctions viennent confirmer la légitimité de Guy Gras à la présidence de la FFF : responsable du cours de Droit de la concurrence en Master 2 Droits et responsabilité sociétale des entreprises à l'université Paris Dauphine, il participe également au DJCE de Montpellier en Droit de la Distribution. Ancien membre de la Commission de la Médiation de la Consommation et du Conseil National de la Consommation, il intervient régulièrement dans des conférences et formations sur le thème du droit de la distribution et de la consommation.

Pleinement conscient d'être élu dans un **contexte particulier de crise économique et sanitaire,** Guy Gras est d'autant plus déterminé à mener à bien sa mission : " *Aux côtés des franchiseurs, franchisés, experts du Collège, partenaires, banquiers, la Fédération française de la franchise est en ordre de marche pour défendre et promouvoir un modèle résilient et performant, particulièrement bien adapté aux défis qui attendent le commerce. Avec le Conseil d'administration, le Bureau Exécutif et les permanents de la FFF,* ***nous formons une équipe forte et motivée*** *et continuerons de faire de la Fédération un lieu d'information et d'échanges pour accompagner dans leur développement nos adhérents ainsi que les futurs candidats à la franchise* " affirme le nouveau président.

Le conseil d'administration étoffe sa composition côté franchisés
Dans le même temps, le Conseil d'administration a modifié ses statuts lors de son assemblée extraordinaire **en vue d'augmenter le nombre de ses administrateurs,** faisant passer le Collège des franchisés de trois à cinq sièges. La FFF souhaite ainsi renforcer sa position de représentant des réseaux de franchise auprès des pouvoirs publics, des médias et des franchisés tout en maintenant les franchiseurs dans leur rôle initial de direction et d'animation.

Au total, **le Conseil compte désormais 21 administrateurs** , 16 pour le Collège franchiseurs et cinq pour le Collège franchisés. L'assemblée du 14 septembre a permis l'élection ou la réélection de six d'entre eux. Ainsi, outre Guy Gras, **Claire Lanneau, dirigeante fondatrice du réseau de garde d'enfants Babychou Services** , rejoint le collège franchiseurs, tandis que **Sophie Lorain-Gangnon, Stéphanie Lemoine, Eric Azan et Clarence Chapuy,** respectivement franchisés des enseignes Babychou Services, Jeff de Bruges, Quick et Les Menus Services, sont élus au sein du collège franchisés.

A ce jour, le Conseil d'administration de la FFF est ainsi composé des membres suivants :

Collège franchiseurs

AGE D'OR SERVICES Ghislaine HARDEL (DG)
AU BUREAU Charles DOREMUS (DG)
BABYCHOU SERVICES Claire LANNEAU (Dirigeante fondatrice)
CACHE CACHE Benjamin AMICE (Directeur Général délégué)
CAVAVIN Michel BOUREL (PDG)
ELEPHANT BLEU Yves BROUCHET (DG)
FRANPRIX Emmanuel de COURREGES (Directeur franchise)
JEFF DE BRUGES Philippe JAMBON (Président)
L'ONGLERIE Laurent TREUIL (Directeur associé en charge du développement)
LE JARDIN DES FLEURS Benoît GANEM (PDG)
LES MENUS SERVICES Corinne DUPLAT (DG)
MIDAS Denis SEGUIER (Directeur de Zone Internationale Midas International)
MERCURE Christine GARNIER (Vice-Présidente)
NESTENN Olivier ALONSO (Président)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

QUICK Laurent PAREAU (Directeur Réseau)
YVES ROCHER Guy GRAS (Directeur juridique)
Collège franchisés

BABYCHOU SERVICES Sophie LORAIN-GANGNON
CAVAVIN Alain LE MAY
JEFF DE BRUGES Stéphanie LEMOINE
QUICK Eric AZAN
LES MENUS SERVICES Clarence CHAPUY
Fédération professionnelle des franchiseurs et des franchisés, la FFF existe depuis 1971 dans l'optique de **promouvoir, défendre et pérenniser le modèle de la franchise** en offrant à chacun de ses acteurs la structure et les outils nécessaires à leur croissance et leur performance. Pour en savoir plus sur tout ce que propose la FFF, retrouvez son site officiel https://www.franchise-fff.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Après 20 ans dans la distribution, il ouvre sa franchise Les Menus Services

Souhaitant donner un nouveau sens à sa carrière professionnelle, après avoir travaillé durant une **vingtaine d'années dans la distribution, Thierry Gagnot** décide de **devenir franchisé Les Menus Services .** Son agence vient d'ouvrir ses portes à **Albi** pour proposer des services de portage de repas à domicile.

Le réseau Les Menus Services s'implante à Albi
Thierry Gagnot donner un nouveau sens à sa vie professionnelle et a choisi de ses lancer dans un projet qui lui permette **d'aider les autres.**

Il a donc fait le choix de rejoindre le réseau Les Menus Services spécialisé dans les services de portage de repas à domicile, ménage et repassage, téléassistance, petits-bricolages, jardinages, aide dans les démarches administratives…

« *Aider, partager, accompagner ou encore veiller au bien-être des personnes, sont des valeurs que nous partageons et qui me sont chères.*

Permettre à nos aînés de rester à leur domicile en leur apportant de bons « petits » plats savoureux qu'ils ont choisis eux-mêmes, ainsi que d'autres services qui les soulagent dans leur quotidien, tout ceci avec attention, écoute et bonne humeur, est une réelle source de satisfaction et de plaisir », confie le nouveau franchisé.

La nouvelle agence Les Menus Services implantée à Albi proposera ses services en Pays d'Albigeois et sur un grand nombre de communes voisines: Gaillac, Carmaux, Réalmont, Cordes sur Ciel, Lisle-sur-Tarn…

Les Menus Services, un réseau de franchisés satisfaits !
Récemment, l'enseigne Les Menus Services a fait faire une **étude de satisfaction** auprès de ses franchisés, au 1er trimestre 2020, par **l'Indicateur de la franchise.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'étude a révélé que **95.60 %** des franchisés sont optimistes sur l'avenir de leur enseigne et **98.10 %** pensent que Les Menus Services est « un bon franchiseur ».

Ils sont aussi **98.10 %** à affirmer que leur attente a été satisfaite et **95 %** à avoir une opinion positive sur la tête de réseau.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : annulation Franchise Expo Paris 2020

A la suite de la déclaration d'Olivier Veran, Ministre des Solidarités et de la Santé, le 23 septembre au soir, l'édition 2020 de Franchise Expo est annulée. En effet, les manifestations regroupant plus de 1 000 personnes en Ile-de-France ne sont plus autorisées dans ce contexte sanitaire du COVID-19.
Nos équipes espéraient faire votre connaissance ou vous revoir pendant le salon. Dommage... mais si vous veniez dans nos bureaux pour échanger sur votre projet ?
Vous aviez déjà prévu votre déplacement ?
Ne changez rien, prenez rendez-vous et venez nous rencontrer directement dans nos bureaux !

du lundi 05 au vendredi 09 octobre inclus, demandez un créneau :
franchise@les-menus-services.com
13 rue de la Rochefoucauld, 92100 Boulogne Billancourt

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

REGARDEZ L'ÉMISSION DÉDIÉE SUR BFM

BFM a consacré une émission entière à notre enseigne, sur le thème "**Services à la personne : la franchise qui a du sens**". Rendez-vous le samedi 03 octobre et le dimanche 04 octobre sur **BFM BUSINESS** !

Diffusions : **samedi 03/10 à 18h00 et dimanche 04/10 à 12h00**

Sur quelle chaîne regarder BFM Business ?
SFR canal 31 | Orange canal 228 | Bouygues canal 242 | Free canal 347

LA FRANCHISE QUI GAGNE

40 MILLIONS D'EUROS de chiffre d'affaires

21% DE CROISSANCE annuelle

3 MILLIONS de repas vendus

100 AGENCES en 2020

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. **L'enseigne nationale** poursuit son développement et compte aujourd'hui **90 agences** au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

L'enseigne Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence à Albi

Spécialisé depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, **Les Menus Services** poursuit sa conquête du territoire national avec l'ambition d'atteindre les 100 unités à fin 2020. Ainsi, l'enseigne a dernièrement ouvert sur la ville d'Albi et intensifié donc sa présence en Occitanie.

Les Menus Services accueille un nouveau franchisé
Thierry Gagnot est le nouveau franchisé des Menus Services sur la ville d'Albi. Ce dernier a ainsi ouvert sa première agence franchisée à l'adresse 1-3 rue des Pasteliers, et ce depuis début septembre. « *Fort de mon expérience de 20 ans dans la distribution, j'ai souhaité donner un nouveau sens à ma vie professionnelle, et pour cela, quoi de mieux que de se tourner vers les autres et leur rendre service* » a indiqué le nouveau franchisé.

Son choix s'est donc porté sur les services à la personne, notamment sur le concept Les Menus Services dont il partage des valeurs d'aide, de partage, de bienveillance et d'accompagnement d'autrui. Pour lui, le fait de favoriser le quotidien des aînés en leur apportant attention, écoute et bonne humeur, est une réelle source de satisfaction et de plaisir.

Son agence couvre en termes de services de portage de repas à domicile la ville d'Albi ainsi qu'un grand nombre de communes voisines : Gaillac, Carmaux, Réalmont, Cordes sur Ciel, Lisle-sur-Tarn… Elle propose également des prestations de ménage/repassage ou de petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

Franchise Habitat

www.franchise-habitat.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Franchise HOME PRIVILÈGES Aspirez à l’excellence, rejoignez notre club

Aspirez à l’excellence, rejoignez notre club

Home Privilèges est la référence du ménage et repassage haut de gamme à Paris.

Apport personnel
30 000 €

Aide au financement
Non

Investissement global
70 000 €

Droits d'entrée
20 000 €

Type de contrat
Franchise - 5 ans

CA réalisable après 2 ans
200 000 € à 300 000 €

Apport personnel
30 000 €
Implantations
2
Redevance fonctionnement :
/
Redevance publicitaire :
/
Royalties :
5,5%
Surface moyenne :
30 m²

Présentation du concept
HOME PRIVILÈGES Envie d’entreprendre dans le secteur des services à la personne ? Rejoignez Home Privilèges
Référence du ménage et repassage haut de gamme à Pari s, la franchise Home Privilèges propose depuis 2006 à ses clients, des prestations de qualité dans le secteur des services à la personne grâce à ses intervenantes qui prennent soin du cadre de vie des clients avec passion et professionnalisme.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Formées et encadrées par des gouvernantes issues du Monde Hôtelier qui attestent d'un savoir-faire et d'une exigence stricte, les intervenantes de l'enseigne Home Privilèges utilisent exclusivement des produits naturels préservant l'environnement et maîtrisent toutes les techniques permettant d'assurer l'entretien des matériaux et tissus de leurs clients avec soin et expertise.
Après avoir focalisé son développement pendant 15 ans exclusivement dans la capitale, le réseau souhaite désormais s'appuyer sur son nouveau statut d'acteur incontournable dans le secteur des services à la personne, ainsi que sur sa notoriété pour **étendre son maillage à de nouveaux territoires** . La première étape a été Bordeaux où l'enseigne est désormais présente en attendant de renforcer son maillage sur l'ensemble du territoire national.
Vous avez l'âme d'un entrepreneur et pour vous l'expertise, la rigueur et le goût du travail bien fait sont des notions qui illustrent l'excellence et l'univers du luxe ? Alors la franchise Home Privilèges est faite pour vous !

En effet, pour poursuivre sur sa bonne dynamique développement, le réseau recherche actuellement de nouveaux candidats à la franchise dotés de qualités humaines (intégrité, valeurs) , de qualités relationnelles (empathie) , et de qualités organisationnelles (résistance au stress, gestion de l'urgence, polyvalence) , sans oublier des critères indispensables tels que le sens du commerce, les aptitudes en management et en gestion, ou encore l'autonomie.
Formation

Tous droits réservés à l'éditeur

Chaque nouveau franchisé bénéficie d'une formation théorique et pratique de 4 semaines sur plusieurs thèmes :

- **La gestion et la fidélisation du client**
- **Le recrutement, le suivi et la fidélisation des intervenants**
- **La planification des prestations**
- **La facturation des prestations**
- **La gestion de la paie dans les Services à la Personne**
- **La gestion des RH dans les Services à la Personne**

Formations et assistance HOME PRIVILÈGES vous forme et vous accompagne :
Un animateur réseau dédié à votre réussite !

Une formation théorique et pratique de 4 semaines sur les thèmes :

La gestion et la fidélisation du client
Le recrutement, le suivi et la fidélisation des intervenants
La planification des prestations
La facturation des prestations
La gestion de la paie dans les Services à la Personne
La gestion des RH dans les Services à la Personne

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Profil du candidat HOME PRIVILÈGES recherche des candidats avec ce profil :

Les qualités indispensables :

Qualités humaines : intégrité, valeurs
Qualités relationnelles : empathie
Qualités organisationnelles : résistance au stress, gestion de l'urgence, polyvalence
Savoir-faire : Management d'équipe, sens du commerce, fidélisation clients, capacité à tisser et développer un réseau relationnel de prescripteurs
Savoir-être : Autonome, rigoureux, sens du service, sens de la relation humaine, homme/femme de terrain
Niveau d'étude : bac + 2
Expérience professionnelle : Cadre moyen/supérieur, ayant eu des responsabilités et ayant managé du personnel

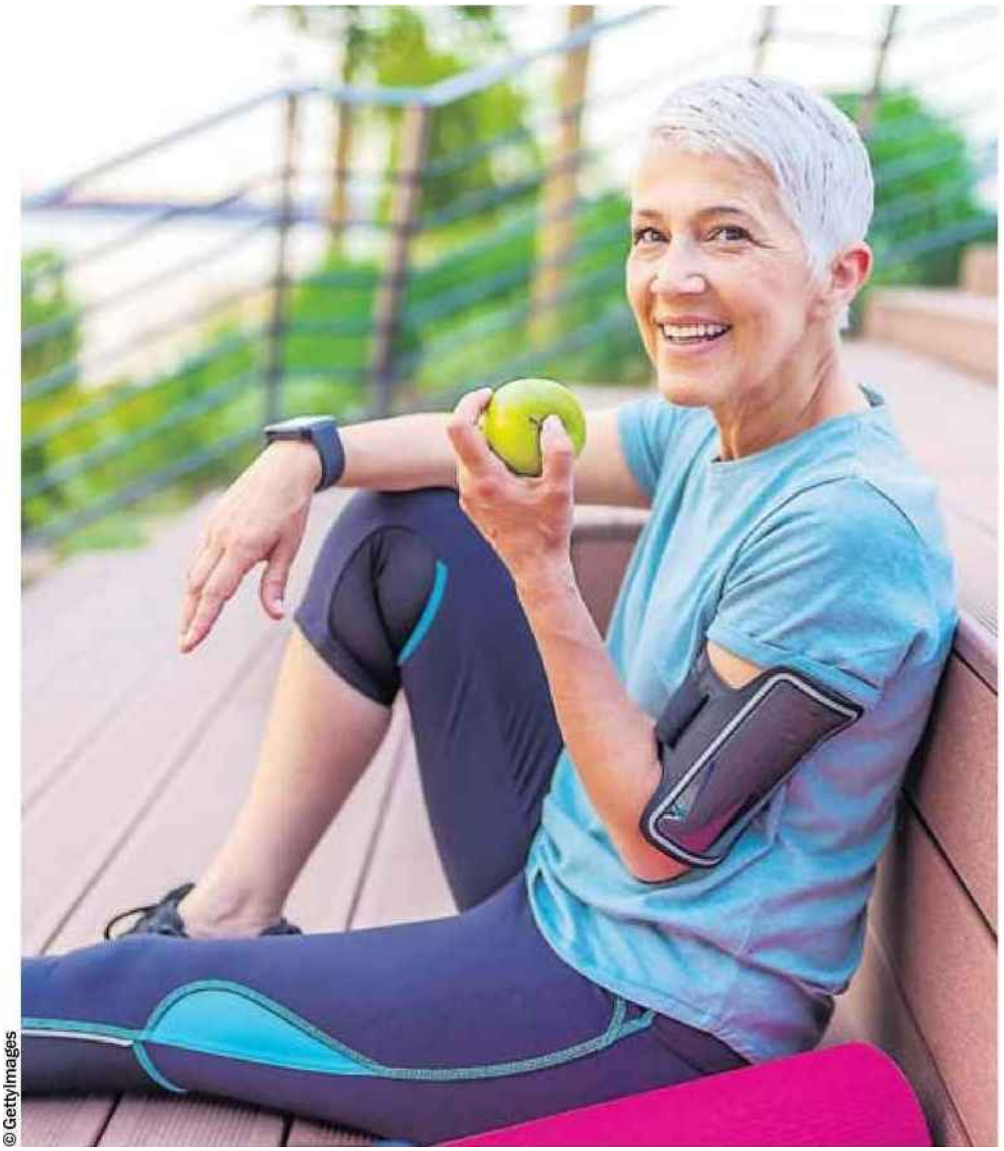
Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431

Date : 26 septembre 2020
Page de l'article : p.43

Les seniors doivent adapter leur alimentation



© GettyImages

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431

Date : 26 septembre 2020
Page de l'article : p.43

Plus on prend de l'âge, plus il est nécessaire de soigner son alimentation pour combler ses besoins énergétiques.

L'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire recommande aux femmes, dès 60 ans, et aux hommes, dès 65 ans, d'adapter leur alimentation alors que leurs besoins énergétiques diminuent. Vitamine C, fer, zinc, iode, acides gras essentiels de la famille des Oméga 3 (ALA, EPA, DHA) : les apports nutritionnels de ces aliments sont indispensables. Pourtant, l'Anses constate qu'ils restent insuffisamment couverts chez les femmes de plus de 60 ans et les hommes de plus de 65 ans. Il faut se recentrer sur une alimentation équilibrée. Un rajustement permettra d'atténuer les pertes osseuses (notamment chez les femmes après la ménopause) et musculaires liées au vieillissement et de protéger les artères, le cœur et le cerveau.

Par ailleurs, les seniors sont plus vulnérables aux intoxications alimentaires, souvent dues à une mauvaise conservation des aliments. Pour s'assurer de consommer des repas adaptés à l'âge, avec des menus concoctés par des diététiciennes, et éviter les contraintes des courses et de la cuisine, de nombreux seniors se tournent vers la livraison à domicile.

LA DIETETIQUE A DOMICILE

Pour répondre à la demande croissante d'une alimentation saine, variée, équilibrée et personnalisée l'entreprise « Les Menus Services » livre des repas à domicile à plus de 200 personnes âgées, en perte de mobilité ou convalescentes sur l'agglomération toulousaine. « Nous disposons de notre propre cuisine, ce qui permet d'améliorer la qualité en permanence et de proposer différents types de menus : peu salé, sans sel, mixé ou diabétique. Nos compétences de diététiciennes nous permettent de répondre à des régimes plus spécifiques. 40 plats sont disponibles, pour tous les goûts et tous les besoins », explique Valérie Tellier, diététicienne de la société. Le service va bien au-delà de la qualité des repas. Les diététiciennes se rendent à domicile pour évaluer les besoins nutritionnels en fonction des demandes et des souhaits mais aussi de l'environnement, de l'état de santé ou des habitudes de la personne âgée. Un suivi est assuré ensuite au fil du temps pour adapter les repas.

La formule est très souple, sans abonnement, sans engagement dans la durée, il est même possible d'arrêter pendant les vacances et reprendre quand on le souhaite. « Nous proposons une offre découverte avec un repas offert, pour toutes les personnes de plus de 65 ans qui veulent goûter aux Menus Services », conclut la diététicienne. Masques, gel, tous les salariés respectent le protocole et les gestes barrières. Pour les personnes les plus automnes, le remise des repas à la porte a été systématisée. Le livreur s'assure cependant toujours que tout va bien. Les entretiens téléphoniques sont privilégiés mais, pour les personnes les plus dépendantes avec des régimes diététiques plus compliqués, les visites à domiciles sont maintenues dans le respect des gestes barrière.

05 61 59 32 39. www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services participe à l'émission de BFM Business

Afin d'expliquer son concept de services à la personne, centré essentiellement sur le portage de repas à domicile, **la franchise Les Menus Services** a participé à une **émission spéciale Service à la Personne sur BFM Business.**

Les Menus Services, une franchise qui a du sens !

Soucieuses d'offrir à ses clients un **service de proximité** , Les Menus Services a choisi de se développer en franchise en s'appuyant sur des **collaborateurs partageant ses qualités humaines** et aux **grandes qualités professionnelles.**

Pour expliquer son concept de franchise, l'enseigne a participé à un reportage exclusif dans l'émission Hors-Série de BFM Business, la 1ère chaîne française d'information économique et financière.

L'émission évoquera le sujet du marché des services à la personne qui, d'ici à 2050, comptera une **population des plus de 60 ans 2 fois plus importante** , et une **population des plus de 85 ans multipliée par 4.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans un pays qui comptera alors près de **5 millions de plus de 85 ans** (contre **1.5 millions** en 2018), le confort et la sécurité des seniors à domicile devient un vrai enjeux et l'alimentation est un sujet de préoccupation pour **77 %** de ces seniors.

Corinne Duplat, Directrice Générale Les Menus Services et Administrateur de la Fédération Française de la Franchise & de la Fédération des Entreprises de Service à la Personne, échangera autour de ce sujet:

« *Vous avez envie de donner du sens à votre vie professionnelle et de vous orienter vers un secteur économique à fort potentiel ? Au travers de nos témoignages sur BFM Business, nous vous livrons les clés de la réussite de la franchise dans les services à la personne et en particulier de notre réseau spécialiste et leader du portage de repas au domicile de personnes âgées* ».

Ainsi que **Nicolas De La Villeon, franchisé Les Menus Services à Nantes** :

« *Franchisé à Nantes depuis 4 ans, j'ai choisi Les Menus Services pour donner davantage de sens à mon activité professionnelle.*

Je vous invite à découvrir mon intervention au cours de laquelle je décris comment chaque jour mes équipes, avec bienveillance et professionnalisme, livrent des repas aux domiciles de nos aînés. Notre action quotidienne permet d'entretenir un lien social fort et un maintien à domicile en toute sérénité pour chacun de nos bénéficiaires ».

Enfin, **Manuel Biota, Associé conseil de la Compagnie Fiduciaire** , livrera, quant à lui, ses conseils pour réussir l'ouverture d'une franchise de services à la personne.

L'émission sera diffusée non seulement sur box mais aussi en direct et replay sur l'application sur l'application et le site de BFM Business **samedi 3 octobre à 18h et dimanche 4 octobre à 12h.**

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431

Date : 30 septembre 2020
Page de l'article : p.18

trois questions à...

Thierry Gagnot, gérant des «Menus services »

Vous avez ouvert à Albi, l'enseigne « Les menus services ». Pouvez-vous nous en dire davantage sur votre activité ?

Thierry Gagnot : L'activité « Les menus services » fait partie d'une entreprise franchisée créée en 2003. La franchise s'est surtout développée en 2006. L'enseigne compte à ce jour une centaine d'entreprises, mon activité créée à Albi est la dernière en date.

Quelles sont vos principales activités ?

Notre concept est de proposer plusieurs services, mais nous sommes surtout spécialisés dans le portage des repas à domicile pour personnes dépendantes, convalescentes, handicapées, ou pour des personnes qui n'ont pas envie de cuisiner. En ce début d'activité, j'ai moins de 10 clients par jour, mais on compte pour une entreprise à maturité entre 180 et 200 bénéficiaires. Nous offrons une grande diversité de menus à la carte, avec des tarifs qui vont de 9,90 € à 22,90 €, nos clients peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur la partie services. Nous proposons également, l'entretien de la maison (ménage), assistance administrative, petit bricolage (installer une rampe de soutien par exemple ou monter un meuble) et même un service de « télé assistance » grâce à des appels de détresse qui sont redirigés. Nous pouvons installer le boîtier de télé assistance aux personnes fragiles.

Thierry Gagnot, gérant de l'entreprise «Les Menus services»./DDM

Quel est votre rayon d'action ?

Il s'étend dans les villes et autour d'Albi, Gaillac, Carmaux et Réalmont. Je suis responsable de l'agence albigeoise, et j'ai complètement confiance dans cette activité, car plusieurs facteurs vont dans le sens d'une véritable demande, avec notamment le vieillissement de la population. Mon activité permet et sécurise le maintien des personnes à domicile.

Contact « Les menus services » : 05 63 33 50 30.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau à la télévision

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'une de nos ambitions ? Un service de proximité !
Et pour y arriver nous nous développons en franchise avec des collaborateurs dont les qualités humaines sont aussi grandes que les qualités professionnelles.
Pour vous en parler plus longuement, nous avons participé à une **émission spéciale Service à la Personne sur BFM Business.**

RDV
Vous souhaitez en savoir plus sur notre franchise ou tout simplement mieux nous connaître, découvrez notre reportage exclusif dans l'émission **Hors-Série de BFM Business** .
BFM Business est la 1ère chaîne française d'information économique et financière. Elle est disponible sur votre box (SFR : canal 46 / Orange : canal 228 / Bouygues : canal 242 / Canal : canal 108) ainsi qu'en direct et replay sur l'application BFM Business et le site : www.bfmbusiness.fr.

· **Samedi 3 octobre à 18h**
· **Dimanche 4 octobre à 12h**

LES INTERVENANTS
D'ici à 2050, la population des plus de 60 ans sera multipliée par deux et celle des plus de 85 ans sera multipliée par 4.
La France comptera alors près de 5 millions de plus de 85 ans (contre 1,5 millions en 2018).
Le confort et la sécurité des seniors à domicile devient un vrai enjeux et l'alimentation est un sujet de préoccupation pour 77% de ces seniors.
Pour échanger autour de ce sujet :
CORINNE DUPLAT , Directrice Générale Les Menus Services et Administrateur de la Fédération Française de la Franchise & de la Fédération des Entreprises de Service à la Personne
« Vous avez envie de donner du sens à votre vie professionnelle et de vous orienter vers un secteur économique à fort potentiel ? Au travers de nos témoignages sur BFM Business, nous vous livrons les clés de la réussite de la franchise dans les services à la personne et en particulier de notre réseau spécialiste et leader du portage de repas au domicile de personnes âgées. »
NICOLAS DE LA VILLEON , Franchisé Les Menus Services à Nantes
« Franchisé à Nantes depuis 4 ans, j'ai choisi Les Menus Services pour donner davantage de sens à mon activité professionnelle.
Je vous invite à découvrir mon intervention au cours de laquelle je décris comment chaque jour mes équipes, avec bienveillance et professionnalisme, livrent des repas aux domiciles de nos aînés. Notre action quotidienne permet d'entretenir un lien social fort et un maintien à domicile en toute sérénité pour chacun de nos bénéficiaires. »
Manuel BIOTA , Associé conseil de la Compagnie Fiduciaire, livre quant à lui ses conseils pour réussir l'ouverture d'une franchise de services à la personne.
--> Découvrez en quoi la franchise Les Menus Services a du sens pour accompagner les seniors. Quels sont les avantages à devenir franchisé ? Quel est le quotidien d'un franchisé de Service à la Personne ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

EN EXCLUSIVITÉ : RDV sur BFM Business avec notre film d'animation

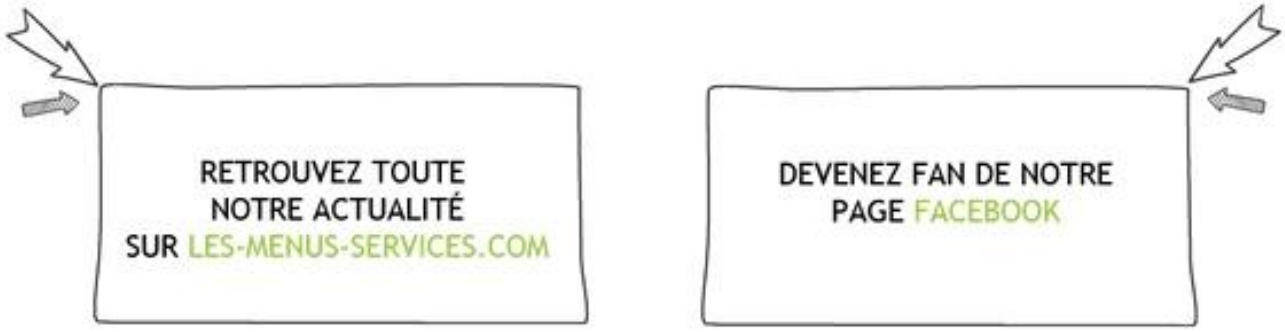
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Devenir franchisé
Le service à la personne : " la franchise qui a du sens " !
Vous aussi vous sentez l'âme d'un entrepreneur et l'envie de mettre l'humain au cœur de votre projet vous est fondamental ?
N'hésitez plus, la franchise Les Menus Services est faites pour vous !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Accéder à la fiche de la franchise Les Menus Services

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 528

Visualiser l'article

Albi. Trois questions à Thierry Gagnot, gérant des "Menus services"

Thierry Gagnot, gérant de l'entreprise "Les Menus services". DDM

Vous avez ouvert à Albi, l'enseigne "Les menus services". Pouvez-vous nous en dire davantage sur votre activité ?

Thierry Gagnot : L'activité "Les menus services" fait partie d'une entreprise franchisée créée en 2003. La franchise s'est surtout développée en 2006. L'enseigne compte à ce jour une centaine d'entreprises, mon activité créée à Albi est la dernière en date.

Quelles sont vos principales activités ?

Notre concept est de proposer plusieurs services, mais nous sommes surtout spécialisés dans le portage des repas à domicile pour personnes dépendantes, convalescentes, handicapées, ou pour des personnes qui n'ont pas envie de cuisiner. En ce début d'activité, j'ai moins de 10 clients par jour, mais on compte pour une entreprise à maturité entre 180 et 200 bénéficiaires. Nous offrons une grande diversité de menus à la carte, avec des tarifs qui vont de 9,90 € à 22,90 €, nos clients peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur la partie services. Nous proposons également, l'entretien de la maison (ménage), assistance administrative, petit bricolage (installer une rampe de soutien par exemple ou monter un meuble) et même un service de

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 528

Visualiser l'article

"télé assistance" grâce à des appels de détresse qui sont redirigés. Nous pouvons installer le boîtier de télé assistance aux personnes fragiles.

Quel est votre rayon d'action ?

Il s'étend dans les villes et autour d'Albi, Gaillac, Carmaux et Réalmont. Je suis responsable de l'agence albigeoise, et j'ai complètement confiance dans cette activité, car plusieurs facteurs vont dans le sens d'une véritable demande, avec notamment le vieillissement de la population. Mon activité permet et sécurise le maintien des personnes à domicile.

Contact "Les menus services" : 05 63 33 50 30.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 30 septembre 2020
Journaliste : Maïté CHARLES.

Le portage de repas à domicile explose

Laval – Par peur de potentiellement contracter le Covid-19, les personnes âgées se tournent vers le portage de repas à domicile.

Les personnes âgées sont les principales bénéficiaires du portage de repas.

| Photo : Archives Thomas Bregardis Ouest France

Le Covid-19 et le confinement ont eu un impact sur le portage de repas. Au centre communal d'action social (CCAS) de Laval, 65 personnes supplémentaires se sont inscrites pour recevoir des repas à domicile entre les mois de mars et avril. **« Une augmentation que nous n'avions jamais connue en deux mois »**, commente Brigitte Renault, directrice adjointe du CCAS. Chaque mois, le centre communal livre des repas produits par la cuisine centrale de Laval à 250 personnes. **« En 2019, nous étions à 55 000 repas vendus et les prévisions pour 2020 sont de 65 000 repas vendus »**, explique Brigitte Renault.

Les personnes âgées, principaux bénéficiaires

Les entreprises privées ont également vu leur clientèle augmenter avec le confinement. **« Nous avons eu 30 % de demandes en plus dès le mois de mars »**, indique Stéphanie Bahurel, gérante de l'agence les Menus services, qui livre des repas à Laval et ses alentours.

« Nos clients sont tous des personnes âgées car nous proposons différents régimes de repas, alimentation sans sel, repas mixés ou encore destinés aux personnes diabétiques », poursuit Stéphanie Bahurel.

Le portage de repas répond aux problématiques de dépendance et d'isolement, facteurs exacerbés pendant le confinement. **« Les bénéficiaires sont essentiellement des personnes âgées, mais aussi des personnes en situation de handicap**, explique la directrice adjointe du CCAS. **Dès la première semaine du confinement, les familles ont appelé pour que soit mis en place chez leurs parents du portage de repas, elles ne voulaient pas qu'ils sortent faire des courses à cause du coronavirus. »**

Maïté CHARLES.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/09/2020
Heure : 15:16:40
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les Menus Services a inauguré une nouvelle agence à Boulogne-sur-Mer

Le spécialiste du portage de repas à domicile **Les Menus Services** continue d'étendre son champ d'intervention grâce aux nouvelles agences qu'il crée régulièrement partout en France. Dans ce contexte, l'enseigne a ouvert depuis début septembre une nouvelle agence à Boulogne-sur-Mer.

Les Menus Services a accueilli un nouveau franchisé
Thomas Markiewicz est le nouveau franchisé des Menus Services dans la ville de Boulogne-sur-Mer. En effet, ce dernier a ouvert depuis début septembre sa propre agence de portage de repas à domicile.

« *Le bien être et le confort des personnes âgées ou handicapées me tiennent à cœur. D'ailleurs, je suis impliqué dans le maintien à domicile depuis plusieurs années avec un magasin de matériel médical ''Bastide le confort médical* » confie le nouvel adhérent.

Le nouveau franchisé est d'ailleurs très conscient du rôle que va jouer Les Menus Services dans le renforcement de cette relation avec les bénéficiaires. L'agence de Boulogne-sur-Mer propose ses services sur la côte d'Opale et ses communes voisines : Outreau, Le Portel, Saint Martin Boulogne, Wimereux, Baincthun, Condette, Hardelot… Des repas sains, équilibrés et de qualité sont garantis par cette nouvelle entreprise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En plus du portage de la livraison de repas à domicile, Les Menus Services de Boulogne-sur-Mer fait également bénéficier ses clients de prestations de ménage et repassage ou de petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Rappelons par ailleurs que la création d'une agence Les Menus Services requiert 40 000€ d'apport personnel.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

Les Menus Services s'adaptent et proposent des entretiens individuels à la place de Franchise Expo

Dès l'annonce de l'annulation du salon Franchise Expo en raison de la situation sanitaire, Les Menus Services ont réagi pour proposer une alternative aux candidats à la franchise : ces derniers sont toujours attendus en région parisienne pour rencontrer les équipes !

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Pas question de laisser les candidats à la franchise repousser leur projet de création d'entreprise à cause de l'annulation du salon Franchise Expo Paris 2020 : Les Menus Services prennent les devants et invitent les entrepreneurs à **venir rencontrer directement ses équipes au siège de l'enseigne.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ainsi, **du lundi 5 au vendredi 9 octobre inclus** , les candidats ont la possibilité de prendre rendez-vous par mail à l'adresse franchise@les-menus-services.com pour ensuite venir échanger avec le franchiseur au 13, rue de la Rochefoucauld à Boulogne-Billancourt, dans le département des Hauts-de-Seine, et découvrir en détail le fonctionnement du concept consacré au portage de repas à domicile pour les personnes âgées et dépendantes.

Les entrepreneurs intéressés par le concept auront également l'opportunité de retrouver le franchiseur **le samedi 3 octobre à 18h et le dimanche 4 octobre à 12h sur la chaine BFM Business** à l'occasion d'une émission sur le thème " *Services à la personne : la franchise qui a du sens* ".

Et pour en savoir plus dès à présent sur le réseau et ses atouts, consultez sa fiche personnalisée sur les pages de Toute la Franchise, et demandez sa documentation pour peut-être devenir le prochain franchisé des Menus Services !

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : Septembre 2020
Page de l'article : p.12
Journaliste : G. M.

« Pendant la crise, mon activité a progressé »

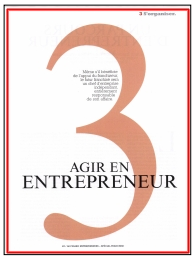
THOMAS MARKIEWICZ
Franchisé Bastide Le Confort médical, à Boulogne-sur-Mer et Calais (Pas-de-Calais)

Entre le 17 mars et le 11 mai, son chiffre d'affaires, a progressé. Étonnant? *« Il y a eu une mutation de mon activité,* explique Thomas Markiewicz, franchisé Bastide le Confort médical (dispositifs médicaux) à Boulogne-sur-Mer et Calais (Pas-de-Calais). *Masques, gants et gel hydroalcoolique, qui représentent d'ordinaire 5 à 10 % de mon activité, ont bondi à 80 %. Et la distribution de produits de confort médical, non remboursés par la sécurité sociale, s'est effondrée. »* Considérés comme *« commerces essentiels »*, les magasins Bastide (140 agences à travers la France) ont ouvert avec horaires aménagés, pendant tout le confinement. *«Et les marges sont restées stables »*, ajoute Thomas Markiewicz. Deux vendeuses n'ont pu travailler pour raison de garde d'enfant et les livreurs étaient en chômage partiel. *« Il y avait moins de livraisons. »* Le franchisé a dû faire preuve de pédagogie au comptoir. *« Le prix des masques a été multiplié par 15 en quelques jours,* rappelle l'entrepreneur. *Il a fallu expliquer que nous n'abusions pas de la situation. La demande étant mondiale, nous ne faisions que répercuter les augmentations de prix que nous subissions. Et les marges sur chaque boîte de masques étaient faibles, contrairement à d'autres produits que nous n'avons pas vendus pendant ces deux mois. »* Certains clients ne reviendront pas dès demain car leur besoin de produits de protection est satisfait. *« En revanche,* remarque Thomas Markiewicz, *l'enseigne a gagné en notoriété notamment parce qu'elle a fait de la publicité sur TF1 durant le confinement. »* Les commandes sur le site internet de l'enseigne ayant fortement augmenté, les franchisés ont reçu un pourcentage des ventes en ligne réalisées par des clients de leur zone. En septembre 2020, Thomas Markiewicz a ouvert une nouvelle franchise sous enseigne Les Menus Services, un système de portage de repas à domicile. Complémentaire de son activité actuelle, elle était aussi considérée comme *«essentielle»* durant le confinement.

G. M.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire



Date : Septembre 2020
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : Guillaume Mollaret

Même s'il bénéficie de l'appui du franchiseur, le futur franchisé sera un chef d'entreprise indépendant, entièrement responsable de son affaire.

AGIR EN ENTREPRENEUR

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : Septembre 2020
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : Guillaume Mollaret

UN PARCOURS D'ENTREPRENEUR

Le futur franchisé doit veiller à bien synchroniser toutes les étapes, du choix de son activité à la création de son entreprise.

par Guillaume Mollaret

La promesse de déploiement rapide d'un concept ne doit en rien exonérer l'entrepreneur d'un nécessaire cheminement de sa réflexion. Celui-ci peut parfois prendre emprunter les détours les plus inattendus. Avant de monter lui-même son réseau de restauration Memphis Coffee, Rodolphe Wallgren fut franchisé La Boucherie. Un concept qu'il découvrit grâce à un franchiseur concurrent auprès duquel celui qui n'était encore qu'un jeune homme s'apprêtait à s'engager. *«Nous étions tout près de signer,* a raconté Rodolphe Wallgren au *Figaro*. Nous déjeunions dans un restaurant La Boucherie. *Le franchiseur voulait alors me montrer les différences entre son concept et cet établissement. Or, à mesure que le repas avançait, c'est La Boucherie qui m'a finalement le plus séduit.»*

À chacun son rythme, donc. Si certains prétendants à la franchise sont décidés et savent où ils vont, d'autres se fient à leur flair et prennent le temps d'être convaincus. Il n'est ainsi pas rare que des entrepreneurs se rendent plusieurs années de suite à Franchise Expo Paris pour être certains de leur bon choix. En outre, l'adoption d'une enseigne peut correspondre aux aspirations du moment. Les cas de plurifranchisés défendant plusieurs réseaux sont nombreux. Ceux ayant connu le succès, ou la faillite, et désirant changer de secteur d'activité se comptent également par centaines. Le temps de formation s'en trouve ainsi changé.

Déjà franchisé Bastide le confort médical, Thomas Markiewicz a vu sa période de formation réduite avant d'également intégrer en septembre 2019 Les Menus Services. *«Je disposais déjà de certains acquis dans la gestion d'une entreprise. J'ai sauté la partie de la formation concernant le financement de cette nouvelle activité»*, détaille-t-il.

Si certains candidats à la franchise sont décidés et savent où ils vont, d'autres se fient à leur flair et prennent leur temps

Il arrive aussi que le choix d'un réseau soit guidé par sa situation familiale. La tenue d'une franchise du pizzaïolo Domino's implique de travailler le soir et le week-end, ce qui n'est pas forcément compatible avec le rythme de vie de tous. Certaines enseignes ne sont pas hostiles, et parfois même encouragent, l'entrepreneuriat en couple quand d'autres sont plus frileuses comme peuvent l'être certains établissements bancaires. Côté tête de réseau, accepter ce type de profil revient à recruter deux personnes au lieu d'une ; côté banque, c'est le risque de voir un couple engager une part importante de ses économies dans un même projet qui peut inquiéter. Associés ou non, il n'est en tout cas pas rare qu'un couple s'engage dans l'entreprise. Plus d'un tiers des franchisés déclarent ainsi que leur conjoint travaille avec eux dans la société sans →

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : Septembre 2020
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : Guillaume Mollaret

GUILLAUME VAROBIEFF, CODIRIGEANT DE REPAR'STORES. Repar'stores

RODOLPHE WALLGREN, FONDATEUR DES RESTAURANTS MEMPHIS COFFE. Memphis Coffee

ARNAUD GUÉRIN, COPRÉSIDENT DE CASH EXPRESS GROUP. ÉRIC AVENEL

que cela soit forcément synonyme d'association capitalistique. En ce sens, un montage où un des membres du foyer est salarié de la structure alors que l'autre en est le gérant s'avère plus sécurisant pour les financeurs.

CAPACITÉS FINANCIÈRES

Quand on n'a pas idée de ce que signifie entreprendre d'un point de vue administratif ou financier, la prise de contact avec un expert-comptable constitue un préalable. Le premier rendez-vous est généralement gratuit. Si l'expert-comptable conseille déjà plusieurs franchisés, il connaît les avantages, les écueils, les astuces, et les éventuels leviers de négociation possibles tant avec la banque qu'avec la tête de réseau à laquelle certains de ses clients ont affaire. Il est aussi à même de porter un regard plus neutre sur les capacités financières de l'aspirant à la franchise.

« Pour moi, le chronomètre est déclenché à partir du moment où, avant toute démarche financière, l'entrepreneur est convaincu », avance Arnaud Guérin, coprésident de l'enseigne Cash Express qui anime quelque 80 franchises dans toute la France. Par la suite, tout peut aller très vite. Selon lui, le délai incompressible est de 4 mois entre la signature du document d'information précontractuel (DIP) et l'ouverture du point de vente. *« Dans les faits, cette période s'étire plutôt sur 6 mois »*, précise-t-il. Dense pour l'entrepreneur, ce temps préalable à l'ouverture concentre à la fois la recherche éventuelle d'un local (qui abrite le siège de l'entreprise), celle d'un financement bancaire auprès d'un ou plusieurs établissements, la constitution de la société elle-même qui n'est l'affaire que de quelques jours à partir du moment où sa raison sociale est définie, la signature du document d'information précontractuel (DIP) puis du contrat ; et le suivi de la formation au savoir-faire du franchiseur.

Une période est incompressible : le temps de réflexion de 20 jours entre la signature du DIP et la signature du contrat de franchise. *« Dans les faits, on compte environ un mois »*, estime Guillaume Varobieff, cofondateur du réseau Repar'Stores. Une fois le contrat signé, il est demandé au franchisé un acompte sur le droit d'entrée car la période de formation préalable à toute ouverture est un temps où le savoir-faire du franchiseur est dévoilé.

Chez Les Menus Services, ce montant s'élève à 10 000 euros. Il est de 5 000 euros pour un ticket d'entrée à 45 000 euros chez Répar'Stores. À l'instar de ce franchiseur, de nombreuses enseignes mettent à disposition de leurs candidats un réseau d'experts-comptables et de banques. Rien n'empêche cependant l'aspirant à la franchise d'effectuer ses propres démarches de son côté. Dès lors, le processus varie selon les enseignes et leur activité.

UN TEMPS D'AMÉNAGEMENT

À moins de disposer d'un patrimoine immobilier ou d'exploiter précédemment un bail à la même adresse et pour une activité similaire, il est rare qu'un candidat à la franchise se présente avec un local en vue ou adapté à son activité future.

« J'ai visité 23 locaux avant de trouver le bon. Le marché était compliqué

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : Septembre 2020
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : Guillaume Mollaret

à ce moment-là », raconte Rafaël Leite, concessionnaire du menuisier Tryba à Amiens.

Dans la plupart des cas, le franchiseur se doit donc d'accompagner le candidat à la franchise dans cette quête. D'une part parce que l'emplacement se révèle souvent crucial pour la réussite d'un commerce et, d'autre part, parce que le montant du loyer, s'il est trop élevé par rapport au chiffre d'affaires de la boutique ou de l'agence, peut mettre en péril l'équilibre économique de la structure. Ainsi, dans la restauration, les professionnels du secteur considèrent que le montant du loyer ne doit guère excéder les 8% du volume de ventes de l'entreprise. *« Le droit au bail signé comprend généralement une clause suspensive conditionnée à l'obtention du prêt bancaire »*, souligne Arnaud Guérin. Il avertit qu'il faut également compter un temps d'aménagement de la boutique de l'ordre de cinq semaines entre la commande du mobilier et son installation.

Autre cas de figure avec Répar'Store où les démarches d'installation promettent d'être plus rapides puisque le franchisé n'a pas de local à louer. Tout se trouve dans son camion d'intervention. Aussi, entre la soumission du DIP et le démarrage effectif de l'activité sous cette enseigne, il peut, pour les plus brefs délais, s'écouler trois mois alors qu'il faut plutôt envisager au moins le double dès lors qu'un local est exigé pour la création de son commerce.

Parfois, cette ouverture doit être pensée en deux temps, notamment pour les magasins où la vente de produits de seconde main est de rigueur. La tête de réseau n'étant pas à l'origine de la fourniture des objets à vendre, le franchisé doit donc d'abord ouvrir ses portes aux vendeurs afin de constituer un stock suffisant pour ensuite seulement ouvrir ses portes au public client.

UN AUTRE MÉTIER

« Dans tous les cas, il ne faut pas négliger le temps de formation, souligne le concessionnaire Tryba Rafaël Leite. *Quand on se rend à Franchise Expo Paris, on a parfois l'impression que l'on peut faire tous les métiers. Or, garagiste, un métier que j'ai exercé en tant que franchisé Midas, et menuisier chez Tryba, cela ne s'improvise pas. J'ai apprécié, dans ce dernier réseau, d'être accompagné pendant un an – mais cela peut durer plus longtemps- notamment sur la prise de cotes.»* La directrice de développement du réseau, Marie-Emmanuelle Ascencio, revendique cette formation au long cours : *« Quatre-vingt pour cent des franchisés viennent d'un autre métier,* explique-t-elle. *C'est pourquoi nos formateurs sont présents régulièrement sur le terrain pour une période d'accompagnement qui s'étire sur plusieurs mois.»*

Une fois les process assimilés et intégrés, l'entrepreneur indépendant pourra à son tour apporter sa patte afin de développer ses ventes. L'un des risques de l'entrepreneuriat en franchise étant de penser que c'est parce que c'est déjà fait qu'il ne faut rien faire...

Tous droits réservés à l'éditeur

BRÈVES

ET AUSSI

LES MENUS SERVICES

SE RECONVERTIR AVEC LA FRANCHISE !

Témoignage de Thierry Gagnot, franchisé Les Menus Services *«Fort de mon expérience de 20 ans dans la distribution, j'ai souhaité donner un nouveau sens à ma vie professionnelle, et pour cela, quoi de mieux que de se tourner vers les autres et leur rendre service ! J'ai donc choisi d'ouvrir une agence de services à la personne Les Menus Services. Aider, partager, accompagner ou encore veiller au bien-être des personnes, sont des valeurs que nous partageons et qui me sont chères. Permettre à nos aînés de rester à leur domicile en leur apportant de bons petits plats savoureux qu'ils ont choisis... Mais aussi d'autres services qui les soulagent dans leur quotidien, tout ceci avec attention, écoute et bonne humeur, est une réelle source de satisfaction et de plaisir. C'est donc avec fierté que j'ai ouvert mon agence à Albi !»*

Tous droits réservés à l'éditeur

ESPACE FORMATION

L'ACADÉMIE DE LA FRANCHISE

L'organisme de formation de la FFF vous propose des places disponibles pour les formations suivantes :

- Comprendre les comptes annuels de ses franchisés : 26 novembre 2020
- Développer son réseau à l'international : 1er décembre 2020
- Les clés de la transmission du savoir-faire aux franchisés : 2 et 3 décembre 2020

Retrouvez les premières dates de 2021 sur : www.formation-franchise.com

Contact et inscriptions :
Boris Fleche
b.fleche@franchise-fff.com
T. 01 53 75 22 25

Suivez notre actualité sur Linkedin : @Franchise-FFF

Retrouvez la FFF dans les régions

- **Le 24 novembre à Marseille : Business Franchise Méditerranée**
La FFF sera présente avec un stand et une conférence.
www.bfmed.fr

Beaucoup d'autres manifestations prévues ont été annulées compte tenu du contexte sanitaire.

GUY GRAS A ÉTÉ ÉLU À LA PRÉSIDENCE DE LA FFF !

Guy Gras, directeur des affaires juridiques, réglementaires et données personnelles du Groupe ROCHER a été élu à la présidence de la Fédération française de la franchise pour un mandat de 2 ans par le conseil d'administration de la FFF le 17 septembre dernier. Déjà Président de la Fédération française de la franchise de 2008 à 2012, Guy Gras était jusqu'alors Administrateur et Vice-Président en charge des Affaires Juridiques au sein du Bureau Exécutif.

Chargé d'enseignement auprès de l'Université de Paris-Dauphine, Guy Gras est responsable du cours de droit de la concurrence en master 2 « Droits et responsabilité sociétale des entreprises » et participe notamment au DJCE de Montpellier en Droit de la Distribution.

Guy Gras est également ancien membre de la Commission de la Médiation de la Consommation et du Conseil National de la Consommation. Il intervient régulièrement dans des colloques et formations sur des questions relatives au Droit de la Distribution et de la Consommation.

« Je suis très honoré d'être élu en tant que Président de la Fédération française de la franchise. Je connais la mission pour l'avoir exercée par le passé et je mesure pleinement la responsabilité qui m'est confiée dans un moment où la relance économique doit s'exercer avec force. Aux côtés des franchiseurs, franchisés, experts du Collège, partenaires, banquiers, la Fédération française de la franchise est en ordre de marche pour défendre et promouvoir un modèle résilient et performant, particulièrement bien adapté aux défis qui attendent le commerce.

Avec le Conseil d'administration, le Bureau Exécutif et les permanents de la FFF, nous formons une équipe forte et motivée et continuerons de faire de la Fédération un lieu d'information et d'échanges pour accompagner dans leur développement nos adhérents ainsi que les futurs candidats à la franchise. Plus que jamais, nous sommes aux côtés de tous les entrepreneurs pour promouvoir ce modèle économique dynamique, qui permet d'entreprendre à tout âge – notamment les jeunes et les seniors - et dans de très nombreux secteurs d'activité. »

Le 14 septembre dernier, l'assemblée générale extraordinaire de la FFF s'est tenue et a voté l'augmentation du nombre de postes d'administrateurs franchisés, passant ainsi de 3 à 5. Les postes au conseil d'administration sont désormais au nombre de 21. L'assemblée générale ordinaire, organisée le même jour, a permis l'élection de 6 administrateurs.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Assemblée Générale extraordinaire de la FFF du 14 septembre 2020 :

Elle a été soumise cette année au vote de la modification des statuts visant à augmenter le nombre des administrateurs de la FFF pour passer le nombre de sièges réservés aux franchisés de 3 à 5.

Cette évolution, qui s'inscrit dans la droite ligne de la politique de réseau et de dialogue franchiseur-franchisés qu'a toujours conduite la FFF, a été jugée nécessaire par le Conseil d'administration.

Elle va permettre ainsi de renforcer la position de la FFF en tant que représentant de réseaux de franchise tant auprès des pouvoirs publics, que des médias et des franchisés, tout en conservant aux franchiseurs leur rôle naturel de direction et d'animation des réseaux.

L'Assemblée Générale ordinaire de la FFF du 14 septembre 2020 :

Election des membres du Conseil d'administration : collèges franchiseur et franchisé :

FRANCHISEURS : 2 administrateurs

- YVES ROCHER - Guy Gras (Directeur juridique) *(réélection)*
- BABYCHOU SERVICES - Claire Lanneau (Dirigeante fondatrice) *(élection)*

- **FRANCHISÉS : 4 administrateurs**
- BABYCHOU SERVICES - Sophie Lorain-Gangnon *(élection)*
- JEFF DE BRUGES - Stéphanie Lemoine *(réélection)*
- QUICK - Eric Azan *(réélection)*
- LES MENUS SERVICES - Clarence Chapuy *(élection)*

Liste complète des administrateurs de la FFF au 17 septembre 2020

Collège franchiseurs

- AGE D'OR SERVICES - Ghislaine HARDEL (DG)
- AU BUREAU - Charles DOREMUS (DG)
- BABYCHOU SERVICES - Claire LANNEAU (Dirigeante fondatrice)
- CACHE CACHE - Benjamin AMICE (Directeur Général délégué)
- CAVAVIN - Michel BOUREL (PDG)
- ELEPHANT BLEU - Yves BROUCHET (DG)
- FRANPRIX Emmanuel de COURREGES (Directeur franchise)
- JEFF DE BRUGES - Philippe JAMBON (Président)
- L'ONGLERIE - Laurent TREUIL (Directeur associé en charge du développement)
- LE JARDIN DES FLEURS - Benoît GANEM (PDG)
- LES MENUS SERVICES - Corinne DUPLAT (DG)
- MIDAS - Denis SEGUIER (Directeur de Zone Internationale Midas International)
- MERCURE - Christine GARNIER (Vice-Présidente)
- NESTENN - Olivier ALONSO (Président)
- QUICK - Laurent PAREAU (Directeur Réseau)
- YVES ROCHER - Guy GRAS (Directeur juridique)

Collège franchisés

- BABYCHOU SERVICES - Sophie LORAIN-GANGNON
- CAVAVIN - Alain LE MAY
- JEFF DE BRUGES - Stéphanie LEMOINE
- QUICK - Eric AZAN
- LES MENUS SERVICES - Clarence CHAPUY

Félicitations à toutes et tous !

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Elles ont rejoint le conseil d'administration de la FFF...

BABYCHOU SERVICES
Claire Lanneau

BABYCHOU SERVICES
Sophie Lorain-Gangnon

LES MENUS SERVICES
Clarence Chapuy

Tous droits réservés à l'éditeur

www.franchisedirecte.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Renouvellement dans la continuité à la tête de la Fédération Française de la Franchise

Guy Gras de retour aux manettes

L'élection du président de cette instance le 14 septembre dernier s'est conclue par un relatif changement. Le directeur des affaires juridiques de l'enseigne Yves Rocher, Guy Gras, prend la succession de Michel Bourel qui a assumé cette fonction pendant quatre ans.
Spécialiste du Droit de la concurrence et de la distribution, Guy Gras arrive en terrain connu puisqu'il a déjà présidé la FFF de 2008 à 2012. Élu pour un mandat de deux ans, voici sa déclaration : « *Je suis très honoré d'être élu en tant que Président de la Fédération française de la franchise. Je connais la mission pour l'avoir exercée par le passé et je mesure pleinement la responsabilité qui m'est confiée dans un moment où la relance économique doit s'exercer avec force. Aux côtés des franchiseurs, franchisés, experts du Collège, partenaires, banquiers, la Fédération française de la franchise est en ordre de marche pour défendre et promouvoir un modèle résilient et performant, particulièrement bien adapté aux défis qui attendent le commerce. Avec le Conseil d'administration, le Bureau Exécutif et les permanents de la FFF, nous formons une équipe forte et motivée et continuerons de faire de la Fédération un lieu d'information et d'échanges pour accompagner dans leur développement nos adhérents ainsi que les futurs candidats à la franchise. Plus que jamais, nous sommes aux côtés de tous les entrepreneurs pour promouvoir ce modèle économique dynamique, qui permet d'entreprendre à tout âge – notamment les jeunes et les seniors - et dans de très nombreux secteurs d'activité* ».

Evolution du Collège des franchisés

L'assemblée générale de la FFF a par ailleurs fait évoluer ses statuts en votant l'augmentation du nombre d'administrateurs et en réorganisant leur répartition : le nombre de sièges réservés aux franchisés passe de trois à cinq, les membres de ce CA atteignant désormais 21 représentants de la franchise, dont 16 au collège franchiseurs. L'objectif de cette évolution est de « *renforcer la position de la FFF en tant que représentant de réseaux de franchise tant auprès des pouvoirs publics, que des médias et des franchisés, tout en conservant aux franchiseurs leur rôle naturel de direction et d'animation des réseaux* ».

Renforcement du Collège des experts en compétences numériques et marketing

Enfin, trois nouveaux spécialistes viennent d'intégrer le Collège des Experts de la FFF.

La directrice associée de Progressium Developpement, **Emmanuelle Courtet** , est une spécialiste du développement des réseaux de franchise. Elle a travaillé en agence de communication avant de rejoindre Progressium comme responsable du pôle Communication en 2014. Experte en marketing et communication de la franchise, cette nomination intervient après 20 ans de carrière dans ce domaine. « J *e souhaite apporter ma contribution dans la diffusion des bonnes pratiques en termes de marketing et communication dans les réseaux de franchise : d'une part, dans la définition des rôles, devoirs et obligations du franchiseur et des*

Tous droits réservés à l'éditeur

franchisés en terme de communication ; d'autre part, en ce qui concerne le marketing et la communication à destination des candidats, qui évolue à grande vitesse depuis quelques années » déclare-t-elle.

Expert du web, fondateur et directeur général de 1789.fr, **Abdel Tamrane** accompagne ses clients dans l'élaboration et la mise en place de stratégies de visibilité sur Internet. Ses missions consistent à augmenter la visibilité des marques sur le web, développer leur identité digitale et les accompagner dans leurs besoins de veille et visions stratégiques sur leurs marchés. Abdel Tamrane est également ntervenant dans l'enseignement supérieur ainsi que dans le secteur du e-tourisme. « *Je travaille avec les réseaux de franchise depuis une quinzaine d'années et cette nomination est une reconnaissance de notre savoir-faire. J'apporterai nécessairement mon expérience du digital auprès des autres experts du Collège et notamment la transformation digitale des réseaux, les enjeux de visibilité nationale et locale des réseaux sur Internet ou encore les enjeux de stratégie digitale pour la génération de trafic en magasin* » confie-t-il.

Le gérant fondateur de la société Cléonet, **Pascal Croze** , est spécialiste de la digitalisation des réseaux de franchise et consultant chez Franchise Management. Il a bâti son expérience au sein de grandes entreprises comme Go Sport, Euromaster ou Vulco. Il s'exprime ainsi : « *Intégrer le Collège des Experts de la FFF me permet d'apporter mon expertise et de nouveaux services aux réseaux qui souhaitent se faire accompagner pour mettre en place une véritable stratégie digitale* ».

En savoir plus sur Guy Gras

Administrateur et Vice-Président en charge des Affaires Juridiques au sein du Bureau Exécutif de la FFF.
Président de la Fédération Européenne de la Franchise à Bruxelles de 2012 à 2016.
Chargé de cours en Droit de la concurrence du master 2 « Droits et responsabilité sociétale des entreprises », Université de Paris-Dauphine et Droit de la Distribution au DJCE de Montpellier.
Membre de la Commission de la Médiation de la Consommation et du Conseil National de la Consommation.
Intervenant régulier dans des colloques et formations sur des questions relatives au Droit de la Distribution et de la Consommation
Liste complète des administrateurs de la FFF - septembre 2020
Collège franchiseurs

Ghislaine Hardel, DG Age d'Or Services
Charles Doremus, DG Au Bureau
Claire Lanneau, dirigeante fondatrice Babychou Services
Benjamin Amice, DG délégué Cache Cache
Michel Bourel, PDG Cavavin
Yves Brouchet, DG Elephant Bleu
Emmanuel de Courreges, directeur franchise Franprix
Philippe Jambon, PDG Jeff de Bruges
Laurent Treuil, directeur associé en charge du développement L'Onglerie
Benoît Ganem, PDG Le Jardin des Fleurs
Corinne Duplat, DG Les Menus Services
Denis Seguier, directeur de Midas International
Christine Garnier, vice-présidente, Mercure
Olivier Alonso, président Nestenn
Laurent Pareau, directeur réseau Quick
Guy Gras, directeur juridique Yves Rocher

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Collège franchisés

Sophie Lorain-Gangnon, Babychou Services
Alain Le May, Cavavin
Stéphanie Lemoine, Jeff de Bruges
Eric Azan, Quick
Clarence Chapuy, Les Menus Services

Tous droits réservés à l'éditeur

3-4 octobre 2020

Hors-Série Spécial franchise : le service à la personne - Samedi 3 octobre

ECONOMIE > ÉMISSIONS > HORS-SÉRIE

Hors-Série Spécial franchise : le service à la personne - Samedi 3 octobre

Ce samedi 3 octobre, Manuel Biota, associé conseil à la Compagnie Fiduciaire, Corinne Duplat, administratrice de la FFF & FESP, directrice générale de l'enseigne Les Menus Services et Nicolas De La Villeon, franchisé Les Menus Services à Nantes se sont penchés sur le service à la personne dans l'émission Hors-Série Les Dossiers BFM Business présentée par Michel Picot. Hors-Série Les Dossiers BFM Business est à voir ou écouter le samedi sur BFM Business. Les Dossiers BFM Business. BFM Business est la 1ère chaîne française d'information économique et financière en continu, avec des interviews exclusives de patrons, d'entrepreneurs, de politiques, d'experts et d'économistes afin de couvrir l'ensemble de l'actualité française et internationale. BFM Business vous propose aussi des conseils pour vos finances par des personnalités de référence dans les domaines du patrimoine, de l'immobilier ou des marchés financiers. Retrouvez tous les jours : Christophe Jakubyszyn, Sandra Gandoin, Nicolas Doze, Hedwige Chevrillon, Jean-Marc Daniel, Anthony Morel, Guillaume Sommerer, Cédric Decoeur, Karine Vergniol, Sébastien Couasnon, Emmanuel Lechypre, Benaouda Abdeddaïm, Stéphanie Coleau... BFM Business est disponible sur votre box (SFR : canal 46 / Orange : canal 228 / Bouygues : canal 242 / Free : canal 347 / Canal : canal 108) ainsi qu'en direct et replay sur l'application BFM Business et le site : www.bfmbusiness.fr. Voir moins

Le 03/10/2020 à 20:19 | Durée : 24:13

Dans le cadre du hors série « Les dossiers de la Franchise», participation de Corinne Duplat.

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** a fait l'objet d'une émission spéciale diffusée sur **BFM Business les 03 et 04 octobre derniers.**

Corinne DUPLAT (Directrice Générale Les Menus Services, Administratrice de la Fédération Française de la Franchise & de la Fédération des Entreprises de Service à la Personne FESP), **Nicolas DE LA VILLEON** (Multi-franchisé à Nantes) et **Manuel BIOTA** (Associé conseil de la Compagnie Fiduciaire) étaient présents sur le plateau.

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 935

Visualiser l'article

Laval. Le portage de repas à domicile, une solution plébiscitée depuis le confinement

Par peur de sortir faire les courses, de croiser du monde et de potentiellement contracter le Covid-19, les personnes âgées se sont tournées vers le portage de repas à domicile pendant le confinement. Le CCAS de Laval (Mayenne) mais aussi des entreprises privées constatent une augmentation des demandes depuis mars 2020.

Le Covid-19 et le confinement ont eu un impact sur le portage de repas. Au centre communal d'action social (CCAS) de Laval (Mayenne), 65 personnes supplémentaires se sont inscrites pour recevoir des repas à domicile entre les mois de mars et avril 2020. Une augmentation que nous n'avions jamais connue en deux mois , commente Brigitte Renault, directrice adjointe du CCAS. Chaque mois, le centre communal livre des repas produits par la cuisine centrale de Laval à 250 personnes. En 2019, nous étions à 55 000 repas vendus et les prévisions pour 2020 sont de 65 000 repas vendus , explique Brigitte Renault.

Les entreprises privées ont également vu leur clientèle augmenter avec le confinement. Nous avons eu 30 % de demandes en plus dès le mois de mars 2020 , indique Stéphanie Bahurel, gérante de l'agence les Menus services, qui livre des repas à Laval et ses alentours.

Les personnes âgées, principaux bénéficiaires

Nos clients sont tous des personnes âgées car nous proposons différents régimes de repas, alimentation sans sel, repas mixés ou encore destinés aux personnes diabétiques , poursuit Stéphanie Bahurel.

Le portage de repas répond aux problématiques de dépendance et d'isolement, facteurs exacerbés pendant le confinement. Les bénéficiaires sont essentiellement des personnes âgées, mais aussi des personnes en situation de handicap, explique la directrice adjointe du CCAS. Dès la première semaine du confinement, les familles ont appelé pour que soit mis en place chez leurs parents du portage de repas, elles ne voulaient pas qu'ils sortent faire des courses à cause du coronavirus.

0bHZZtcEm7sH48T4yyl_TVV3ErYjqJ0yf21PF77_xY8eHL8OWR6ihiMpBg7NARme0UzeIc8GDOj-FTvZUWopRQm0N3q5ZP5XhE4AgDK6tcyIZjM5

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 935

Visualiser l'article

Les personnes âgées sont les principales bénéficiaires du portage de repas.

ARCHIVES THOMAS BREGARDIS OUEST FRANCE

0bHZZtcEm7sH48T4yyl_TVV3ErYjqJ0yf21PF77_xY8eHL8OWR6ihiMpBg7NARme0UzeIc8GDOj-FTvZUWopRQm0N3q5ZP5XhE4AgDK6tcyIZjM5

Tous droits réservés à l'éditeur

www.choisir-sa-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

INEDIT : Interview en Duplex des Menus Services

INÉDIT - Retrouvez l'interview en duplex du réseau **Les Menus Services** par le site Choisir Sa Franchise. Nos interviews en duplex ont été réalisées pendant la crise sanitaire du Covid-19 et les nombreuses annulations de salons.
Pour vous renseigner sur ce réseau, demandez une documentation gratuite et sans engagement sur Choisir Sa Franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

INEDIT : Interview en Duplex Franchise Les Menus Services

Publié le 05 oct. 2020

INÉDIT - Retrouvez l'interview en duplex du réseau Les Menus Services par le site Choisir Sa Franchise. Nos interviews en duplex ont été réalisées pendant la crise sanitaire du Covid-19 et les nombreuses annulations de salons. Pour vous...

Voir la vidéo complète | Voir la fiche détaillée | Demander une documentation

Date : 05/10/2020
Heure : 19:24:30
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

L'enseigne Les Menus Services rencontre les porteurs de projet dans ses bureaux du lundi 5 au vendredi 9 octobre

Face à l'annulation du salon Franchise Expo 2020 en raison de la situation complexe liée au covid-19, **Les Menus Services** (LMS) a décidé de rencontrer ses futurs candidats directement dans ses bureaux. Enseigne spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France, LMS souhaite en effet recruter de nouveaux talents afin de densifier davantage son réseau.

LMS vous attend dans ses bureaux
A compter de ce lundi 5 octobre, Les Menus Services ouvre ses bureaux pour accueillir ses futurs candidats à la franchise et échanger sur leur projet de création d'une agence de portage de repas à domicile. Jusqu'au vendredi 9 octobre, les personnes intéressées par le concept de la franchise LMS pourront se rendre directement dans les locaux de l'entreprise, situés au 13 rue de la Rochefoucauld, 92100 Boulogne Billancourt, pour se renseigner et découvrir l'environnement de travail de cette enseigne.

L'enseigne cherche principalement des créateurs d'entreprise, ou encore des acteurs du secteur, gérant déjà une société de services à la personne, et souhaitant étendre leurs services ou préparer la cession de leur activité.

Avec un réseau de 90 agences, Les Menus Services ambitionne de poursuivre son déploiement à travers l'ensemble du territoire national afin d'atteindre les 100 unités à fin 2020.

Le soutien proposé au franchisé LMS
Un accompagnement personnalisé par la Directrice Générale du groupe,
La proposition de partenaires bancaires et experts-comptables,
Une formation de 3 semaines au métier,
Un animateur réseau dédié,
Des outils de communication…

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Une nouvelle franchise Les Menus Services à Boulogne-sur-Mer

Souhaitant **contribuer au bien-être et au confort des personnes âgées ou handicapées, Thomas Markiewicz** a choisi **d' ouvrir sa franchise Les Menus Services** . Son agence, implantée à **Boulogne-sur-Mer** , propose des prestations de portage de repas mais aussi de ménage, de téléassistance et de petits travaux.

Une nouvelle agence pour offrir des repas sains, équilibrés et de qualité !
Impliqué dans le maintien à domicile depuis plusieurs années avec un **magasin de matériel médical Bastide le confort médical** , Thomas Markiewicz est aujourd'hui aux commandes de son agence franchisée Les Menus Services, à Boulogne-sur-Mer.

Il a choisi de se lancer au sein de ce type de réseau de services à la personne car il accorde une grande importance au bien-être et au confort des personnes âgées ou handicapées.

« *Faire du portage de repas à domicile « Les Menus Services » me permet de renforcer ce lien régulier avec les bénéficiaires, de rester à l'écoute avec bienveillance.*

Ce qui m'importe est de proposer des repas sains, équilibrés et de qualité. Nous nous adaptons aux régimes alimentaires si besoin et proposons également des prestations de ménage, de téléassistance ou de petits travaux pour rendre service au quotidien », confie le franchisé.

La nouvelle agence assure les services de portage de repas, de ménage, de téléassistance et de petits travaux dans les zones suivantes: sur la côte d'Opale et ses communes voisines: Outreau, Le Portel, Saint Martin Boulogne, Wimereux, Baincthun, Condette, Hardelot…

Pourquoi rejoindre le réseau Les Menus Services est une bonne idée ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Rejoindre Les Menus Services, c'est intégrer le **réseau leader français** du portage de repas à domicile et une entreprise **en pleine croissance** , qui, de plus, évolue sur le **secteur porteur** des services aux seniors.

Etre aux commandes d'une agence de services à la personne permet aussi de **donner du sens à votre activité professionnelle** puisque vous apporterez votre aide à nos aînés, au quotidien.

En devenant franchisé Les Menus Services, vous aurez aussi l'opportunité de **faire de belles rencontres** en accompagnant des personnes âgées chaque jour.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La semaine bleue avec Les Menus Services : Le goût à la fête!

À l'occasion de la Semaine Bleue (la Semaine nationale des retraités et personnes âgées), du 5 au 11 octobre prochain, **Les Menus Services met l'accent sur l'importance de l'alimentation avec toute une gamme de recettes d'antan.** Elles seront proposées chaque jour de cette semaine à leurs bénéficiaires, par la centaine d'agences implantées sur tout le territoire.

Un prétexte tout trouvé également pour mettre en lumière le travail capital mis en place par les diététiciens Les Menus Service présents dans chaque agence de la marque. Et pour souligner **l'importance de l'alimentation dans le maintien en bonne santé des seniors dépendants.**

Les bons petits plats des Menus Services pour La Semaine Bleue
Chaque jour, du 5 au 11 octobre, une nouvelle découverte pour varier les plaisirs des repas. Par exemple :

Lundi : gougère fromage / petit salé lentilles
Mardi : saumonette en matelotte / pain d'épices, crème anglaise
Mercredi : chou rouge aux pommes / bœuf bourguignon, coquillettes
Jeudi : lapin à la moutarde / riz au lait
Vendredi : bouillabaisse / baba au rhum
Samedi : poireau mimosa / poulet cocotte
Dimanche : pot-au-feu / tarte aux poires Bourdaloue

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Autant de recettes qui varient selon les agences Les Menus Services et les régions où elles sont situées et qui font l' **objet d'une surveillance diététique au préalable par les diététiciennes au siège des Menus Services** . En concertation avec les cuisines sélectionnées par la marque, ils élaborent ensemble des menus dont la qualité nutritionnelle correspond aux préconisations du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) avec un regard important sur la fréquence et le grammage appliqués. **Objectif: répondre parfaitement aux besoins nutritifs des seniors.**

L'alimentation : un enjeu de premier plan pour lutter contre le vieillissement
Avec l'arrivée du grand âge, le métabolisme du corps change et génère des modifications physiologiques : perte d'appétit, altération de l'odorat et du goût, apparition de l'ostéoporose, carence en vitamine C, fer, zinc, acides gras. **Les besoins énergétiques diffèrent et le risque de dénutrition guette également** … Un changement qui peut aussi survenir brutalement chez les personnes seules, de retour d'une hospitalisation, confrontées à un drame brutal ou bien encore souffrant de pathologies chroniques, qui ne peuvent plus ou ne veulent plus préparer leurs repas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Au-delà de 65 ans, l'alimentation est donc le socle essentiel de l'équilibre physiologique des personnes âgées. **Elle est la garante d'un maintien à domicile réussi et d'une vie saine et équilibrée au quotidien.** Pour accompagner les seniors sur le chemin d'une nutrition adaptée et équilibrée, l'enseigne Les Menus Services apporte une solution alimentaire adaptée efficace.

Les Menus Services : la diététique au service des seniors

Le diététicien qualifié Les Menus Services rend 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. L'équilibre alimentaire est donc au cœur des priorités des Menus Services qui affiche chaque jour des menus variés et gourmands. Les plats sont élaborés dans une cuisine sélectionnée spécialement par Les Menus Services pour son adaptabilité, sa taille à dimension humaine et son adhésion à l'esprit de l'enseigne, sans oublier le protocole sanitaire très strict imposé par Les Menus Services.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour répondre aux besoins nutritifs des seniors, Les Menus Services affiche ainsi **6 menus différents** :

le menu standard
le menu mixé
le menu diabétique
le menu sans sel
le menu facile
le menu gourmand
Au cas par cas, d'autres spécificités ou contraintes alimentaires peuvent être prises en charge par Les Menus Services.

Faire de chaque repas un moment de plaisir
Les Menus Services **privilégient le goût et le plaisir de bien manger** pour donner à leurs bénéficiaires, des personnes âgées bien souvent seules, un supplément de bonheur quotidien.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Avoir le privilège de choisir son menu, l'attendre avec curiosité, le découvrir et le savourer, retrouver les saveurs de la tarte aux pommes de son enfance… Et **profiter d'un repas que bien souvent les personnes âgées ne peuvent plus cuisine; tout cela fait aussi partie de l'adn des Menus Services.**

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services participe à la Semaine Bleue

La Semaine Bleue, qui a lieu du 5 au 11 octobre , est la **semaine nationale des retraités et personnes âgées. La franchise Les Menus Services** profite de cet évènement pour **souligner l'importance de l'alimentation et le maintien en bonne santé** des seniors dépendants et propose des recettes d'antan.

Des chiffres alarmants !
Aujourd'hui, on dénombre **400 000 personnes âgées** à domicile qui sont touchées par la dénutrition et **40 %** des personnes âgées sont hospitalisées pour des conséquences de dénutrition.

L'isolement est également un fait alarmant avec **6 %** des personnes âgées de 60 ans et plus qui sont isolées du cercle familial et amical, soit **900 000 personnes.**

On dénombre aussi **27 %** de français de 60 ans et plus éprouvant un sentiment de solitude, dont **9 %** de façon régulière (soit **1.5 million de personnes**).

Tous droits réservés à l'éditeur

Les statistiques indiquent également que **19 %** des 60 ans et plus, soit **3.2 millions de personnes** , peuvent passer des journées entières sans parler à personne. Une réalité qui touche tout particulièrement les plus de 80 ans.

Enfin, **720 000 personnes âgées** n'ont eu aucun contact avec leur famille durant le confinement.

Sources: Petits Frères des Pauvres et Luttecontreladenutrition

Importance de l'alimentation dans la lutte contre le vieillissement
Avec l'âge, le métabolisme du corps **change et entraîne des modifications physiologiques** telles que la perte d'appétit, l'altération de l'odorat et du goût, l'apparition de l'ostéoporose, la carence en vitamine C, fer, zinc, acides gras…

La **dénutrition** peut vite arriver, surtout dans le cas de personnes seules, de retour d'une hospitalisation, confrontées à un drame brutal ou bien encore souffrant de pathologies chroniques, qui ne peuvent plus ou ne veulent plus préparer leurs repas.

Après 65 ans, il devient donc nécessaire de bénéficier d'une **alimentation saine** , socle essentiel de l'équilibre physiologique des personnes âgées.

C'est justement ce que propose **le réseau Les Menus Services, le spécialiste N°1 du portage de repas à domicile** qui se distingue par la présence d'un diététicien dans chacune de ses agences.

L'initiative du réseau Les Menus Services durant la Semaine Bleue
Les Menus Services profite de la **Semaine Bleue** pour sensibiliser au sujet de l'importance de l'alimentation en proposant une **gamme de recettes d'antan.**

Chaque jour de cette semaine, ces recettes seront livrées par les agences du réseau à leurs bénéficiaires.

C'est aussi l'occasion de **mettre en avant le travail des diététiciens Les Menus Services** , présents dans chaque agence de l'enseigne et qui se concertent avec les cuisines sélectionnées par la marque, pour élaborer ensemble des menus dont la qualité nutritionnelle correspond aux préconisations du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition), avec un regard important sur la fréquence et le grammage appliqués.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

L'enseigne Les Menus Services dans une émission dédiée sur BFM Business

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** a fait l'objet d'une émission spéciale diffusée sur BFM Business les 3 et 4 octobre 2020. C'était l'occasion d'aborder de nombreux points autour de la franchise.

BFM Business met un coup de projecteur sur Les Menus Services
Le samedi 3 octobre à 18h et le dimanche 4 octobre à 12h, Les Menus Services a fait son apparition sur BFM Business lors d'une émission dédiée, à savoir ''Hors-Série".

Corinne Duplat, Directrice Générale Les Menus Services, Administratrice de la Fédération Française de la Franchise & de la Fédération des Entreprises de Service à la Personne (FESP), Nicolas de la Villeon, Franchisé Les Menus Services à Nantes, ainsi que Manuel Biota, Associé conseil de la Compagnie Fiduciaire, ont été présents pour présenter leurs témoignages et répondre aux interrogations suivantes :

Comment se porte le marché des seniors ?
Quels sont les avantages à devenir franchisé ?
Quel est le quotidien d'un franchisé Les Menus Services ?
Les invités ont dévoilé les clés de la réussite de la franchise dans les services à la personne, notamment des Menus Services, et délivré de nombreux conseils pour réussir son projet.

Les 5 bonnes raisons de rejoindre Les Menus Services
Intégrer une entreprise de service à la personne en pleine croissance,
Miser sur un secteur porteur : les seniors,
Donner du sens à son activité professionnelle,
Faire de belles rencontres en accompagnant des personnes âgées au quotidien,
Prôner la gourmandise comme le meilleur des défauts.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau en replay sur BFM

Vous avez raté l'émission sur BFM "Le Service à la Personne : la Franchise qui a du sens" ?
Pas de problème, nous avons le replay :

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, **Les Menus Services** a fait l'objet d'une émission spéciale diffusée sur **BFM Business les 03 et 04 octobre derniers** .
Corinne DUPLAT (Directrice Générale Les Menus Services, Administratrice de la Fédération Française de la Franchise & de la Fédération des Entreprises de Service à la Personne FESP), **Nicolas DE LA VILLEON** (Multi-franchisé à Nantes) et **Manuel BIOTA** (Associé conseil de la Compagnie Fiduciaire) étaient présents sur le plateau.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services *est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait maintenant plus de 15 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. L* ***'enseigne nationale*** *poursuit son développement et compte aujourd'hui* ***100 agences*** *au sein de son réseau de franchise.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : nouveau ! Ouverture d'Agence à Montbéliard-Belfort

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de mai.

Agence Montbéliard - Belfort
2 rue Emile Beley 25460 ETUPES
03.81.71.09.95
montbeliard-belfort@les- menus- services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Plus qu'une simple activité professionnelle, je souhaitais exercer **un métier qui ait du sens** .
La promesse de « Proposer des repas de qualité qui permettent à nos Aînés de rester plus longtemps chez eux en bonne santé » m'a convaincu de me lancer dans cette aventure.
Pendant un an, avec le concours de **Les Menus Services** , nous avons construit ce projet local afin qu'il soit viable et qu'il corresponde à nos **valeurs humaines** communes… Et voilà…
Aujourd'hui, c'est avec beaucoup de fierté et de plaisir que je vais à la rencontre de mes bénéficiaires et de leurs familles. **Chaque repas livré est une entrevue, une histoire racontée et une anecdote, bref… est un moment de plaisir et d'échanges pour eux et pour moi.**

Sucré ou Salé ?

D'origine Lyonnaise, amoureux de « Bonne Bouffe », choisir un plat préféré n'est pas aisé. Malgré tout, les odeurs de saucisson cuit, de saucisson brioché ou encore de quenelle me replongent en enfance et remportent encore tous les suffrages.

ZONES DESSERVIES

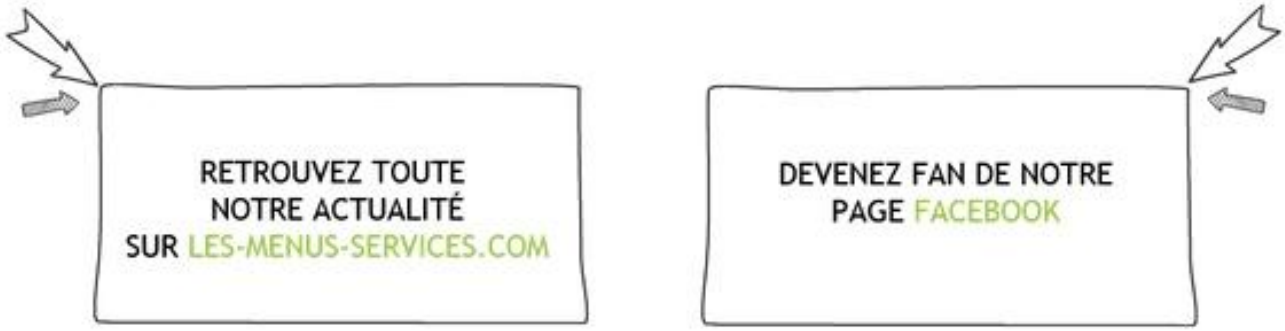
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'agence de Montbéliard-Belfort propose ses services l'Aire Urbaine Montbéliard, Belfort, Héricourt, Delle et beaucoup d'autres communes. (Autres : Nous contacter).

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en **petits travaux** , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives** .



Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

« Notre marché a été très impacté par la crise mais favorablement », Corinne Duplat (Les Menus Services)

Corinne Duplat , directrice générale **Les Menus Services** , évoque les conséquences de la crise Covid-19 qui a généré un fort surplus d'activité pour le réseau spécialisé dans les services à la personne. (A voir en vidéo)

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Toute la Franchise : Votre concept est-il inédit ou traditionnel ?
Corinne Duplat : Notre concept est traditionnel : on fait du portage de repas au domicile de personnes âgées. Mais j'aime aussi dire qu'il est inédit parce qu'on cherche répondre au plus près des besoins de nos clients en leur préparant des recettes inédites. Donc on allie tradition et innovation.

Comment votre marché a-t-il été impacté par la crise ?
Notre marché a été très impacté par la crise mais impacté favorablement parce qu'on a eu beaucoup de demandes de nos clients. Les personnes âgées se trouvant confinées 7 jours sur 7 ont eu besoin de nos

Tous droits réservés à l'éditeur

repas 7 jours sur 7. Les mairies qui, traditionnellement, peuvent répondre à certaines demandes nous ont aussi sollicités parce qu'elles ne pouvaient plus répondre à ces demandes.

Ça a donc été une très grosse année pour Les Menus Services, avec une très forte croissance, mais on a aussi envie d'un peu d'apaisement malgré tout. On s'achemine vers la fin cette année qui a été mouvementée et qu'on aimerait un tout petit peu plus calme maintenant.

Comment le réseau Les Menus Services s'est-il adapté à la crise et notamment au confinement ?
Le réseau s'est adapté à la crise un peu comme tout le monde. On a adopté la visio et on a rapidement informé nos franchisés de leurs obligations et de leurs droits. Au démarrage, comme tout le monde, on a équipé le réseau comme on a pu. Bref, j'aime bien dire qu'il a fallu servir de pompier. Dans un réseau de franchise, c'est le rôle du franchiseur : être là dans les bons moments, et surtout, être en soutien dans les moments les plus compliqués.

Quelles sont aujourd'hui vos perspectives et ambitions de développement ?
Nos perspectives et ambitions de développement ne changent pas vraiment d'une année sur l'autre pour nous. On connaît toujours de belles années de croissance et de développement. Cette année, sans salon, en visio pratiquement toute l'année, on a réalisé les mêmes objectifs que l'année dernière. On réalise toujours une douzaine d'ouvertures par an, en nouvelles créations mais également avec nos anciens qui montent leur deuxième, troisième ou quatrième agence. On devrait fêter la 100e agences à la fin de l'année. C'est un beau cap et on est très content.

Quel est, selon vous, le franchisé idéal ?
Le franchisé idéal ou la franchisée idéale, pour nous, reste bien sûr un commercial, comme tout chef d'entreprise. Il va avoir à vendre ses services, notamment auprès de prescripteurs. Il faut qu'il inspire confiance donc que ce soit quelqu'un qui a le sens du service, qui a de l'empathie. Les candidats qui viennent nous voir, les futurs franchisés, sont des gens qui ont envie de donner un sens à leur vie professionnelle. Pour résumer, le franchisé idéal c'est un peu tout ça : c'est un développeur, c'est quelqu'un qui a un vrai sens du service, qui inspire confiance, qui a de l'empathie, et qui va nous rejoindre pour donner un sens à sa vie professionnelle.

Voir l'interview de Corinne Duplat, directrice générale Les Menus Services, en vidéo :

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Le réseau Les Menus Services s'implante à Montbéliard – Belfort

Vincent Bourgea est le nouveau franchisé Les Menus Services qui a ouvert son agence de portage de repas à domicile à **Montbéliard – Belfort** . Cette unité dessert l'Aire Urbaine Montbéliard, Belfort, Héricourt, Delle ainsi que beaucoup d'autres communes.

« Je souhaitais exercer un métier qui ait du sens »
Les Menus Services est une enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile. Le réseau est heureux d'annoncer l'ouverture de sa nouvelle agence en franchise, implantée à Montbéliard – Belfort, depuis le mois de mai.

« *Plus qu'une simple activité professionnelle, je souhaitais exercer un métier qui ait du sens* », a confié Vincent Bourgea.

Le fait de pouvoir proposer des **repas de qualité** qui permettent à nos Aînés de **rester plus longtemps chez eux en bonne santé** l'a convaincu de se lancer dans ce projet.

Il a bénéficié de l'accompagnement de son franchiseur Les Menus Services durant un an pour la construction de son projet local afin qu'il soit viable et qu'il corresponde à leurs valeurs humaines communes.

« *Aujourd'hui, c'est avec beaucoup de fierté et de plaisir que je vais à la rencontre de mes bénéficiaires et de leurs familles. Chaque repas livré est une entrevue, une histoire racontée et une anecdote, bref… est un moment de plaisir et d'échanges pour eux et pour moi* ».

L'agence de Montbéliard-Belfort propose ses services de **portage de repas à domicile** dans les zones suivantes: l'Aire Urbaine Montbéliard, Belfort, Héricourt, Delle et beaucoup d'autres communes.

Elle répond également aux besoins de ses bénéficiaires en termes de **ménage et repassage** ou en **petits travaux** , veille sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les **aide dans leurs démarches administratives.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 14/10/2020
Heure : 17:39:16
Journaliste : Rodolphe Hatchadourian

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Porteurs de projets, rendez-vous du 26 au 28 octobre pour Franchise Expo Online

Afin de permettre à tous les candidats à la franchise de rencontrer l'enseigne qui leur correspond, Franchise Expo Paris et la Fédération française de la franchise créent un événement sur le web. Focus sur Franchise Expo Online, qui vous donne rendez-vous du 26 au 28 octobre 2020

Quel que soit le secteur d'activité qui vous intéresse, quel que soit votre budget pour créer votre entreprise, il y a forcément une enseigne pour vous à portée de clic
Alors que l'heure est à la dématérialisation et aux communications à distance, Internet constitue un excellent moyen d'aller à la rencontre de multiples cibles dans le domaine de l'entrepreneuriat.
Ainsi, pour compléter les rendez-vous physiques rendus délicats actuellement, Franchise Expo Online, plateforme de mise en relation du salon Franchise Expo Paris permet pendant 3 jours au porteurs de projet de rencontrer les enseignes qui vous correspondent issus de 90 secteurs d'activité, leaders ou jeunes réseaux.

Franchise Expo Online s'adresse non seulement aux créateurs en herbe, mais aussi aux futurs franchiseurs, aux investisseurs et aux master franchisés.
Pour y participer, il suffit de créer un compte puis de se laisser guider pour cocher les bons critères et ainsi entrer en contact avec des réseaux à la recherche de tout type de profils.
Il est également possible d'ajouter des documents sous forme de pièce jointe (CV, photos, etc…) et les cibles touchées comprennent l'international, puisque toutes les informations rentrées sont automatiquement traduites en anglais.

Des rendez-vous en visio avec enseignes et experts
Après avoir rempli son profil, des rendez-vous en visio avec tous les franchiseurs participants sont possibles, selon les contraintes de votre agenda mis à jour en temps réel. A noter que les enseignes elles-mêmes peuvent décider de contacter les candidats dont le profil correspond à leur besoin.
En plus des centaines de franchiseurs présents, des experts du collège de la FFF, des organismes de financement, des médias et des villes sont également de la partie, à l'intention des candidats à la recherche d'informations sur le montage ou le financement de leur projet.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous les rendez-vous, d'une durée de 30 minutes, se passent en visio, mais il est aussi possible de ne converser qu'en audio pour les personnes ne disposant pas de caméra.
A la fin de l'évènement chacun peut ensuite conserver la liste des contacts qui l'ont intéressé et qui ont accepté la mise en relation et ainsi poursuivre l'expérience Franchise Expo Online plus longtemps. La plateforme restera accessible jusqu'au 8 novembre.

Trois lives sur Facebook par la FFF
Quelques jours avant l'ouverture de Franchise Expo Online, la Fédération française de la franchise organise trois lives sur Facebook , afin de donner aux porteurs de projets toutes les clés avant de se lancer en franchise.

Voici le programme dans le détail :

Date : le 19 octobre de 10h à 10h45
Sujet : 45' pour tout comprendre sur la Franchise
Avec Rose- Marie Moins, Directrice Développement, Animation et Promotion à la FFF

Date : le 20 octobre de 10h à 10h45
Sujet : Les 3 étapes clés pour construire son projet de franchise (Business Plan, Etude de marché et Financement)
Avec Laurent Kruch, de Territoires et Marketing et Hélène Pla, de la Banque Postale

Date : Le 21 octobre de 10h à 10h45
Sujet : La franchise pour tous
Avec Clarence Dupuy, Franchisée Les Menus Services et nouvelle administratrice à la FFF, Yannick Hamard, Franchisé Tom&Co et José Fernandes, Franchisé Del Arte
Pour tout savoir et prendre rendez-vous, une seule adresse, celle de Franchise Expo Online :

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un événement organisé par la Fédération française de la franchise et Reed Expositions France, en partenariat avec Cadremploi, la CCI, le Figaro et l'Observatoire de la Franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Mâcon !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de septembre.

Agence Mâcon
116 place Mommessin
71850 CHARNAY-LES-MÂCON
03.45.87.98.50
macon@les- menus- services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Fille d'une mère restauratrice et d'un père artisan-boulanger, j'ai grandi dans une maison où la cuisine et la gourmandise occupaient une grande place ! Ils ont toujours eu à cœur de travailler avec **des produits du terroir et de qualité** .
Au travers de leurs métiers, mes parents m'ont donc transmis, dès mon plus jeune âge, le **goût du bien manger, les valeurs du travail, le sens du service** mais aussi des valeurs humaines, telles que le **partage, l'écoute, la solidarité et la bienveillance** .
Après dix années passées dans le commerce et le management, j'ai ressenti le besoin de m'impliquer localement, dans une activité avec une dimension sociale forte.
Mon mari étant responsable de l'agence **Les Menus Services de Villefranche-sur-Saône** , j'ai pu l'accompagner au cours de ses missions quotidiennes.
Chez Les Menus Services, le portage de repas consiste à livrer des repas **savoureux et variés, adaptés aux besoins** de chaque bénéficiaire. Ce sont des cuisiniers créatifs, des diététiciens(nes) à l'écoute et des livreurs expérimentés et bienveillants. Bref, j'ai été conquise !
Nous avons donc, conjointement, décidé d'ouvrir une deuxième agence **Les Menus Services à Mâcon** , afin d'apporter notre aide, des sourires et notre savoir-faire pour assurer le bien-être de nos bénéficiaires sur Mâcon et sa région.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

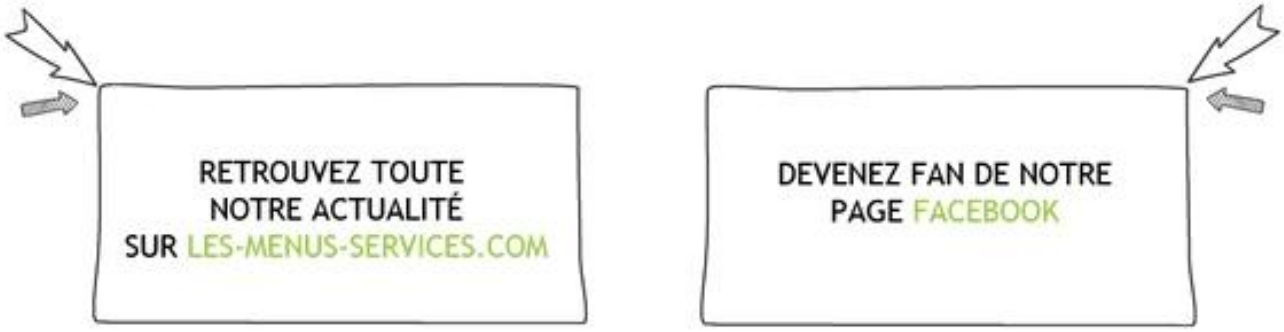
Sucré ou Salé ?
Salé ! Mon péché mignon ? Les œufs en meurette !

ZONES DESSERVIES
L'agence de Mâcon propose ses services sur l'ensemble de l'Agglomération Mâconnais Beaujolais et ses communes voisines : Mâcon, Charnay-lès-Mâcon, Cluny, Crèches-sur-Saône, La Chapelle de Guinchay, Romanèche-Thorins, Feillens, Replonges…etc. Autres : nous contacter.

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE
L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Accéder à la fiche de la franchise Les Menus Services

Les autres actualités de la franchise Les Menus Services
Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau en replay sur BFM Publié le 08 oct. 2020
Vous avez raté l'émission sur BFM "Le Service à la Personne : la Franchise qui a du sens" ? Pas de problème, nous avons le replay : Voir le...

Actualité de la franchise Les Menus Services : nouveau ! Ouverture d'Agence à Montbéliard-Belfort Publié le 08 oct. 2020
Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture...

Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau à la télévision Publié le 29 sept. 2020
L'une de nos ambitions ? Un service de proximité ! Et pour y arriver nous nous développons en franchise avec des collaborateurs dont les qualités...

Actualité de la franchise Les Menus Services : annulation Franchise Expo Paris 2020 Publié le 24 sept. 2020
A la suite de la déclaration d'Olivier Veran, Ministre des Solidarités et de la Santé, le 23 septembre au soir, l'édition 2020 de Franchise Expo...

Actualité de la franchise Les Menus Services : incontournable ! Ne ratez pas Les Menus Services à Franchise Expo Paris
Publié le 23 sept. 2020

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services à Franchise Expo Paris du 04 au 07 octobre 2020 Demandez votre invitation gratuite ou prenez rendez-vous sur notre...

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/10/2020
Heure : 13:18:51
Journaliste : Aurélien Desert

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 10

Visualiser l'article

L’enseigne Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Montbéliard

En mai dernier, après un an de travail, Vincent Bourgea a ouvert son agence de portage de repas à domicile en devenant franchisé Les Menus Services à Montbéliard.

Tous droits réservés à l'éditeur

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Une reconversion pleine de sens
Après avoir gravi les échelons pendant près de 8 ans chez Décathlon, jusqu'à devenir directeur de magasin, Vincent Bourgea a dirigé divers centres de profit, notamment pour des enseignes de franchise. Mais, *« plus qu'une activité professionnelle, je souhaitais exercer un métier qui ait du sens »*, témoigne-t-il. C'est ainsi qu'il découvre la franchise Les Menus Services et décide de rejoindre le réseau.

« Pendant un an, avec le concours de Les Menus Services, nous avons construit ce projet local afin qu'il soit viable et qu'il corresponde à nos valeurs humaines communes… » explique-t-il. C'est ainsi que, depuis mai, il livre des repas aux personnes âgées dépendantes sur l'aire urbaine de Montbéliard, à Belfort, à Héricourt, Delle ainsi que d'autres petites communes des environs.

Si vous aussi, comme Vincent, vous souhaitez donner un nouvel élan à votre carrière en exerçant un métier qui a du sens, alors rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus sur l'enseigne de services à la personne.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Ne ratez pas la version en ligne de Franchise Expo Paris !

Suite à l'annulation du salon Franchise Expo Paris, Reed Expositions France et la Fédération française de la franchise ont dû trouver une nouvelle alternative afin de permettre aux réseaux de franchise de poursuivre leur développement et aux porteurs de projets de faire aboutir leurs rêves d'entreprenariat. **« Franchise Expo Paris Online »,** plateforme de rendez-vous inédite pour toute la communauté Franchise Expo Paris, permettra d'organiser des rendez-vous **du 26 au 28 octobre prochain.**

Rendez-vous à Franchise Expo Paris Online
Les équipes de Franchise Expo Paris et de la Fédération française de la franchise ont réunis leurs efforts durant plusieurs jours pour lancer Franchise Expo Paris Online, la plateforme de rendez-vous en ligne dédiée aux exposants et visiteurs de Franchise Expo Paris.

Durant 3 jours , il sera donc finalement possible pour les **370 exposants** inscrits à l'édition d'octobre 2020 et les **près de 20 000 candidats** à la franchise inscrits à Franchise Expo Paris de se rencontrer, d'échanger sur leurs projets, et ce via **des rendez-vous 100 % en ligne, sur la plateforme Franchise Expo Online.**

Des rendez-vous de 30 minutes seront organisés en fonction des disponibilités des agendas de chacun.

3 webinaires Live pour accompagner les candidats à la franchise
Durant le salon, **3 webinaires Live** seront diffusés sur **Facebook** pour accompagner les candidats dans la préparation de leur projet:

– 19 octobre : 45 minutes pour tout comprendre à la franchise, animé par Rose-Marie Moins

– 20 octobre : 3 étapes clés pour monter sa franchise. Avec la participation de :

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Étude de marché : Laurent Kruch, Territoires & Marketing
Business Plan : Virginie Sablé, KPMG
Financement : Hélène Pla, La Banque Postale
– 21 octobre : La franchise pour tous, pour tout budget, pour tout secteur. Avec la participation de :

Clarence Dupuy, franchisée Les Menus Services – (et nouvelle administratrice à la FFF)
Yannick Hamard, franchisé Tom&Co (multi franchisé)
José Fernandes, franchise Del Arte (multi franchisé)
Participation des Enseignes des révélations de la franchise
Les enseignes nommées au **concours des Révélations de la franchise** , organisé depuis 2001 par le Collège des Experts de la FFF, en partenariat avec Franchise Magazine, Crédit du Nord, Reed Expositions France et la FFF, seront présentes parmi les exposants de cette version Online de Franchise Expo Paris.

En 2020, **8 enseignes finalistes** parmi les 30 dossiers de candidature reçus ont pu présenter leur concept et leurs projets de développement au Jury.

Les nommés 2020 sont:

17.45 (concept de restauration)
La Cabane d'Achille & Camille (concept de micro-crèches)
On-Air (concept de Fitness)
Pizza Cosy (concept de restauration).
Le lauréat: **La Cabane d'Achille et Camille**

Le prix spécial du jury : **Pizza Cosy**

Etant donné que ces enseignes étaient d'habitude mises à l'honneur au moment du salon Franchise Expo Paris, un **évènement convivial sera organisé cette année au mois de novembre** pour réunir les 4 enseignes en attendant de tous les retrouver sur le salon 2021.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

MACON : Ouverture d'une agence LES MENUS SERVICES !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !

Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de septembre.

Agence Mâcon : 116 place Mommessin 71850 CHARNAY-LES-MÂCON

03.45.87.98.50

macon@les-menus-services.com

MARIE-LAURE DEPLANCHE

Gérante

Tous droits réservés à l'éditeur

Fille d'une mère restauratrice et d'un père artisan-boulanger, j'ai grandi dans une maison où la cuisine et la gourmandise occupaient une grande place ! Ils ont toujours eu à cœur de travailler avec des produits du terroir et de qualité. Au travers de leurs métiers, mes parents m'ont donc transmis, dès mon plus jeune âge, le goût du bien manger, les valeurs du travail, le sens du service mais aussi des valeurs humaines, telles que le partage, l'écoute, la solidarité et la bienveillance.

Après dix années passées dans le commerce et le management, j'ai ressenti le besoin de m'impliquer localement, dans une activité avec une dimension sociale forte. Mon mari étant responsable de l'agence Les Menus Services de Villefranche-sur-Saône, j'ai pu l'accompagner au cours de ses missions quotidiennes. Chez Les Menus Services, le portage de repas consiste à livrer des repas savoureux et variés, adaptés aux besoins de chaque bénéficiaire. Ce sont des cuisiniers créatifs, des diététiciens(nes) à l'écoute et des livreurs expérimentés et bienveillants. Bref, j'ai été conquise ! Nous avons donc, conjointement, décidé d'ouvrir une deuxième agence Les Menus Services à Mâcon, afin d'apporter notre aide, des sourires et notre savoir-faire pour assurer le bien-être de nos bénéficiaires sur Mâcon et sa région.

Sucré ou Salé ?

Salé ! Mon péché mignon ? Les œufs en meurette !

ZONES DESSERVIES

L'agence de Mâcon propose ses services sur l'ensemble de l'Agglomération Mâconnais Beaujolais et ses communes voisines : Mâcon, Charnay-lès-Mâcon, Cluny, Crèches-sur-Saône, La Chapelle de Guinchay, Romanèche-Thorins, Feillens, Replonges…etc. Autres : nous contacter.

Découvrir l'Agence

3,2,1… LES MENUS SERVICES

PRÊTS POUR VOUS SERVIR

#1 Un choix de menus étendu : sans sel, diabétique, gourmand…

#2 Une livraison personnalisée quotidienne

#3 Une dégustation appréciée 93% de clients satisfaits

et très satisfaits*

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

Franchise Expo Paris Online, pour pallier l'annulation de l'édition 2020

Les organisateurs de Franchise Expo Paris lance une édition Online, du 26 au 28 octobre 2020

Alors que la crise sanitaire a conduit à l'annulation de Franchise Expo Paris 2020 et à son report en 2021, les équipes du salon ont tout mis en œuvre pour proposer une alternative aux exposants et aux créateurs d'entreprise qui attendaient cette édition avec impatience. Tous ont rendez-vous du 26 au 28 octobre pour un salon 100% digital.

Trois jours de rencontres entre franchiseurs et porteurs de projet
Les 370 franchiseurs inscrits au salon d'octobre 2020 (initialement programmé, comme chaque année en mars puis reporté à cause de la pandémie de coronavirus Covid-19) vont finalement pouvoir rencontrer les candidats à la franchise intéressés par leur concept. Depuis l'annonce de l'annulation de Franchise Expo Paris 2020 , Reed Expositions France et la Fédération française de la franchise ont en effet œuvré à la mise en place d'une solution alternative.
C'est chose faite avec le lancement de **Franchise Expo Paris Online, qui se déroulera du 26 au 28 octobre prochain** . *« Pendant trois jours, les 370 exposants inscrits à l'édition d'octobre 2020 et les près de 20 000 candidats à la franchise inscrits à Franchise Expo Paris pourront se rencontrer, échanger sur leurs projets, grâce à l'organisation de r* ***endez-vous 100% en ligne sur la plateforme de mise en relation Franchise Expo Online*** , précisent les organisateurs. *Des rendez-vous de 30 minutes seront proposés en fonction des disponibilités des agendas de chacun. »*

Révélations de la franchise 2020 : les lauréats
A noter que parmi les 370 franchiseurs participants, on retrouvera les nominés du concours des Révélations de la franchise 2020 :

17.45
La Cabane d'Achille & Camille
On-Air
Pizza Cosy

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

C'est finalement **la franchise de micro-crèches La Cabane d'Achille et Camille** qui a obtenu le titre, tandis que **Pizza Cosy s'est vu décerner le prix spécial du jury** .

Ces enseignes sont à découvrir parmi l'ensemble des réseaux participants et seront mises à l'honneur, dans le courant du mois de novembre, lors d'un événement convivial. Les prix des Révélations de la Franchise sont en effet traditionnellement remis au moment de Franchise Expo Paris.

Des webinaires pour bien préparer son projet de création d'entreprise
En amont de cette édition online, la Fédération française de la franchise proposera trois webinaires afin d'accompagner les créateurs d'entreprise dans la concrétisation de leur projet :

45 minutes pour tout comprendre à la franchise , animé par Rose-Marie Moins, Directrice Développement, Animation et Promotion à la FF, le lundi 19 octobre
3 étapes clés pour monter sa franchise, avec Laurent Kruch, de Territoires & Marketing pour la partie études de marché, Virginie Sablé, de KPMG, pour le business plan, et Hélène Pla, de La Banque Postale, pour la question du financement, le mardi 20 octobre
La franchise pour tous, pour tout budget, pour tout secteur , avec Clarence Dupuy, franchisée Les Menus Services, Yannick Hamard, multi-franchisé Tom& Co, et José Fernandes, multi-franchisé Del Arte, le mercredi 21 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.gazette-salons.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Franchise Expo Paris Online

Du 26/10/2020 au 28/10/2020
Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 2.2
Salons Online - Commerce - Services - Finance
Le salon commence dans 9 jour(s) et 15 heure(s)
L'événement
A cause de la crise liée au coronavirus, le salon Franchise Expo est reporté en 2021.

Alors que l'édition 2020 de Franchise Expo Paris a dû être reportée en 2021 en raison des conditions sanitaires, Reed Expositions France et la Fédération française de la franchise ont activement préparé « Franchise Expo Paris Online », une plateforme de rendez-vous inédite pour toute la communauté Franchise Expo Paris, du 26 au 28 octobre 2020.

La Fédération française de la franchise accompagne Franchise Expo Online et organise trois webinaires Live diffusés sur Facebook pour accompagner les candidats dans la préparation de leur projet :
– 19 octobre : 45 minutes pour tout comprendre à la franchise, animé par Rose-Marie Moins
– 20 octobre : 3 étapes clés pour monter sa franchise. Avec la participation de : Étude de marché : Laurent KRUCH – Territoires & Marketing; Business Plan : Virginie Sablé – KPMG; Financement : Hélène PLA – La Banque Postale
– 21 octobre : La franchise pour tous, pour tout budget, pour tout secteur. Avec la participation de : Clarence DUPUY – Franchisée Les Menus Services – (et nouvelle administratrice à la FFF); Yannick HAMARD – Franchisé Tom&Co (multi franchisé); José FERNANDES – Franchise Del Arte (multi franchisé)

Tous droits réservés à l'éditeur

www.univers-habitat.eu
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

FRANCHISE EXPO PARIS...ONLINE c'est du 26 au 28 octobre prochain !

Malgré le report - en raison des conditions sanitaires -, de l'édition 2020 de Franchise Expo Paris, les organisateurs : Reed Expositions France et la Fédération française de la franchise, ont préparé "Franchise Expo Paris Online". Une plateforme de rendez-vous inédite pour toute la communauté Franchise Expo Paris, qui sera ouverte du 26 au 28 octobre prochain, soit 3 jours de rendez-vous one2one.

POUR NE PAS DIFFÉRER LES PROJETS : FRANCHISE EXPO PARIS ONLINE

Les équipes de Franchise Expo Paris et de la Fédération française de la franchise se sont mobilisées depuis plusieurs jours pour lancer cette plateforme de rendez-vous en ligne, dédiée aux exposants et visiteurs du salon.

Pendant 3 jours, les 370 exposants inscrits à l'édition d'octobre 2020 et les prés de 20 000 candidats à la franchise inscrits à Franchise Expo Paris, pourront se rencontrer et échanger sur leurs projets, grâce à l'organisation de rendez-vous 100% en ligne, sur la plateforme de mise en relation. Des rendez-vous de 30 minutes sont proposés en fonction des disponibilités des agendas de chacun. Exposants et candidats pourront affiner leur recherche de partenaire, sur des critères précis :

secteur d'activité
budget
zone géographique d'implantation...
De plus, la Fédération française de la franchise accompagne Franchise Expo Paris, et organise trois webinaires Live, diffusés sur Facebook, pour accompagner les candidats dans la préparation de leur projet :

19 octobre : 45 minutes pour tout comprendre à la franchise , animé par ***Rose-Marie Moins***

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

20 octobre : 3 étapes clés pour monter sa franchise : Étude de marché avec ***Laurent KRUCH - Territoires & Marketing*** / ***Business Plan avec Virginie SABLÉ - KPMG*** / Financement avec ***Hélène PLA - La Banque Postale.***
21 octobre : La franchise pour tous, pour tout budget, pour tout secteur , avec la participation de : ***Clarence DUPUY - Franchisée Les Menus Services*** - (et nouvelle administratrice à la FFF) / ***Yannick HAMARD - Franchisé Tom&Co*** (multi franchisé) / ***José FERNANDES - Franchisé Del Arte*** (multi franchisé).
Les enseignes des "Révélations de la Franchise" présentes sur Franchise Expo Paris Online

Parmi les 370 exposants inscrits, on retrouvera les enseignes nommées au concours des "Révélations de la franchise", organisé depuis 2001 par le Collège des Experts de la FFF, en partenariat avec Franchise Magazine, Crédit du Nord, Reed Expositions France et la FFF. En 2020, 8 enseignes finalistes parmi les 30 dossiers de candidature reçus, ont pu présenter leur concept et leurs projets de développement au Jury. Traditioonnellement mises à l'honneur au moment du salon Franchise Expo Paris, un évènement convivial sera organisé cette année au mois de novembre, réunissant les 4 enseignes, en attendant de tous les retrouver sur le salon 2021.

LES NOMMÉS 2020 :

17.45 (Concept de restauration
La Cabane d'Achille & Camille (concept de micro-crèches)
On-Air (concept de Fitness)
Pizza Cosy (concept de restauration)
LE LAURÉAT :

La Cabane d'Achille et Camille
LE PRIX SPÉCIAL DU JURY :

Pizza Cosy

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
ÉCO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 19 octobre 2020
Page de l'article : p.6
Journaliste : J.-M. E.

DOSSIER Spécial

« Nos affiliés historiques gèrent entre deux et quatre agences »

Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services

En quoi consiste l'activité des Menus Services ?
Notre service de livraison de repas à domicile, destiné aux seniors, propose un choix de quatre ou cinq plats chaque jour, équilibrés et de saison. Les menus s'apparentent à ceux de la brasserie du coin, livrés à domicile ! Chacune de nos agences bénéficie des compétences d'une diététicienne, qui se rend au domicile des clients pour déterminer avec eux l'alimentation la plus adaptée, surtout s'ils doivent suivre un régime spécifique.

Comment l'enseigne se développe-t-elle, dans la période que nous traversons ?
La crise s'est traduite par une croissance notable de la demande. Nous avons dû proposer des livraisons sept jours sur sept, notamment pour servir les personnes âgées les plus isolées durant le confinement. En 2019, notre chiffre d'affaires atteignait 30 millions d'euros, cette année il avoisinera les 40 millions d'euros. Avant la fin de l'année 2020, nous ouvrirons notre centième agence, une taille qui nous permettra de commencer à développer des cuisines uniquement dédiées aux Menus Services chez nos partenaires historiques.

Quels sont les profils qui vous intéressent ?
Nous accueillons chaque année une douzaine de nouveaux franchisés. Les Menus Services regardent moins le parcours antérieur du candidat que les valeurs partagées et les compétences humaines. Celles-ci sont indispensables pour développer un service de proximité pour des personnes souvent fragiles, manager une petite équipe et tisser un réseau local de prescripteurs. Ce qui n'empêche pas d'avoir des ambitions entrepreneuriales : nos affiliés historiques gèrent entre deux et quatre agences.

J.-M. E.

FLORENCE BONNY

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien ÉCO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 19 octobre 2020
Page de l'article : p.10
Journaliste : J.-M. E.

« Nos affiliés historiques gèrent entre deux et quatre agences »

Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services

FLORENCE BONNY

En quoi consiste l'activité des Menus Services ?
Notre service de livraison de repas à domicile, destiné aux seniors, propose un choix de quatre ou cinq plats chaque jour, équilibrés et de saison. Les menus s'apparentent à ceux de la brasserie du coin, livrés à domicile ! Chacune de nos agences bénéficie des compétences d'une diététicienne, qui se rend au domicile des clients pour déterminer avec eux l'alimentation la plus adaptée, surtout s'ils doivent suivre un régime spécifique.

Comment l'enseigne se développe-t-elle, dans la période que nous traversons ?
La crise s'est traduite par une croissance notable de la demande. Nous avons dû proposer des livraisons sept jours sur sept, notamment pour servir les personnes âgées les plus isolées durant le confinement. En 2019, notre chiffre d'affaires atteignait 30 millions d'euros, cette année il avoisinera les 40 millions d'euros. Avant la fin de l'année 2020, nous ouvrirons notre centième agence, une taille qui nous permettra de commencer à développer des cuisines uniquement dédiées aux Menus Services chez nos partenaires historiques.

Quels sont les profils qui vous intéressent ?
Nous accueillons chaque année une douzaine de nouveaux franchisés. Les Menus Services regardent moins le parcours antérieur du candidat que les valeurs partagées et les compétences humaines. Celles-ci sont indispensables pour développer un service de proximité pour des personnes souvent fragiles, manager une petite équipe et tisser un réseau local de prescripteurs. Ce qui n'empêche pas d'avoir des ambitions entrepreneuriales : nos affiliés historiques gèrent entre deux et quatre agences.

J.-M. E.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Visualiser l'article

Franchise Expo Online du 26 au 28 octobre : trois jours pour échanger en ligne avec des franchiseurs

Organisateurs de Franchise Expo Paris, dont la 39 ème édition a dû être reportée à 2021, Reed Expositions France et la Fédération française de la franchise lancent Franchise Expo Paris Online, du 26 au 28 octobre.

Afin de permettre aux **candidats à la franchise** et au **réseaux de franchise** en phase de recrutement de se rencontrer virtuellement, malgré l'annulation physique du salon **Franchise Expo Paris** prévu en mars, reporté en mai puis en octobre , avant d'être repoussé à 2021 , les organisateurs de la manifestation lancent l'évènement digital **Franchise Expo Paris Online** .

Du 26 au 28 octobre prochains, *« les 370 exposants inscrits à l'édition d'octobre 2020 et les près de 20 000* ***candidats à la franchise*** *inscrits à* ***Franchise Expo Paris*** *pourront se rencontrer, échanger sur leurs projets, grâce à l'organisation de rendez-vous 100 % en ligne sur la plateforme de mise en relation* ***Franchise Expo Online*** *»,* annoncent les équipes de **Franchise Expo Paris** et de la **Fédération française de la franchise (FFF)** dans un communiqué de presse.

Une plateforme de rendez-vous en ligne pour les franchiseurs et les candidats à la franchise
Grâce à cette *« plateforme de rendez-vous en ligne dédiée aux exposants et visiteurs de* ***Franchise Expo Paris*** *»,* **franchiseurs** et **candidats** pourront affiner leur recherche de partenaire sur des critères précis : secteur d'activité, budget, zone géographique d'implantation… Des rendez-vous de 30 minutes leur seront ensuite proposés, en fonction des disponibilités des agendas de chacun.

Plus d'informations **en suivant ce lien**

En complément de cette plateforme, la **Fédération française de la franchise** organise des webinaires Live diffusés sur Facebook en vue d'accompagner les candidats dans la préparation de leur projet. Le 20 octobre,

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« 3 étapes clés pour ***monter sa franchise*** *»* réunira Laurent Kruch (Territoires & Marketing) , Virginie Sablé (KPMG) et Hélène Pla (La Banque Postale) pour parler **étude de marché** , business-plan et **financement** . Et le 21 octobre, *« La* ***franchise*** *pour tous, pour tout budget, pour tout secteur »* réunira une **franchisée** : Clarence Dupuy (***Les Menus Services***) et deux **multi-franchisés** : Yannick Hamard (***Tom&Co***) et José Fernandes (***Del Arte***).

Parmi les exposants, les enseignes distinguées par le concours des Révélations de la Franchise
Parmi les 370 **franchiseurs** accessibles via la plateforme car ayant prévu d'exposer physiquement, figurent notamment les enseignes distinguée par le jury du concours des **Révélations de la franchise** . Organisé depuis 2001 par le **Collège des Experts de la FFF** , en partenariat avec **Franchise Magazine** , **Crédit du Nord** , **Reed Expositions France** et la **FFF** , ce dernier a pour vocation de repérer et soutenir les jeunes **réseaux de franchise** prometteurs. Il a distingué cette année le concept de **micro-crèches** ***La Cabane d'Achille et Camille*** , lauréat, et le concept de **restauration** ***Pizza Cosy ,*** prix spécial du jury.

Parmi la trentaine de **jeunes franchiseurs** qui ont concouru cette année, 7 finalistes avaient été invités à venir présenter leur dossier lors d'un Grand Oral face au jury. Les nommés 2020 sont ***Le 17.45*** (concept de **restauration**), ***La Cabane d'Achille & Camille*** , ***On-Air*** (concept de **fitness**) et ***Pizza Cosy*** . Un évènement convivial réunissant ces quatre enseignes, futurs exposants sur **Franchise Expo Paris** en 2021, sera organisé en novembre prochain.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : retrouvez nous à Franchise Expo Online du 26 au 28 octobre

À la suite de l'annulation de Franchise Expo Paris, en raison de la crise sanitaire de la COVID-19, l'organisation du salon à décidé de mettre en place un événement virtuel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

F ranchise Expo Online vous offre l'occasion de nous rencontrer dans le cadre de rendez-vous en visio du lundi 26 au mercredi 28 octobre, de 09h30 à 18h30.
Nos équipes sont à votre disposition pour vous faire découvrir notre beau métier et discuter ensemble de votre projet professionnel.
Comment faire ?

- **Accéder à la page du salon**
- S'inscrire (ou se connecter si vous avez déjà un compte Franchise Expo Paris)
- Une fois l'inscription validée, demander un rendez-vous depuis notre fiche exposant

LES MENUS SERVICES ET UBERALL RECOMPENSÉS

Les Menus Services et Uberall ont remporté le Trophée du Meilleur Dispositif Digital Local. Depuis deux ans, Les Menus Services a implémenté les outils de marketing local d'Uberall pour ses agences. Résultats ? Un renforcement global du référencement national et local.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait près de 20 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 100 agences au sein de son réseau de franchise.

Accéder à la fiche de la franchise Les

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Les Menus Services participe à Franchise Expo Online

Ambitionnant de **rencontrer de nouveaux franchisés** et suite à **l'annulation de Franchise Expo Paris, le réseau Les Menus Services** a confirmé sa participation à **Franchise Expo Online, du lundi 26 au mercredi 28 octobre.**

Interagissez avec la franchise Les Menus Services en visioconférence

En raison de la crise sanitaire de la COVID-19, le salon Franchise Expo Paris a finalement été annulé. Les équipes de Franchise Expo Paris et de la Fédération française de la franchise ont donc décidé d'organiser un évènement pour ne pas différer les projets: Franchise Expo Paris Online, une **plateforme de rendez-vous inédite** pour toute la communauté Franchise Expo Paris, **du 26 au 28 octobre prochain.**

L'enseigne Les Menus Services participera justement à cet évènement afin de rencontrer des franchisés potentiels, dans le cadre de rendez-vous **en visio,** du lundi 26 au mercredi 28 octobre, de 09h30 à 18h30.

Les équipes du réseau seront disponibles pour **interagir avec les porteurs de projet** afin de leur faire découvrir le beau métier de portage de repas et de diverses prestations à domicile et discuter ensemble de leur projet professionnel. Pour ce faire, le candidat à la franchise doit s'inscrire et demander un rendez-vous.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les avantages du réseau Les Menus Services

Les Menus Services se soucie de la réussite de ses franchisés. C'est pour cette raison que l'enseigne veille à les **accompagner étape par étape** jusqu'à l'ouverture de leur agence et tout au long de leur développement.

Du 1er entretien jusqu'à l'intégration, **Corinne DUPLAT, Directrice Générale du groupe, accompagne personnellement** le nouvel adhérent dans la mise en œuvre de son projet Les Menus Services.

Le réseau met aussi à la disposition de ses franchisés:

Une centrale d'achats qui négocie les volumes d'achats des repas, les coûts, et met en place avec les fournisseurs un cahier des charges ce garantissant la qualité des repas livrés aux clients.
Un logiciel dédié pour la prise des commandes clients, la relation commerciale (CRM) ainsi que pour la gestion des prescripteurs.
Une équipe d'animation réseau dédiée pour accompagner au lancement et au quotidien.
Une communication originale multi-supports, entre digital, vidéo, radio et print.

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : Franchise Expo Online, rencontrez Les Menus Services !

À la suite de l'annulation de Franchise Expo Paris, en raison de la crise sanitaire de la COVID-19, l'organisation du salon à décidé de mettre en place un événement virtuel.

Franchise Expo Online offre l'occasion de les rencontrer dans le cadre de rendez-vous en visio du lundi 26 au mercredi 28 octobre, de 9h30 à 18h30.

les équipes sont la pour faire découvrir leur beau métier et discuter de votre projet professionnel.

Comment faire ? – Accéder à la page du salon, via le bouton ci-dessus ou via ce lien – S'inscrire (ou se connecter si vous avez déjà un compte Franchise Expo Paris) – Une fois l'inscription validée, demander un rendez-vous depuis notre fiche exposant

Les Menus Services et Uberall ont remporté le Trophée du Meilleur Dispositif Digital Local. Depuis deux ans, Les Menus Services a implanté les outils de marketing local d'Uberall pour ses agences. Résultats ? Un renforcement global du référencement national et local.

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait près de 20 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 100 agences au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

L'épouse du responsable des Menus Services Villefranche-sur-Saône ouvre son agence à Mâcon

Le réseau de portage de repas à domicile Les Menus Services s'enrichit d'une nouvelle implantation en Saône-et-Loire, avec l'aboutissement du projet de Marie-Laure Deplanche, qui s'installe à Mâcon.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services consolident leur maillage du territoire, avec l'ouverture d'une nouvelle agence **dans le secteur de Mâcon, plus précisément à Charnay-Lès-Mâcon,** en Saône-et-Loire, pour proposer ses prestations de portage de repas à domicile.

Aux commandes, **Marie-Laure Deplanche** a choisi une enseigne partageant **ses valeurs du bien manger, du travail, du sens du service mais aussi de partage, d'écoute, de solidarité et de bienveillance** , des valeurs transmises par ses parents, restauratrice du côté maternel, et artisan-boulanger du côté paternel.

Mais ce ne sont pas les seules raisons qui ont amenée l'ancienne commerciale et manager à se lancer dans l'aventure de la création d'entreprise. En effet, la franchisée a déjà approché le métier de près, puisque **son mari est responsable de l'agence de Villefranche-sur-Saône.** Pour le couple, l'ouverture de cette deuxième agence répond à la volonté de s'impliquer localement dans une activité à forte dimension sociale, avec le souhait " *d'apporter notre aide, des sourires et notre savoir-faire pour assurer le bien-être de nos bénéficiaires sur Mâcon et sa région* " affirme Marie-Laure.

La nouvelle implantation couvre **l'Agglomération Mâconnais Beaujolais et ses communes voisines** : Mâcon, Charnay-Lès-Mâcon, Cluny, Crèches-sur-Saône, La Chapelle-de-Guinchay, Romanèche-Thorins, Feillens, Replonges…

Comme Marie-Laure, vous souhaitez vous lancer sur un marché croissant en exerçant une activité porteuse de sens ? Retrouvez le concept sur Toute la Franchise pour en savoir davantage sur son fonctionnement et ses atouts, et soyez le prochain à devenir franchisé Les Menus Services .

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Ne manquez pas Les Menus Services sur Europe 1 demain 27 octobre !

Fondée par Alain Balandreaud en 2003, **l'enseigne N°1 du portage de repas à domicile** , Les Menus Services sera présente demain 27 octobre de 13h05 à 13h30 sur Europe 1. En effet, Corinne Duplat, directrice générale de la franchise Les Menus Services accompagnera Frédéric Walther, directeur général de Domithys dans un numéro spécial de « La France bouge » dédié aux Services à la Personne.

Pour rappel, « La France bouge », présenté par Elisabeth Assayag et Emmanuel Duteil, **fait le tour de France des initiatives positives et novatrices.** Travail, éducation, santé… ils œuvrent aux quatre coins du pays pour faire bouger les lignes et casser les codes : qui sont ces citoyens, ces entreprises, ces collectivités qui s'engagent et inventent le monde de demain ? Des portraits et des témoignages inspirants.

Les Menus Services, une franchise qui gagne !
Les Menus Services propose **une offre complète de services pour assister les personnes âgées et faciliter leur quotidien** . En effet, l'enseigne intervient pour le portage de repas à domicile mais aussi pour des prestations de ménage, de repassage ou encore pour les petits travaux de bricolage et de jardinage.

Voulant répondre à la tendance globale du « mieux consommer », l'enseigne propose des menus adaptés aux régimes de ses bénéficiaires. Mais aussi à un certain niveau de qualité en faveur du « bien-manger ». En effet, l'élaboration des menus est guidée par l'objectif de proposer une cuisine responsable et variée :

Les repas proposés équilibrés cuisinés par de vrais chefs.
Délai très court entre la commande et le portage du repas pour garder toutes ses valeurs nutritionnels
Une trentaine de recettes différentes chaque jour
Une carte des menus présentée chaque semaine

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Une diététicienne propose des repas équilibrés, adaptés au régime alimentaire et/ou aux besoins nutritionnels du bénéficiaire
Un conseiller personnel s'assure de la satisfaction des clients
« Société de Services à la Personne, notre priorité est d'apporter le meilleur service possible à nos clients. C'est pour cela que nous avons fait de la qualité notre raison d'être. Celle-ci est possible grâce à la mise en œuvre d'un ensemble de moyens humains et techniques. »

Devenir franchisé Les Menus Services
Fort de 80 agences sur le territoire national, le franchiseur Les Menus Services cherche à recruter de nouveaux adhérents pour s'implanter dans les zones géographiques non encore couvertes par son réseau. Pour pouvoir ouvrir une franchise Les Menus Services, il faut d'abord avoir le profil d'un entrepreneur perspicace et être prêt à investir dans le secteur des services à la personne. L'enseigne Les Menus Services est avant tout une aventure humaine !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau sur Europe 1, une émission spéciale Service à la Personne

NE MANQUEZ PAS LES MENUS SERVICES SUR EUROPE1
mardi 27 octobre de 13h05 à 13h30

Corinne Duplat, directrice générale des Menus Services accompagnera Frédéric Walther, directeur général de Domithys dans une émission spéciale Service à la Personne sur **Europe 1, demain, le mardi 27 octobre de 13h05 à 13h30.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour rappel, "La France bouge", présenté par Elisabeth Assayag et Emmanuel Duteil, fait le tour de France des initiatives positives et novatrices. Travail, éducation, santé… ils œuvrent aux quatre coins du pays pour faire bouger les lignes et casser les codes : qui sont ces citoyens, ces entreprises, ces collectivités qui s'engagent et inventent le monde de demain ? Des portraits et des témoignages inspirants.

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France. Cela fait près de 20 ans que l'entreprise familiale prouve son expertise quotidiennement et qu'elle est devenu leader de son domaine. L'enseigne nationale poursuit son développement et compte aujourd'hui 100 agences au sein de son réseau de franchise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La liste des invités radio du mardi 27 octobre 2020

C'est une exclusivité du Zapping du PAF ! Chaque soir à 19h, du dimanche au jeudi, vous pouvez retrouver la rubrique "**Aujourd'hui à la radio**" qui vous permet de retrouver **la liste des invités radio du lendemain des principales stations radios** !

Europe 1

7h40 :	Matthieu Belliard recevra / dans sa matinale.
8h16 :	Sonia Mabrouk recevra / dans l'interview politique.
9h30 :	Philippe Vandel recevra **Manuel Tissier, Dov Alfon et Pascale Arbillot** dans "Europe 1 Culture Médias".
11h00 :	Anne Roumanoff recevra **Jean-François Kahn et Nicolas Maury** dans "Ça fait du bien !".
12:30 :	Patrick Cohen recevra / dans "Europe Midi".

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

13h00 : Elisabeth Assayag et Emmanuel Duteil recevront **Frédéric Walther, Corinne Duplat, Clémence Masson (...)** dans "La France bouge".

14h00 : Thème du jour dans "Hondelatte raconte" - Alexandre Pitchouchkine, le tueur à l'échiquier

Christophe Hondelatte recevra **Vladimir Fedorovski**.

15h00 : Thème du jour dans "Sans rendez-vous" -

Mélanie Gomez et le Dr Jimmy Mohamed recevront /.

16h00 : Stéphane Bern et Matthieu Noël recevront **Philippe Charlier** dans "Historiquement vôtre".

18h00 : Julian Bugier recevra / dans "Europe Soir".

20h00 : Emilie Mazoyer recevra / dans "Musique !".

7h38 : Guillaume Erner recevra / dans "Les Matins de France Culture".

11h00 : Thème de "Culture Monde" -

Florian Delorme recevra /.

12h00 : Olivia Giesbert recevra / dans "La grande table Culture" puis / dans "La grande table Idées".

14h00 : Thème de "Entendez-vous l'éco ?" -

Tiphaine de Rocquigny recevra /.

16h00 : Thème de "La méthode scientifique" -

Nicolas Martin recevra /.

18h20 : Thème du temps du débat -

Emmanuel Laurentin recevra /.

Tous droits réservés à l'éditeur

Deux-Sèvres

Socoplan construit à St-Jean-de-Thouars.- A Saint-Jean-de-Thouars, Socoplan (échantillons cosmétiques, 43 millions d'euros de CA 2020, 250 salariés) lance ses travaux d'extension, avec la construction d'un bâtiment de stockage d'environ 4.500m2. Les locaux seront la propriété des Transports Landry. (*CO79 27/10 p.12, NR79 27/10 p.15*)

Le Duhomard relancé à Bressuire.- A Bressuire, Les Jardins de l'Orbrie ont racheté en 2011 l'apéritif thouarsais Duhomard. Ils ont lancé cette année un nouveau format de 20cl, des Spritz et du Limé. Les ventes affichent aujourd'hui 30.000 bouteilles, contre un peu moins de 20.000 en 2011. (*CO79 27/10 p.12*)

Leach International: suppressions de postes à Niort.- A Niort, Leach International (sous-traitant aéronautique) a annoncé 28 suppressions de postes (sur un total de 250 salariés). Des négociations sont en cours. Un autre site est concerné, en Moselle (51 suppressions). (*NR79 27/10 p.7*)

Recours au PGE en Deux-Sèvres.- En Deux-Sèvres, près de 87% des TPE ont bénéficié du prêt garanti par l'Etat. Au total, 2.192 entreprises ont eu accès au PGE dans le département, pour un montant de 425,6 millions d'euros. (*NR79 27/10 p.6*)

Rencontres des créateurs/repreneurs.- Les Rencontres de créateurs, repreneurs et nouveaux

Tous droits réservés à l'éditeur

dirigeants d'entreprise auront lieu ce jeudi 29 octobre, organisées par la CCI, la CMA et la chambre d'agriculture. L'événement sera 100% digital. Les créations d'entreprises, hors artisanat et agriculture, ont baissé de 10% cette année en Deux-Sèvres: 872 contre 967. (*CO79 27/10 p.3, NR79 27/10 p.5*)

Autonomie Douce Heure à Frontenay-Rohan-Rohan.- A Frontenay-Rohan-Rohan, la société Autonomie Douce Heure (aide à domicile) ouvre une agence rue Pasteur. Elle accueillera aussi la société Menus services, qui assure la réalisation de repas et leur portage à domicile. (*CO79 27/10 p.5*)

Campus des métiers à Parthenay: nouvelle tête.- A Parthenay, Alban Pelletier est le nouveau responsable du campus des métiers. Il assure la direction avec Sandrine Aubrit-Réaud, coordinatrice opérationnelle et pédagogique. (*CO79 27/10 p.10*)

Réouverture des halles à Parthenay.- A Parthenay, les halles rouvrent demain après travaux. La commission de sécurité a donné son feu vert. (*CO79 27/10 p.10*)

Job dating pour secrétaire comptable à Bressuire.- A Bressuire, des adultes stagiaires du Greta en formation de secrétaire comptable ont participé à un job dating au lycée Léonard-de-Vinci, en présence de quatre agences de travail temporaire. (*CO79 27/10 p.8, NR79 27/10 p.18*)

Apprenti paysagiste médaillé à Mauléon.- A Mauléon, Maxime Turleau, en terminale bac pro aménagements paysagers à la MFR, vise le titre de meilleur apprenti de France le 7 novembre. Il a déjà remporté la médaille d'or départementale et régionale. (*CO79 27/10 p.9*)

Prix AURA/IUT remis à Niort.- L'étudiante Michèle Richet a remporté le prix AURA/IUT au pôle universitaire de Niort pour un projet de création de résidence immobilière. (*NR79 27/10 p.6*)

Déchets: agents en grève à Niort.- A Niort, les agents du service des déchets ont manifesté hier, réclamant une prime Covid. (*CO79 27/10 p.4, NR79 27/10 p.7*)

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 27 octobre 2020

LE PAYS NIORTAIS

FRONTENAY-ROHAN-ROHAN

Deux enseignes pour un local

Spécialisée dans l'aide à domicile, la société Autonomie Douce Heure a ouvert une agence.

Forte d'une centaine de salariés, la société Autonomie douce heure, spécialisée dans l'aide à domicile, ouvre une agence rue Pasteur. Son directeur Rodolphe Le Liard précise : *« L'entreprise a été créée il y a huit ans à Niort et couvre un rayon de 15 km autour de l'axe Niort – Saint Maixent-l'École. Compte tenu du nombre de personnes suivies autour de Frontenay, cette ouverture permettra à nos auxiliaires de vie du secteur, une équipe qui tourne bien, d'avoir un pied-à-terre ».*

« Il n'y a pas deux cas identiques »

Autonomie douce heure est spécialisée dans la prise en charge de personnes dépendantes, de personnes âgées ou en situation de handicap. *« Le premier contact avec le demandeur revient à notre infirmier coordinateur Marc Rioualon, qui évalue la nature et les modalités du service adapté à la situation, notamment à la pathologie de la personne ; en effet, il n'y a pas deux cas identiques. Nous bénéficions d'une autorisation du conseil départemental et sommes partie prenante du Spasad* (NDLR : services polyvalents d'aide et de soins à domicile) *du Niortais qui coordonne les actions des différents services œuvrant dans ce domaine. Nous avons été novateurs dans notre organisation de gestion du personnel avec le système matin-soir ».*

Sandra Pouvreau, coordinatrice pour Autonomie Douce Heure et Thomas Magneron, livreur pour Menus services, devant leurs véhicules respectifs

« Nous ouvrons également nos portes à la société Menus services qui assure la confection de repas et leur portage à domicile. C'est un métier qu'elle fait bien. Nos activités sont complémentaires. Il est donc tout naturel que nous partagions le local ». Thomas Magneron, l'un des deux livreurs, précise : *« Les repas sont confectionnés spécialement pour nous à Parthenay par la société Chollet puis transportés en liaison froide à Niort et distribués au moyen de nos véhicules réfrigérés ».*

L'agence est ouverte le mardi toute la journée et le vendredi matin.

Contact : Autonomie douce heure au 05 49 170 170 ; Menus services au 05 49 28 06 79.

Tous droits réservés à l'éditeur

Europe 1

27 octobre 2020

ACCUEIL / LA FRANCE BOUGE

La France bouge

SAISON 2020 - 2021 Diffusion : 13H00 - 14H00 : Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi

ACCUEIL / LA FRANCE BOUGE / 27/10/2020

L'économie de la vieillesse

SAISON 2020 - 2021 17h11, le 27 octobre 2020 AA

Dans "La France bouge", Elisabeth Assayag et Emmanuel Duteil font le tour de France des initiatives positives et novatrices. Travail, éducation, santé... ils œuvrent aux quatre coins du pays pour faire bouger les lignes et casser les codes : qui sont ces citoyens, ces entreprises, ces collectivités qui s'engagent et inventent le monde de demain ? Des portraits et des témoignages inspirants.

Par **Elisabeth Assayag & Emmanuel Duteil**

Dans le cadre de l'émission « La France Bouge », interview (d'une durée de 10mn environ) de Corinne Duplat sur le concept des Menus Services.

LA VOIX DU NORD

www.lavoixdunord.fr
Pays : France
Dynamisme : 252

Visualiser l'article

À Boulogne, l'entreprise Les Menus Services se lance dans le portage de repas à domicile

Une nouvelle enseigne de services à la personne vient d'investir les locaux du 14, rue de Folkestone, à Boulogne. Baptisée Les Menus Services, cette entreprise est gérée par Noémie Sarteel et Thomas Markiewicz.

Les menus services propose principalement la livraison de repas à domicile.
Déjà franchisé dans le matériel médical, le duo souhaitait **compléter ses activités dans un domaine différent** : « *Notre cœur d'activité est le portage de repas à domicile, pour tout type de personnes. Mais notre clientèle principale reste les personnes âgées et celles à mobilité réduite.* » Mixés, sans sel ou sans sucre, les repas sont diversifiés.

« *Les plats sont sur-mesure et sans engagement,* assure Noémie Sarteel. *Le client compose lui-même son menu* . » Les deux entrepreneurs vantent également un « *suivi régulier* » et **l'intervention d'une diététicienne** . Rappelons qu'il est possible de défiscaliser une partie en crédit d'impôt.

Accès abonnés: https://www.lavoixdunord.fr/884836/article/2020-10-27/boulogne-l-entreprise-les-menus-services-se-lance-dans-le-portage-de-repas
Les Menus Services, 14 rue de Folkestone à Boulogne-sur-Mer. Tél. : 03 91 21 08 03. Site web : www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 802

Visualiser l'article

Frontenay-Rohan-Rohan. Deux enseignes pour un local

Spécialisée dans l'aide à domicile, la société Autonomie Douce Heure a ouvert une agence.
Forte d'une centaine de salariés, la société Autonomie douce heure, spécialisée dans l'aide à domicile, ouvre une agence rue Pasteur. Son directeur Rodolphe Le Liard précise : L'entreprise a été créée il y a huit ans à Niort et couvre un rayon de 15 km autour de l'axe Niort – Saint Maixent-l'École. Compte tenu du nombre de personnes suivies autour de Frontenay, cette ouverture permettra à nos auxiliaires de vie du secteur, une équipe qui tourne bien, d'avoir un pied-à-terre .

« Il n'y a pas deux cas identiques »

Autonomie douce heure est spécialisée dans la prise en charge de personnes dépendantes, de personnes âgées ou en situation de handicap. Le premier contact avec le demandeur revient à notre infirmier coordinateur Marc Riouallon, qui évalue la nature et les modalités du service adapté à la situation, notamment à la pathologie de la personne ; en effet, il n'y a pas deux cas identiques. Nous bénéficions d'une autorisation du conseil départemental et sommes partie prenante du Spasad(NDLR : services polyvalents d'aide et de soins à domicile) du Niortais qui coordonne les actions des différents services œuvrant dans ce domaine. Nous avons été novateurs dans notre organisation de gestion du personnel avec le système matin-soir ».

Nous ouvrons également nos portes à la société Menus services qui assure la confection de repas et leur portage à domicile. C'est un métier qu'elle fait bien. Nos activités sont complémentaires. Il est donc tout naturel que nous partagions le local ». Thomas Magneron, l'un des deux livreurs, précise : Les repas sont confectionnés spécialement pour nous à Parthenay par la société Chollet puis transportés en liaison froide à Niort et distribués au moyen de nos véhicules réfrigérés .

L'agence est ouverte le mardi toute la journée et le vendredi matin.

Contact : Autonomie douce heure au 05 49 170 170 ; Menus services au 05 49 28 06 79.

0IAy18y8Av9f3zZHRv0RHNaEKWr7K0juVn5snxBTPN7C8-X9Ljx1TiROdr4UxIyqljCZIzBigzGgw7ZAABZzK2B4326vy9ie1h8N5-oIT_kMTc0

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Sandra Pouvreau, coordinatrice pour Autonomie Douce Heure et Thomas Magneron, livreur pour Menus services, devant leurs véhicules respectifs

0IAy18y8Av9f3zZHRv0RHNaEKWr7K0juVn5snxBTPN7C8-X9Ljx1TiROdr4UxIyqljCZIzBigzGgw7ZAABZzK2B4326vy9ie1h8N5-oIT_kMTc0

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VOIX DU NORD
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 251641

Date : 28 octobre 2020
Journaliste : NADÈGE LELEU

L'entreprise Les Menus services se lance dans le portage de repas à domicile

Une nouvelle enseigne de services à la personne vient d'investir les locaux du 14, rue de Folkestone, à Boulogne. Baptisée Les Menus services, cette entreprise est gérée par Noémie Sarteel et Thomas Markiewicz.

Les Menus services propose principalement la livraison de repas à domicile.

BOULOGNE-SUR-MER. Noémie Sarteel et Thomas Markiewicz ont installé leur entreprise nommée Les Menus services, rue de Folkestone à Boulogne.

DES REPAS DIVERSIFIÉS

Déjà franchisé dans le matériel médical, le duo souhaitait compléter ses activités dans un domaine différent.

« *Notre cœur d'activité est le portage de repas à domicile, pour tout type de personnes. Mais notre clientèle principale reste les personnes âgées et celles à mobilité réduite.* »

> ***Les plats sont sur-mesure et sans engagement. Le client compose lui-même son menu.***

Mixés, sans sel ou sans sucre, les repas sont diversifiés.

« *Les plats sont sur-mesure et sans engagement,* assure Noémie Sarteel. *Le client compose lui-même son menu.* »

Les deux entrepreneurs vantent également un « *suivi régulier* » et l'intervention d'une diététicienne. Rappelons qu'il est possible de défiscaliser une partie en crédit d'impôt.

NADÈGE LELEU (*CLP*)

Les Menus services, 14, rue de Folkestone à Boulogne-sur-Mer. Tél. : 03 91 21 08 03. Site Internet : www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL D'ICI
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6469

Date : Du 29 octobre au 04 novembre 2020
Journaliste : JM

Saint-Benoît-de-Carmaux

MENUS SERVICES MUSCLE L'ACTIVITÉ ALIMENTAIRE

La commune de Saint-Benoît-de-Carmaux continue d'attirer les investisseurs de tous bords. Les Bénédictins, qui bénéficient d'un nombre important de commerçants non sédentaires, en particulier sur la place Augustin Malroux, où se croisent souvent des marchands ambulants de tous horizons, ont vu arriver une nouvelle offre sur le plan culinaire.

Elle provient de la société Menus services, qui a ouvert récemment une agence à Albi. Pour rayonner à proximité, celle-ci a choisi la cité du pays carmausin où elle effectue des portages de repas à domicile. Si ce domaine continue une grande partie de son activité, elle n'est pas le seul service proposé aux bénéficiaires. « Nous avons toute une gamme de services qui vont de la télé-assistance, au ménage en passant par le bricolage pour les habitants de la commune et du Carmausin », commente Thierry Gagnot, responsable de l'antenne albigeoise qui espère voir arriver dans ses clients quelques habitants de la commune. JM

Tous droits réservés à l'éditeur

L'HEBDO de Charente Maritime
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3179
Date : 29 octobre 2020

Livraison de repas à domicile : un service vital pour les seniors

Bien s'alimenter peut devenir difficile avec la prise d'âge. Faute d'envie, d'appétit mais aussi de force pour faire ses courses, bon nombre de seniors négligent leurs repas. Des services de livraison à domicile sont là pour y remédier.

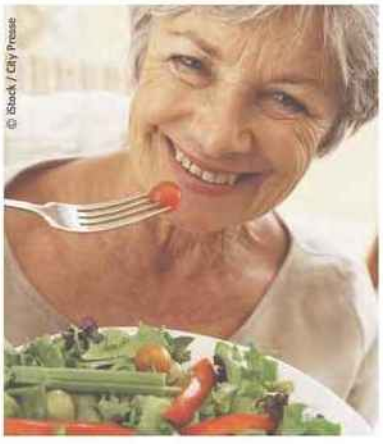
Si la livraison de repas est une simple question de confort et d'exotisme pour bon nombre de ménages actifs surbookés, c'est l'un des services indispensables qui contribuent au maintien à domicile des personnes âgées. Alors que la France compte aujourd'hui quelque 15 millions de citoyens de plus de 60 ans et que l'Insee estime qu'ils seront 20 millions en 2030, le secteur est particulièrement porteur.

« Si jeunesse savait, si vieillesse pouvait... Et si maturité voulait...

René Bellaiche

Un facteur santé déterminant

D'après un sondage BVA réalisé pour Primonial Reim en 2018, 87 % des seniors préfèrent rester chez eux s'ils sont encore valides, contre 62 % en cas de perte d'autonomie. Mais avec l'âge, certaines tâches deviennent particulièrement fastidieuses, voire dangereuses.
En tête de liste, la cuisine d'hier dans laquelle vous concoctiez de bons petits plats pour vos enfants n'est plus aussi hospitalière. Porter les courses et passer du temps aux fourneaux devient plus difficile, ce qui se ressent sur la qualité et la variété des menus. C'est d'autant plus compliqué de continuer à préparer des repas appétissants et sains, que l'envie et l'appétit ont tendance à décroître. Résultat : bon nombre de seniors souffrent de dénutrition, ce qui a pour effet d'aggraver leur état de santé général.


© iStock / City Presse

Des menus équilibrés et sains

Le portage de repas est la solution idéale pour rester chez soi tout en profitant de plats adaptés. Si les modalités varient quelque peu selon les intervenants, le fonctionnement de ce type de service est globalement le même. Les bénéficiaires sont ainsi invités à choisir, à l'avance, leurs menus parmi une liste de propositions, ainsi que le nombre de repas souhaités pour la semaine. Les déjeuners et dîners commandés sont ensuite livrés sous forme de plateaux-repas à réchauffer. Des goûters peuvent être également prévus.

© iStock / City Presse

Selon les formules, les seniors sont ravitaillés une ou plusieurs fois par semaine.
Outre l'aspect pratique, l'intérêt de ce type de service est qu'il répond aux besoins gustatifs et de santé des personnes âgées. Les entrées, plats et desserts sont en effet conçus par des diététiciens qui veillent à utiliser des aliments équilibrés et variés en respectant l'éventuel régime des destinataires (repas sans sel, diabétique, etc.) et en adaptant la consistance des repas.

Le choix du prestataire

Vous souhaitez profiter d'un portage de repas à domicile ? De nombreuses possibilités s'offrent à vous.
Première option : la formule publique. Un grand nombre de municipalités ont en effet mis en place ce type de service pour leurs habitants âgés de plus de 65 ans, dans le cadre des missions de leur centre communal d'action sociale (CCAS). L'avantage est ici le tarif puisque le prix est en général établi en fonction des ressources des bénéficiaires. Certaines locali-

Tous droits réservés à l'éditeur

tés imposent d'ailleurs un plafond de revenus pour y être éligible. Renseignez-vous en mairie.

L'alternative consiste autrement à faire appel à un prestataire d'aide à la personne. De nombreux organismes privés proposent en effet le portage de repas parmi leurs offres de services à domicile, à l'image du réseau national ADMR et d'associations locales, départementales ou régionales. Face à la demande, des entreprises se sont par ailleurs spécialisées dans cette prestation en misant sur des repas davantage haut de gamme, comme Saveurs et Vie ou Les Menus Services qui livrent partout en France. Même La Poste s'est lancée dans ce marché avec son service « Savourer chez vous » qui transforme les facteurs en livreurs de repas.

Focus : comment financer ce service ?

Si le prix d'un plateau-repas varie entre 6 et 12 € en fonction du prestataire, certaines aides peuvent alléger la note :

-> l'allocation personnalisée d'autonomie : l'APA permet de financer les services nécessaires au maintien à domicile, dont celui de la livraison de repas. Pour la percevoir, il faut relever des Gir 1 à 4 de la grille Aggir.

-> l'aide sociale du département : elle est réservée aux plus de 65 ans dont l'état de santé ne permet plus de se faire à manger. En 2019, une personne seule doit toucher moins de 868,20 € mensuels (1 347,88 € en couple) pour l'obtenir.

-> votre caisse de retraite : elle peut proposer une prise en charge de différents services de maintien à domicile dont celui du portage.

-> le crédit d'impôt des services à la personne : pour y être éligible, la livraison de repas doit être comprise dans une offre globale de services.

La bonne adresse

Le centre communal d'action sociale de votre commune peut vous renseigner sur les services de livraison de repas et les aides financières possibles. Vous pouvez sinon utiliser l'annuaire du portail officiel Pour-les-personnes-agees.gouv.fr afin de trouver les coordonnées d'un point d'information local.

Tous droits réservés à l'éditeur

Livraison de repas à domicile : un service vital pour les seniors

Bien s'alimenter peut devenir difficile avec la prise d'âge. Faute d'envie, d'appétit mais aussi de force pour faire ses courses, bon nombre de seniors négligent leurs repas. Des services de livraison à domicile sont là pour y remédier.

Le portage de repas à domicile permet à de nombreux seniors de continuer à bien s'alimenter en restant chez eux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Si la livraison de repas est une simple question de confort et d'exotisme pour bon nombre de ménages actifs surbookés, c'est l'un des services indispensables qui contribuent au maintien à domicile des personnes âgées. Alors que la France compte aujourd'hui quelque 15 millions de citoyens de plus de 60 ans et que l'Insee estime qu'ils seront 20 millions en 2030, le secteur est particulièrement porteur.

Un facteur santé déterminant

D'après un sondage BVA réalisé pour Primonial Reim en 2018, 87 % des seniors préfèrent rester chez eux s'ils sont encore valides, contre 62 % en cas de perte d'autonomie.

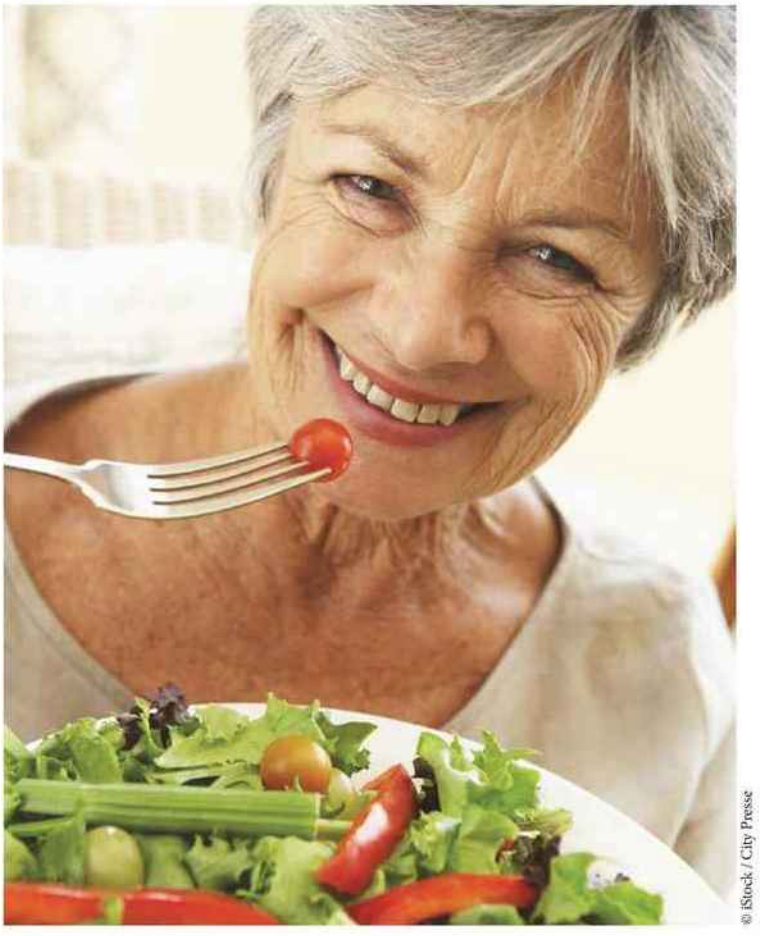
Mais avec l'âge, certaines tâches deviennent particulièrement fastidieuses, voire dangereuses.

En tête de liste, la cuisine d'hier dans laquelle vous concoctiez de bons petits plats pour vos enfants n'est plus aussi hospitalière. Porter les courses et passer du temps aux fourneaux devient plus difficile, ce qui se ressent sur la qualité et la variété des menus. C'est d'autant plus compliqué de continuer à préparer des repas appétissants et sains, que l'envie et l'appétit ont tendance à décroître. Résultat : Bon nombre de seniors souffrent de dénutrition, ce qui a pour effet d'aggraver leur état de santé général.

Des menus équilibrés et sains

Le portage de repas est la solution idéale pour rester chez soi tout en profitant de plats adaptés. Si les modalités varient quelque peu selon les intervenants, le fonctionnement de ce type de service est globalement le même Les bénéficiaires sont ainsi invités à choisir, à l'avance, leurs menus parmi une liste de propositions, ainsi que le nombre de repas souhaités pour la semaine.

Les déjeuners et dîners commandés sont ensuite livrés sous forme de plateaux-repas à réchauffer.



© iStock / City Presse

Tous droits réservés à l'éditeur

Des goûters peuvent être également prévus.

Selon les formules, les seniors sont ravitaillés une ou plusieurs fois par semaine.

Outre l'aspect pratique, l'intérêt de ce type de service est qu'il répond aux besoins gustatifs et de santé des personnes âgées.

Les entrées, plats et desserts sont en effet conçus par des diététiciens qui veillent à utiliser des aliments équilibrés et variés en respectant l'éventuel régime des destinataires (repas sans sel, diabétique, etc.) et en adaptant la consistance des repas.

Le choix du prestataire

Vous souhaitez profiter d'un portage de repas à domicile ? De nombreuses possibilités s'offrent à vous.

Première option : la formule publique. Un grand nombre de municipalités ont en effet mis en place ce type de service pour leurs habitants âgés de plus de 65 ans, dans le cadre des missions de leur centre communal d'action sociale (CCAS). L'avantage est ici le tarif puisque le prix est en général établi en fonction des ressources des bénéficiaires. Certaines localités imposent d'ailleurs un plafond de revenus pour y être éligible. Renseignez-vous en mairie.

L'alternative consiste autrement à faire appel à un prestataire d'aide à la personne. De nombreux organismes privés proposent en effet le portage de repas parmi leurs offres de services à domicile, à l'image du réseau national ADMR et d'associations locales, départementales ou régionales. Face à la demande, des entreprises se sont par ailleurs spécialisées dans cette prestation en misant sur des repas davantage haut de gamme, comme Saveurs et Vie ou Les Menus Services qui livrent partout en France. Même La Poste s'est lancée dans ce marché avec son service « Savourer chez vous » qui transforme les facteurs en livreurs de repas.

JP

© iStock / City Presse

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Durant la Semaine Bleue, Les Menus Services a mis l'accent sur l'importance de l'alimentation

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées, **Les Menus Services** a choisi de célébrer la Semaine Bleue en mettant l'accent sur l'importance de l'alimentation et en revenant sur le fort engagement des diététiciens de l'enseigne. La centaine d'agences du réseau ont ainsi proposé une gamme de recettes d'antan du 5 au 11 octobre.

Les Menus Services célèbre La Semaine Bleue
Dans le cadre de la Semaine Bleue, les Menus Services a proposé du 5 au 11 octobre toute une gamme de recettes d'antan avec chaque jour une nouvelle découverte pour varier les plaisirs des repas. Plusieurs recettes qui varient d'une agence à l'autre et d'une région à l'autre tout en étant surveillées au préalable par les diététiciennes au siège de l'enseigne.

En collaboration avec les cuisines sélectionnées par Les Menus Services, les menus sont élaborés avec une qualité nutritionnelle répondant aux préconisations du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) et une attention particulière sur la fréquence et le grammage appliqués.

L'objectif majeur est de répondre idéalement aux besoins nutritifs des seniors ! Au-delà de 65 ans, l'alimentation est le socle essentiel de l'équilibre physiologique des personnes âgées. Pour accompagner les seniors sur le chemin d'une nutrition adaptée et équilibrée, Les Menus Services apporte une solution alimentaire adaptée efficace.

L'enseigne se particularise par la présence d'un diététicien dans chaque agence. Ce dernier rend ainsi visite à chaque nouveau client pour établir ensemble une charte alimentaire respectant ses goûts et ses exigences.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 31/10/2020
Heure : 18:06:30
Journaliste : Patrick Rucart

Nouvelles Du Monde

www.nouvelles-du-monde.com
Pays : France
Dynamisme : 1048

Visualiser l'article

Les Menus Services a inauguré une nouvelle agence à Boulogne-sur-Mer

Visuel indisponible

Le spécialiste du portage de repas à domicile **Les Menus Services** continue d'étendre son champ d'intervention grâce aux nouvelles agences qu'il crée régulièrement partout en France. Dans ce contexte, l'enseigne a ouvert depuis début septembre une nouvelle agence à Boulogne-sur-Mer.

Les Menus Services a accueilli un nouveau franchisé
Thomas Markiewicz est le nouveau franchisé des Menus Services dans la ville de Boulogne-sur-Mer. En effet, ce dernier a ouvert depuis début septembre sa propre agence de portage de repas à domicile.

« *Le bien être et le confort des personnes âgées ou handicapées me tiennent à cœur. D'ailleurs, je suis impliqué dans le maintien à domicile depuis plusieurs années avec un magasin de matériel médical ''Bastide le confort médical* » confie le nouvel adhérent.

Le nouveau franchisé est d'ailleurs très conscient du rôle que va jouer Les Menus Services dans le renforcement de cette relation avec les bénéficiaires. L'agence de Boulogne-sur-Mer propose ses services sur la côte d'Opale et ses communes voisines : Outreau, Le Portel, Saint Martin Boulogne, Wimereux, Baincthun, Condette, Hardelot… Des repas sains, équilibrés et de qualité sont garantis par cette nouvelle entreprise.

En plus du portage de la livraison de repas à domicile, Les Menus Services de Boulogne-sur-Mer fait également bénéficier ses clients de prestations de ménage et repassage ou de petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Vidéo:https://www.nouvelles-du-monde.com/les-menus-services-a-inaugure-une-nouvelle-agence-a-boulogne-sur-mer/

Rappelons par ailleurs que la création d'une agence Les Menus Services requiert 40 000€ d'apport personnel.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 425

Visualiser l'article

Saint-Benoît-de-Carmaux. Les services… au service des Bénédictins

Les commerces ambulants sur la place A.Malroux toutes les semaines.

Sur la place A. Malroux les commerces ambulants se relayent, primeur les mercredis et samedis de 9 h à 17 h ; un traiteur de saveurs exotiques le lundi à partir de 17 h 30 ; un traiteur un jeudi sur deux, une épicerie sèche le jeudi de 10 h à 12 h et un camion pizza un dimanche sur deux. Ces commerçants peuvent préparer les commandes à la demande et livrer à domicile.

Depuis cet été, des commerçants itinérants sillonnent la commune, exemple l'épicerie de Magali dans les rues de Fontgrande les lundis et mercredi matin. Elle répond surtout à une demande de personnes âgées qui ne peuvent se déplacer.

Un commerce alimentaire s'est mis en place pour assurer le portage des repas à domicile. Aux côtés des ASEI de Carmaux et du charcutier-traiteur Parquin de Blaye-les-Mines, l'entreprise albigeoise des Menus Services offre tous les services pour le maintien à domicile sur le bassin carmausin. Tout comme le font l'ADMR et d'autres structures privées.

Renseignements sur www.saint-benoit-de-carmaux.fr

Nos dernières vidéos

Zoom sur la brigade anti-Covid

0shZgoxZjanrVNA1zDiKUi3NSyK_nAYriQtLx3bPhqXtTlXJt5feMhKHT2Fo2Wu6jeWYc_bIAc4w14EOdcc8MfQN2Mw

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

« Après trois ans en Martinique, j'ai choisi la franchise pour commencer mon activité entrepreneuriale rapidement », Jérôme Repellin (Les Menus Services Valence)

Jérôme Repellin vient d'ouvrir son agence Les Menus Services à Valence, dans la Drôme. Pour Toute la Franchise, le jeune créateur d'entreprise revient sur les raisons qui l'ont poussé à se tourner vers cette enseigne à son retour en métropole et sur tout ce qui lui apporte son franchiseur depuis.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?
J'ai 29 ans, je suis rentré fin juillet de Martinique où j'ai passé trois années dans la location de voitures pour les entreprises. Je suis heureux aujourd'hui de rentrer dans ma région d'origine qu'est la Drôme pour cette belle aventure entrepreneuriale.

Pourquoi avoir choisi le système de la franchise, et le réseau Les Menus Services en particulier pour vous lancer sur le marché des services aux personnes âgées ?
Le système de franchise me permettait de ne pas partir de zéro et de commencer une activité entrepreneuriale rapidement. C'était un bon moyen de capitaliser sur une expérience et un savoir-faire éprouvé. C'est également rassurant de voir d'autres agences dans d'autres régions qui fonctionnent.

>> Lire aussi : « Notre marché a été très impacté par la crise mais favorablement », Corinne Duplat (Les Menus Services)
Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?
Le franchiseur m'a apporté sa connaissance du métier, son savoir-faire en termes :

d'établissement des menus (connaissances diététiques)
de logiciels spécialement adaptés
de fournisseurs de qualité
de marketing pertinent

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Une nouvelle franchise Les Menus Services ouvre ses portes à Mâcon

Après avoir travaillé durant **10 ans dans le commerce et le management** et ambitionnant d'exercer une **activité avec une dimension humaine forte, Marie-Laure Deplanche** a ouvert sa **franchise Les Menus Services à Mâcon** . La franchisée a eu l'opportunité de découvrir le concept **via son mari** , gérant de l'agence de Villefranche-sur-Saône.

Une nouvelle agence pour apporter de l'aide, du savoir-faire et des sourires !
Les Menus Services a ouvert une nouvelle agence spécialisée dans le portage de repas à domicile à Mâcon, en **septembre dernier.**

L'unité est gérée par la franchisée Marie-Laure Deplanche, **fille d'une mère restauratrice et d'un père artisan-boulanger** , qui a grandi dans une maison où la cuisine et la gourmandise occupaient une grande place. Ses parents ont toujours veillé à utiliser des **produits du terroir et de qualité.**

« *Au travers de leurs métiers, mes parents m'ont donc transmis, dès mon plus jeune âge, le goût du bien manger, les valeurs du travail, le sens du service mais aussi des valeurs humaines, telles que le partage, l'écoute, la solidarité et la bienveillance* », confie la franchisée Les Menus Services.

Après dix années passées dans le commerce et le management, Marie-Laure Deplanche a voulu se lancer dans un nouveau projet qui lui permette de s'impliquer localement, dans une activité avec une **dimension sociale forte.**

Son mari étant **responsable de l'agence Les Menus Services de Villefranche-sur-Saône** , elle a eu l'opportunité de **découvrir la pertinence du concept** de ce réseau en l'accompagner au cours de ses missions quotidiennes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« *Chez Les Menus Services, le portage de repas consiste à livrer des repas savoureux et variés, adaptés aux besoins de chaque bénéficiaire. Ce sont des cuisiniers créatifs, des diététiciens(nes) à l'écoute et des livreurs expérimentés et bienveillants. Bref, j'ai été conquise !*

Nous avons donc, conjointement, décidé d'ouvrir une deuxième agence Les Menus Services à Mâcon, afin d'apporter notre aide, des sourires et notre savoir-faire pour assurer le bien-être de nos bénéficiaires sur Mâcon et sa région ».

La nouvelle agence Les Menus Services de Mâcon propose ses services sur **l'ensemble de l'Agglomération Mâconnais Beaujolais et ses communes voisines** : Mâcon, Charnay-lès-Mâcon, Cluny, Crêches-sur-Saône, La Chapelle de Guinchay, Romanèche-Thorins, Feillens, Replonges…

Tous droits réservés à l'éditeur

www.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 145

Visualiser l'article

Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors

Depuis le reconfinement du pays, les entreprises de portage de repas à domicile pour personnes âgées ne manquent pas de travail. Comme "Les Menus Services", qui vient d'ouvrir une antenne à Boulogne-sur-Mer. #IlsOntLaSolution.

Vidéo :

Des repas complets, choisis par les clients et livrés à domicile : une alternative attirante pour tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas sortir de chez eux en cette période de confinement. C'est le principe de l'entreprise "Les Menus Services" qui possède une centaine d'agences réparties dans nos régions. L'une des dernières a avoir ouvert ses portes se situe à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) et la demande est forte.

Maintenir du lien social
Responsable de l'agence de Boulogne-sur-Mer, Thomas Markiewicz livre pour l'instant une quinzaine de repas par jour. Mais la demande est de plus en plus forte. La plupart de ses clients sont des personnes âgées ou à mobilité réduite et vivant seules. Mais son travail ne se limite pas à cette seule tâche. Avec la crise sanitaire, ses missions se sont étendues, il prend le temps de partager autre chose. *"Les personnes ont besoin de discuter. On ne fait pas uniquement de la livraison. Il y a aussi ce lien social qu'il faut avoir avec les bénéficiaires",* explique-t-il . Un service apprécié en ces temps de crise sanitaire, mais aussi sociale pour les personnes les plus fragiles.

Les services à la personne, comme les portages de repas, sont maintenus pendant le confinement. Qu'ils soient organisés par des entreprises privées ou par l'historique réseau associatif des ADMR (Aide à domicile en milieu rural), que l'on retrouve dans la plupart de nos départements.

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.orange.fr
Pays : France
Dynamisme : 414

Visualiser l'article

Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors

Vidéo:https://actu.orange.fr/societe/videos/confinement-le-boom-de-la-livraison-de-repas-a-domicile-pour-les-seniors-CNT000001uCyWd.html

Depuis le reconfinement du pays, les entreprises de portage de repas à domicile pour personnes âgées ne manquent pas de travail. Comme "Les Menus Services", qui vient d'ouvrir une antenne à Boulogne-sur-Mer. #IlsOntLaSolution.

Retrouver toutes les infos sur la vidéo sur : https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/services-a-la-personne-et-aide-a-l-enfance/confinement-le-boom-de-la-livraison-de-repas-a-domicile-pour-les-seniors_4166823.html

Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 584

Visualiser l'article

Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors

Visuel indisponible

Depuis le reconfinement du pays, les entreprises de portage de repas à domicile pour personnes âgées ne manquent pas de travail. Comme « Les Menus Services », qui vient d'ouvrir une antenne à Boulogne-sur-Mer. #IlsOntLaSolution.

Des repas complets, choisis par les clients et livrés à domicile : une alternative attirante pour tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas sortir de chez eux en cette période de confinement. C'est le principe de l'entreprise « Les Menus Services » qui possède une centaine d'agences réparties dans nos régions. L'une des dernières a avoir ouvert ses portes se situe à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) et la demande est forte.

Maintenir du lien social
Responsable de l'agence de Boulogne-sur-Mer, Thomas Markiewicz livre pour l'instant une quinzaine de repas par jour. Mais la demande est de plus en plus forte. La plupart de ses clients sont des personnes âgées ou à mobilité réduite et vivant seules. Mais son travail ne se limite pas à cette seule tâche. Avec la crise sanitaire, ses missions se sont étendues, il prend le temps de partager autre chose. *« Les personnes ont besoin de discuter. On ne fait pas uniquement de la livraison. Il y a aussi ce lien social qu'il faut avoir avec les bénéficiaires »,* explique-t-il . Un service apprécié en ces temps de crise sanitaire, mais aussi sociale pour les personnes les plus fragiles.

Les services à la personne, comme les portages de repas, (…)

Lire la suite

Tous droits réservés à l'éditeur

Actualites du Jour France

www.actualites-du-jour.eu
Pays : France
Dynamisme : 2307

Visualiser l'article

Confinement : le boom de la livraison de repas à domicile pour les seniors

Maintenir du lien social

Des repas complets, choisis par les clients et livrés à domicile : une alternative attirante pour tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas sortir de chez eux en cette période de confinement. C'est le principe de l'entreprise "Les Menus Services" qui possède une centaine d'agences réparties dans nos régions. L'une des dernières a avoir ouvert ses portes se situe à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) et la demande est forte.

Responsable de l'agence de Boulogne-sur-Mer,...
source: France TV Info

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Deux salons virtuels en octobre pour Choisir Sa Franchise

En octobre 2020, le site Choisir Sa Franchise a renforcé sa visibilité en exposant :

- Au SALON SME ONLINE du 12 au 13 octobre
Une parfaite occasion pour Choisir Sa Franchise de présenter à tous ses visiteurs les réseaux présents sur son site. Un kakémono virtuel affiché de façon permanente à droite du stand a mis à l'honneur les partenaires privilégiés du site : Axeo Services, Help Confort, Dietplus, Yves Thuriès, Tout à Dom Services, **Les Menus Services**, Ex'im/Defim, Adenior, Midas, Les Petits Bilingues,Lynx RH/Aquila RH/Vitalis Medical, Senior Compagnie ou encore L'Adresse .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Notre kakémono "virtuel" sera encore utilisé à l'occasion du Salon Virtuel des Services à la Personne fin novembre 2020 :

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

choisir-sa-franchise.com

Créez votre entreprise en franchise

Nos partenaires privilégiés

axeo SERVICES
HELP! Confort
dietplus
Yves Thuriès
tout à dom services
Les Menus Services
exlim
Adenior
MIDAS
les petits bilingues
Lynx
MIKIT
aquila
DEFIM
Senior Compagnie
VITALIS MEDICAL
l'Adresse

Contactez +700 réseaux sur ce stand

Documentation GRATUITE

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : COVID-19, les menus services, vous pouvez compter sur eux !

Visuel indisponible
La confiance à domicile est cette année, plus que jamais, d'actualité.

Les équipes sont mobilisées pour assurer une continuité du service de portage de repas à domicile mais aussi pour répondre rapidement aux demandes et attentes nouvelles.

Continuer la livraison quotidienne des repas, protéger les salariés et les bénéficiaires tout en maintenant le lien social avec les aînés : voilà notre priorité.

Une hygiène irréprochable et le respect des consignes sanitaires :

· Les cuisines dans lesquelles sont préparés et les repas disposent d'agréments sanitaires et respectent des normes d'hygiène et de sécurité très strictes.

· En agences et en livraison,

– Lors de la première vague, des mesures sanitaires renforcées et suivant les directives du gouvernement avaient été mises en place : * le lavage des mains régulier, * l'application de solutions hydro-alcooliques en livraison, * le nettoyage et la désinfection renforcés de l'ensemble du matériel destiné à la livraison des repas, * le respect des mesures de distanciation physique.

– A des fins de prévention, nous n'avions depuis, pas relâché nos efforts et avons continué à travailler dans des conditions sanitaires strictes.

Les Menus Services garantissent le bon maintien de ces consignes en matière de sécurité alimentaire et sanitaire.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Tous les jours, c'est un plaisir pour nous de proposer nos bons repas auprès de milliers de personnes en France.

Nous sommes à votre disposition pour vous livrer du lundi au dimanche et toujours avec le sourire ! N'hésitez pas à en parler à votre entourage et vos proches, s'ils souhaitent mettre en place un portage de repas et pour vous, à contacter nos équipes si vous désirez augmenter la fréquence de vos repas.

Contacter l'agence la plus proche de chez vous

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Covid-19 : La liste des commerces qui travaillent

De nombreux commerces des Herbiers restent ouverts avec ce nouveau confinement. Certains, fermés, proposent des livraisons à domicile ou des drives. Ils sont actuellement plus de 120 à continuer à travailler dans le respect des règles sanitaires. Une liste qui sera régulièrement mise à jour !

Alimentaire
Textile
Restauration
Soins/Beauté
Maison
Téléphonie, informatique, réparation
Loisirs
Autres
Contact au **02 51 91 66 20** ou **communication@lesherbiers.fr**

ALIMENTAIRE
Les caves de la vallée – 02.51.67.76.38

Ouvert sauf le mercredi après-midi
La cave trio - 02.51.61.09.29 - la-cave-trio@orange.fr

Livraison possible en semaine et ouvert le samedi
Spar - 02 53 73 05 06

Ouvert
Pâtisserie-salon de thé La Fabrik du Dessert - 02 51 61 28 74

Tous droits réservés à l'éditeur

Portage de repas à domicile
Les Menus services – 02.51.48.53.39

Portage de repas à domicile

SOINS / BEAUTÉ
Au Délice des Sens - 02 51 63 33 41

Ventes de produits en Clic and Collecte sur leur site internet
Chloé & bien-être - 02 51 91 69 59

Ventes de produits en clic and collecte sur leur facebook
Art et styl'ongle - 06 89 63 07 68

Vente de cartes cadeaux via Facebook
Beauty Success - 02 51 65 02 69

Vente de produits en clic and collecte sur leur site internet et par téléphone au 02 51 65 02 69
Nocibe - 02 51 57 52 95

Installation d'un drive à partir du 04/11, Ouvert du Lundi au Samedi de 10h à 18h
Appel au 02-51-57-52-95, Paiement à distance
SPA Mélysiane - 06 86 27 28 43

commande de produits possible par mail à spamelysiane@orange.fr ou par téléphone
Livraison possible ou retrait au SPA.
Salon de Coiffure Portrait d'ailleurs – 02 51 61 77 21

Vente à distance de leurs produits habituels via les réseaux sociaux, leur site internet ou par téléphone
Salon AM Coiffure – 02 51 65 38 63

Vente à distance de leurs produits habituels via les réseaux sociaux, leur site internet ou par téléphone
Salon de coiffure Cocoon et Moi – 02 51 57 74 52

Vente à distance de leurs produits habituels via les réseaux sociaux, leur site internet ou par téléphone

MAISON
Le moulin des affaires - 02.51.91.27.71

Vente sur rdv pour les professionnels
Permanence téléphonique pour les professionnels
Ouvert de 9h30 – 12h30 le samedi pour les particuliers pour les rayons tissus et matériaux
LaMaison.fr - 02 51 61 16 90

Magasin ouvert aux horaires habituels
Maison Dion - 02.51.67.10.64

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 05/11/2020
Heure : 10:33:21
Journaliste : Vincent Pompougnac

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

17 et 18 novembre 2020 : un Salon des services à la personne 100 % digital

Organisé les 17 et 18 novembre sous forme 100 % digitale, le Salon des services à la personne 2020 permettra d'échanger en ligne avec une quinzaine de réseaux de franchise du secteur.

A l'origine, le 14 ème Salon des services à la personne et de l'emploi à domicile et la 8 ème édition de Silver Economy Expo devaient avoir lieu conjointement, et physiquement, Porte de Versailles à Paris, les 17 et 18 novembre.

Au printemps dernier, leur organisateur annonçait que ces événements seraient organisés sous forme « hybride » : en présentiel, Porte de Versailles, et aussi sur internet. Compte tenu de l'évolution de la situation sanitaire , ces deux salons seront finalement organisés, aux dates prévues, en format 100 % digital.

Une édition 100 % digitale pour le 14 ème Salon des services à la personne

« Nous sommes évidemment très déçus pour tous ceux -exposants, partenaires, prestataires, collaborateurs-, qui, depuis des mois, travaillaient à l'organisation des salons présentiels. Nous allons organiser des salons 100 % digitaux, pour permettre aux visiteurs de s'informer et poser leurs questions, sans avoir à se déplacer », indique Alain Bosetti, Président des deux salons, dans un communiqué.

Comme le salon SME les 12 et 13 octobre derniers, ces deux évènements sont organisés sur la plate-forme de salons virtuels d'en Personne Virtual. Concrètement, les visiteurs peuvent s'inscrire gratuitement aux salons virtuels et se connecter les 17 et 18 novembre. Ce qui leur permettra de consulter les informations mises à leur disposition par les exposants sur leurs stands virtuels. Mais aussi de poser leurs questions, par chat ou visio, d'obtenir des réponses personnalisées et de participer aux conférences.

Une quinzaine de franchises de services à la personne exposeront en ligne

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Rappelons que les visiteurs du Salon des services à la personne sont des particuliers, en quête de solutions et d'informations pour eux-mêmes ou leurs proches, des salariés ou futurs salariés du secteur, mais aussi dirigeants ou créateurs de structures (entreprises et associations).

Parmi cette dernière catégorie, les candidats à la franchise , attirés par le marché porteur des services à la personne , auront la possibilité, pendant ces deux jours, d'échanger en ligne avec une quinzaine de franchiseurs à la recherche de futurs partenaires.

Parmi les enseignes annoncées figurent des chaînes spécialisées dans l'aide aux personnes âgées (Age d'Or Services , Senior Compagnie , **Les Menus Services** …) ou l'entretien de la maison (Free Dom , Maison & Services …). Mais aussi des réseaux multiservices comme Apef Services , Domidom , Générale des Services , Tout à Dom Services ou O2 Care Services .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Qui de neuf au sein du réseau Les Menus Services ?

Les Menus Services , enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France, a participé du 26 au 28 octobre à Franchise Expo Online. Par ailleurs, l'enseigne a fait l'objet d'une interview spéciale et a remporté une nouvelle récompense.

Les dernières news des Menus Services ?
Pour faire face à l'annulation de Franchise Expo Paris, les organisateurs ont décidé d'organiser un évènement virtuel pour fédérer autour de la franchise : Franchise Expo Online.

Le réseau Les Menus Services a pris part à cet évènement qui s'est tenu du lundi 26 au mercredi 28 octobre, de 09h30 à 18h30. L'équipe de l'enseigne a profité de l'occasion pour faire découvrir ce métier et échanger avec les porteurs de projets sur leur projet de création ou de reprise d'une agence Les Menus Services.

D'autre part, la franchise a été mise à l'honneur dans une interview établie par ''Choisir sa franchise" avec Corinne Duplat, Directrice Générale en charge du recrutement et de l'intégration des franchisés, mais aussi dans une émission présentée par Elisabeth Assayeg & Emmanuel Duteil sur Europe 1, diffusée le 27 octobre dernier de 13h à 13h30.

Mais pas seulement ! En effet, Les Menus Services et Uberall ont été récompensés par le Trophée du Meilleur Dispositif Digital Local. Depuis deux ans, Les Menus Services a mis en place les outils de marketing local d'Uberall pour ses agences. De ce fait, l'enseigne a pu renforcer de façon globale le référencement national et local.

Tous droits réservés à l'éditeur

Observatoire delafranchise.fr

Date : 05/11/2020
Heure : 19:43:50
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services annonce l'ouverture d'une nouvelle agence à Mâcon

Spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, la franchise **Les Menus Services** ne cesse de faire croître son réseau de franchises dans l'objectif de conquérir l'ensemble du territoire national. Dans ce contexte, une nouvelle agence a ouvert ses portes sur la ville de Mâcon en septembre dernier.

Les Menus Services compte une nouvelle agence
En septembre dernier, une nouvelle agence Les Menus Services a ouvert ses portes à Mâcon, avec Marie-Laure Deplanche. Fille d'une mère restauratrice et d'un père artisan-boulanger, Marie-Laure Deplanche a pu ainsi acquérir le goût du bien manger, les valeurs du travail, le sens du service mais aussi des valeurs humaines : partage, écoute, solidarité et bienveillance.

Après un parcours de 10 ans dans le commerce et le management, elle a affiché sa volonté d'exercer une activité avec une dimension sociale forte. Elle a d'ailleurs saisi l'opportunité d'accompagner son mari au sein de l'agence de Villefranche-sur-Saône et de découvrir ainsi le concept Les Menus Services.

Cette expérience l'a encouragée à franchir le pas en ouvrant ensemble une deuxième agence à Mâcon. Située plus précisément au 116 place Mommessin, Charnay-Lès-Mâcon, la nouvelle agence couvre l'ensemble de l'agglomération Mâconnais Beaujolais et ses communes voisines : Mâcon, Charnay-Lès-Mâcon, Cluny, Crèches-sur-Saône, La Chapelle-de-Guinchay, Romanèche-Thorins, Feillens, Replonges…

Outre le portage de repas aux domiciles de ses bénéficiaires, l'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses derniers 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Vitré !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois d'octobre.

Agence Vitré
BP 40321 35503 VITRE
02.43.49.39.75
vitre@les- menus- services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Après l'ouverture de L'agence **Les Menus Services** à Laval il y a 1 an, j'ai souhaité étendre mon secteur d'intervention à la zone de **Vitré** .
Au-delà du plaisir que j'ai à faire mon métier, le lien que nous avons avec nos bénéficiaires et leurs familles confirme l'importance de nos services. En leur apportant non seulement des **repas de qualités et adaptés** à leur besoin, mais aussi par la **bienveillance et l' écoute** , nous faisons de notre service un **moment de partage et d'échange** à chaque livraison.
La combinaison de nos prestations, nos valeurs et notre savoir-faire permet de contribuer à un **maintien à domicile réussi** de nos seniors, mais aussi à **soulager les aidants** .
Une mission qui me tient à cœur et m'épanouit chaque jour.

Sucré ou Salé ?
Plutôt sucré : quoi de mieux qu'une traditionnelle tarte aux pommes !

ZONES DESSERVIES
L'agence de Vitré propose ses services en Pays de Vitré et ses communes voisines : Argentré du Plessis, Etrelles, Landavran, Erbrée, le Pertre, Mondevert, Balazé, Châtillon en Vendelais…etc. Autres : nous contacter.

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE
L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en **petits travaux** , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs **démarches administratives** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Covid-19 : La liste des commerces qui travaillent (05/11)

De nombreux commerces des Herbiers restent ouverts avec ce nouveau confinement. Certains, fermés, proposent des livraisons à domicile ou des drives. Ils sont actuellement plus de 120 à continuer à travailler dans le respect des règles sanitaires. Liste qui sera mise à jour ce 5 novembre !

Alimentaire
Textile
Restauration
Soins/Beauté
Maison
Téléphonie, informatique, réparation
Loisirs
Autres
Vous êtes un commerce, vous travaillez malgré le confinement, n'hésitez pas à nous faire part de vos conditions d'ouverture pour apparaître sur cette page :
Contact :

02 51 91 89 95
communication@lesherbiers.fr

ALIMENTAIRE
Les caves de la vallée – 02.51.67.76.38

Ouvert sauf le mercredi après-midi
La cave trio - 02.51.61.09.29 - la-cave-trio@orange.fr

Livraison possible en semaine et ouvert le samedi
Spar - 02 53 73 05 06

Tous droits réservés à l'éditeur

Livraison possible sur certaines zones en fonction du nombre de commande (Zone éco/Zone K-line et pour 5 commandes minimums)
C&C'S FOOD

Plats à emporter de 9h à 21h tous les jours sauf le Dimanche
Let it brie - 02 51 66 29 70

Plateaux froid à emporter 7j/7 (Sur commande), Plats chaud et dessert possible à partir de la semaine prochaine.
Retrait au restaurant sur rendez-vous et livraison à domicile
Bee Bop - 02 51 61 22 13

Ouvert- plats à emporter de 11h à 14h et de 18h à 22h
La popote et plus - 07.86.49.27.06

Portage de repas à domicile
Les Menus services – 02.51.48.53.39

Portage de repas à domicile

SOINS / BEAUTÉ
Au Délice des Sens - 02 51 63 33 41

Ventes de produits en Clic and Collecte sur leur site internet
Chloé & bien-être - 02 51 91 69 59

Ventes de produits en clic and collecte sur leur facebook
Art et styl'ongle - 06 89 63 07 68

Vente de cartes cadeaux via Facebook
Beauty Success - 02 51 65 02 69

Vente de produits en clic and collecte sur leur site internet et par téléphone au 02 51 65 02 69
Nocibe - 02 51 57 52 95

Installation d'un drive à partir du 04/11, Ouvert du Lundi au Samedi de 10h à 18h
Appel au 02-51-57-52-95, Paiement à distance
SPA Mélysiane - 06 86 27 28 43

commande de produits possible par mail à spamelysiane@orange.fr ou par téléphone
Livraison possible ou retrait au SPA.
L'Eden Spa - 02 51 67 12 13

Click&collect tous les jours de 9h à 13h
Cartes cadeaux et e-shop sur le site internet
Livraison possible
Salon de Coiffure Portrait d'ailleurs – 02 51 61 77 21

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 786

Visualiser l'article

Saint-Malo. Quels sont les restaurants qui proposent de la vente à emporter ?

Fermés à l'accueil du public, les restaurants de Saint-Malo continuent tout de même de régaler leurs clients en proposant de la vente à emporter ou de la livraison. Voici la liste des établissements qui proposent ce service. La ville de Saint-Malo a dressé la liste des restaurateurs malouins qui proposent de la vente à emporter. Voici les enseignes ouvertes, quartier par quartier.

Saint-Servan
Les galettes de Saint-Malo

Galettes et crêpes à emporter de 9 h à 16 h, restauration à emporter de 12 h à 14 h 30. Ouvert tous les jours, sauf le dimanche. 6, place de la Roulais. Tél. 02 99 19 72 84.

Casa Cosi

Vente de pizzas, pâtes, lasagnes, salades, desserts, boissons à emporter au 43, boulevard Douville. Commandes au 02 99 19 03 83 et retraits du mardi au samedi de 11 h 30 à 14 h et de 18 h 30 à 21 h 30.

Tandem

Plats de saison maison à emporter, les jeudis, vendredi et samedi, de 10 h à 21 h. Situé au 41, rue Ville-Pépin, tél. 02 99 56 65 10. Renseignements sur la page Facebook.

Effet Mer

Cuisine du marché, menu unique par jour, du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 13 h 30. Situé 1, rue Dauphine, tél. 09 81 77 62 38 ou 06 43 22 13 96 pour les commandes (possible le soir sur demande).

La Fourchette de Léonie

Situé 4, place de la Roulais, propose de la vente à emporter d'un menu fait maison (sauf le dimanche). Commande par téléphone au 02 99 81 37 64 ou sur place de 10 h à 17 h. Détails sur la page Facebook.

La Mouette

Cuisine traditionnelle, au 6, rue Dauphine. Commande par téléphone au 02 99 81 03 66, de 11 h 30 à 12 h 30 et de 18 h 30 à 19 h 30, sauf les samedis et dimanche. Menus sur la page Facebook.

Le P'tit Thaï

Traiteur à emporter au 37, rue Ville-Pépin, et livraison gratuite sur Saint-Malo à partir de 25 €. Ouvert tous les jours sauf le dimanche, de 10 h à 14 h et de 16 h à 19 h. Tél. 09 70 59 13 82.

Les Bas-Sablons
O P'tit Encas

0nPxLdTtoJdw3ig6QhUpgT6LRmlGORzfFn4cTQyS5Obrg-yAxuf8vbnQs2g78CWs6dVaVoQtzCqs4DT8NV43m7c4x0SL6ZqGalxsK6ygO7msMGEw

Tous droits réservés à l'éditeur

Du lundi au vendredi de 12 h à 14 h et de 18 h 30 à 20 h 30, proposition de menus à 11 € disponibles sur la page Facebook. Commande possible le matin ou la veille par téléphone au 02 99 56 30 36 ou sur place au 1, avenue Louis-Martin

Le Cook'in Café

Au 54, boulevard des Talards, proposition de plats et menus disponibles sur la page Facebook à retirer sur place entre 11 h et 14 h. Commande par téléphone ou SMS au 02 99 56 48 88 ou 06 15 89 33 53.

Aaron's Café

Repas à emporter au 49, rue Nicolas-Bouvier, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 15 h ou livraison à domicile de 11 h à 14 h. Tél. 07 86 25 90 78 ou site internet.

Little Italy

Cuisine italienne faite maison, disponible en vente à emporter au 55, rue Nicolas-Bouvier ou en livraison. Commande par téléphone au 09 72 85 94 47 ou sur www.littleitaly35.com avec paiement en ligne. Ouvert tous les jours sauf le week-end, de 10 h 30 à 14 h 30 et de 18 h à 21 h.

Les Menus Services

Portage de repas avec livraison pour tous les jours de la semaine. Commande uniquement après des renseignements par téléphone au 02 99 73 16 15 ou site internet www.les-menus-services.com.

Paramé, Rochebonne et Courtoisville
Restaurant Grand Hôtel de Courtoisville

Au 9, rue Michelet, propose deux formules à 12 € et 15 €. Commandes du lundi au vendredi, pour un retrait ou une livraison le lendemain au 02 99 40 83 83. Livraison et retrait tous les jours de 11 h 30 à 13 h 30 et de 19 h à 21 h. Menus sur Facebook.

La Gardelle

Situé 2, rue de la Gardelle, propose des formules à emporter. Commandes au 02 99 56 00 69 ou 06 83 05 19 26, ou par mail à hotellagardelle@hotmail.fr. Retrait du lundi au vendredi midi.

Ban Thaï

Cuisine thaïe à emporter au 102, avenue Pasteur. Ouvert tous les jours, sauf le lundi et le dimanche, de 10 h à 14 h et de 16 h à 19 h 30.

La petite parlotte

Cuisine du marché avec un plat du jour, tarte salée avec salade et crudités et un dessert. Ouvert au 8, rue Gustave-Flaubert, le midi, du lundi au vendredi, de 11 h à 14 h. Menu pour la semaine sur la page Facebook. Réservation par tel au 02 99 56 95 26 ou via Facebook.

0nPxLdTtoJdw3ig6QhUpgT6LRmlGORzfFn4cTQyS5Obrg-yAxuf8vbnQs2g78CWs6dVaVoQtzCqs4DT8NV43m7c4x0SL6ZqGalxsK6ygO7msMGEw

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : Du 07 au 08 novembre 2020
Journaliste : Émilie CHASSEVANT.

Quels sont les restaurants qui proposent de la vente à emporter ?

Une cliente vient prendre un repas à emporter, au restaurant La Gardelle, à Paramé, lors du premier confinement. Le restaurant remet en place le service pour ce second confinement. | PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

Tous droits réservés à l'éditeur

La ville de Saint-Malo a dressé la liste des restaurateurs malouins qui proposent de la vente à emporter. Voici les enseignes ouvertes, quartier par quartier.

Saint-Servan

Les galettes de Saint-Malo

Galettes et crêpes à emporter de 9 h à 16 h, restauration à emporter de 12 h à 14 h 30. Ouvert tous les jours, sauf le dimanche. 6, place de la Roulais. Tél. 02 99 19 72 84.

Casa Cosi

Vente de pizzas, pâtes, lasagnes, salades, desserts, boissons à emporter au 43, boulevard Douville. Commandes au 02 99 19 03 83 et retraits du mardi au samedi, de 11 h 30 à 14 h et de 18 h 30 à 21 h 30.

Tandem

Plats de saison maison à emporter, les jeudi, vendredi et samedi, de 10 h à 21 h. Situé au 41, rue Ville-Pépin, tél. 02 99 56 65 10. Renseignements sur la page Facebook.

Effet Mer

Cuisine du marché, menu unique par jour, du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 13 h 30. Situé 1, rue Dauphine, tél. 09 81 77 62 38 ou 06 43 22 13 96 pour les commandes (possible le soir sur demande).

La Fourchette de Léonie

Situé 4, place de la Roulais, propose de la vente à emporter d'un menu fait maison (sauf le dimanche). Commande par téléphone au 02 99 81 37 64 ou sur place, de 10 h à 17 h. Détails sur la page Facebook.

La Mouette

Cuisine traditionnelle, au 6, rue Dauphine. Commande par téléphone au 02 99 81 03 66, de 11 h 30 à 12 h 30 et de 18 h 30 à 19 h 30, sauf les samedi et dimanche. Menus sur la page Facebook.

Le P'tit Thaï

Traiteur à emporter au 37, rue Ville-Pépin, et livraison gratuite sur Saint-Malo à partir de 25 €. Ouvert tous les jours sauf le dimanche, de 10 h à 14 h et de 16 h à 19 h. Tél. 09 70 59 13 82.

Les Bas-Sablons

O P'tit Encas

Snack du 38, rue des Bas-Sablons : vente à emporter, burger, frites, fish and chips, poulet rôti... Ouvert tous les jours sauf le lundi, de 11 h 30 à 14 h et de 17 h 30 à 20 h 30. Tél. 02 99 19 72 23.

Solidor

ApparAnce

Plateaux à emporter, produits frais et de saison, situé 1, esplanade du Commandant-Menguy. Possibilité de livraison pour deux plateaux ou plus, dans un rayon de 10 km. Commande avant 10 h 15, au 06 19 58 25 25 ou apparance.restaurant@gmail.com. Retrait de 11 h 30 à 13 h et de 17 h 30 à 18 h 30.

La Découverte et Bellevue

McDonald's

Avenue du Général-de-Gaulle, le drive de Mc Donald's reste ouvert de 11 h à 22 h, tous les jours. Commandes à emporter ou livraison à domicile. Renseignement sur le site internet.

La Madeleine et le Grand Jardin

Les galettes de Saint-Malo

Présentes aussi sont présentes au centre commercial de la Madeleine. Crêpes et galettes à emporter de 9 h à 16 h et restauration à emporter de 12 h à 14 h 30. Fermé le dimanche. Tél. 02 99 81 64 00.

Buffalo Grill

Le grill situé 12, impasse de la peupleraie, propose des plats en retrait ou livraison sur Uber Eats du dimanche au jeudi de 11 h 30 à 14 h 15 et de 18 h à 22 h 15 et le vendredi et samedi jusqu'à 22 h 45. Commande sur le site internet, par téléphone au 02 99 81 27 86 ou sur place.

Les Mauriers

Une carte snack ou pause déjeuner est disponible en retrait ou livraison du lundi au vendredi de 10 h à 14 h. Commande par tel ou SMS au 07 85 22 90 09 ou domainedesmauriers@gmail.com. Détails sur la page Facebook.

Gare, Rocabey et les Talards

Le Vintage

Menus et à la carte, cuisine maison avec produits frais, au 4, boulevard des Talards. Commande par téléphone au 02 99 56 14 35 ; à retirer de 11 h à 14 h et de 18 h et 20 h, sauf les samedi et dimanche. Livraison possible. Détails sur la page Facebook.

La Cantine urbaine

Cuisine du marché et plats de produits frais et de saison en bocaux. Ouvert de 10 h à 15 h, sauf le dimanche, au 39, rue Nicolas-Bouvier. Réservations préconisées au 09 83 90 20 41. Possibilité de livraison sur Saint-Malo, Dinard et Dinan. Menus sur Facebook et www.cantineurbaine.com

Le Britannic

Du lundi au vendredi, de 12 h à 14 h et de 18 h 30 à 20 h 30, proposition de menus à 11 € disponibles sur la page Facebook. Commande possible le matin ou la veille par téléphone au 02 99 56 30 36 ou sur place au 1, avenue Louis-Martin

Le Cook'in Café

Au 54, boulevard des Talards, proposition de plats et menus disponibles sur la page Facebook à retirer sur place entre 11 h et 14 h. Commande par téléphone ou SMS au 02 99 56 48 88 ou 06 15 89 33 53.

Aaron's Café

Repas à emporter au 49, rue Nicolas-Bouvier, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 15 h, ou livraison à domicile, de 11 h à 14 h. Tél. 07 86 25 90 78 ou site internet.

Little Italy

Cuisine italienne faite maison, disponible en vente à emporter au 55, rue Nicolas-Bouvier ou en livraison. Commande par téléphone au 09 72 85 94 47 ou sur www.littleitaly35.com avec paiement en ligne. Ouvert tous les jours sauf le week-end, de 10 h 30 à 14 h 30 et de 18 h à 21 h.

Les Menus Services

Portage de repas avec livraison pour tous les jours de la semaine. Commande uniquement après des renseignements par téléphone au 02 99 73 16 15 ou site internet www.les-menus-services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Une franchisée Les Menus Services ouvre une seconde agence

Après un an d'activité, **la franchisée Les Menus Services de Laval, Stéphanie Bahurel** , a souhaité **étendre son secteur d'intervention** à la zone de Vitré. Depuis qu'elle a rejoint le réseau, elle est heureuse de **contribuer à un bon maintien à domicile** des seniors et à soulager les aidants.

« Une mission qui me tient à cœur et m'épanouit chaque jour »
Les Menus Services, réseau spécialisé depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a ouvert, en octobre dernier, une **nouvelle franchise à Vitré.**

Elle est gérée par Stéphanie Bahurel, qui, 1 an après avoir ouvert sa **1ère agence à Laval** , a voulu proposer ses services dans une zone plus étendue.

« *Au-delà du plaisir que j'ai à faire mon métier, le lien que nous avons avec nos bénéficiaires et leurs familles confirme l'importance de nos services. En leur apportant non seulement des repas de qualités et adaptés à leur besoin, mais aussi par la bienveillance et l'écoute, nous faisons de notre service un moment de partage et d'échange à chaque livraison* ».

Stéphanie Bahurel est également convaincue que les prestations délivrées par les agences Les Menus Services, alliées aux valeurs de l'enseigne et à son savoir-faire permettent de contribuer à un maintien à domicile réussi des seniors ainsi qu'à soulager les aidants.

« *Une mission qui me tient à cœur et m'épanouit chaque jour* », confie la franchisée.

La nouvelle agence propose ses prestations en **Pays de Vitré et ses communes voisines** : Argentré du Plessis, Etrelles, Landavran, Erbrée, le Pertre, Mondevert, Balazé, Châtillon en Vendelais…

Mis à part la livraison de repas à domicile, l'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.capgeris.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Quelle dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023?

Le XERFI livre sa vision

DIANE MICHAUD, CHARGEE D'ETUDES SENIOR délivre la vision du XERFI à horizon 2023 suite à la publiction de l'étude « La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs »

La crise du Covid-19 a-t-elle été favorable au marché du portage de repas à domicile ?

La crise sanitaire a mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas ou encore l'aide à la toilette. Le portage de repas a été davantage sollicité pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure (entourage, aidants informels, sociétés de services à la personne...). C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. A titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin. Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile. Dans ce contexte, le marché français du portage de repas à domicile est attractif. Il devrait en effet progresser au rythme d'environ 2% par an d'ici 2023 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 millions en 2019), selon nos prévisions. Seule ombre au tableau :

Tous droits réservés à l'éditeur

les pressions tarifaires resteront fortes alors que les collectivités et les associations pratiquent des tarifs très bas pour garantir l'accès à ce service aux personnes précaires. Il reste maintenant aux professionnels à transformer l'essai, c'est-à-dire à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid- 19.

Quels sont alors les options stratégiques possibles pour s'adapter aux mutations du marché ?

La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour s'adapter aux mutations du marché et trouver des relais de croissance. Les acteurs du portage de repas sont en outre potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services. Dans ces conditions, ils enrichissent leur offre pour pérenniser leur activité. Le développement de services complémentaires est de fait un bon moyen pour se positionner comme un interlocuteur unique auprès de leurs bénéficiaires. Les opérateurs misent également sur la personnalisation de l'offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien : les solutions ne manquent donc pas pour séduire et fidéliser les nouveaux adeptes. Les professionnels accordent aussi une attention croissante à la qualité de la relation entretenue avec leurs nouveaux clients et leur entourage. En parallèle, le durcissement de la règlementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.

La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?

Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Une situation qui s'explique par la mainmise historique des acteurs publics et privés à but non lucratif sur ce marché et par la forte fragmentation de l'offre. Sans oublier que les contraintes réglementaires freinent l'arrivée de nouveaux entrants. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme Les Menus Services ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. En raison de l'homogénéité des offres, les sociétés de portage de repas ont globalement tendance à aligner leurs tarifs sur les aides versées au titre de l'APA pour ne pas faire supporter un reste à charge trop élevé aux seniors. La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire...) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir. Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché. Dans ces conditions, les structures de petite envergure pourraient bien faire les frais d'opérations de croissance externe de la part de leurs concurrents et/ou de nouveaux entrants.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.toute-la-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

Une multifranchisée Les Menus Services se développe en Ille-et-Vilaine

L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile poursuit son développement en Bretagne avec l'ouverture à Vitré, en Ille-et-Vilaine, d'une nouvelle agence portée par la multifranchisée de Laval.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90
Implantations
40 000 €
Apport personnel

Une multifranchisée dynamique à Vitré

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Déjà franchisée Les menus Services à Laval depuis un ans, Stéphanie Bahurel a souhaité soutenir le développement de son activité en s'implantant sur une nouvelle zone de chalandise, à quelques kilomètres de sa première agence, entre Laval et Rennes.

« Après l'ouverture de L'agence Les Menus Services à Laval il y a 1 an, j'ai souhaité étendre mon secteur d'intervention à la zone de Vitré. » , explique cette multifranchisée Les Menus Services convaincue d'avoir fait le bon choix en créant son entreprise de portage de repas à domicile.

« Au-delà du plaisir que j'ai à faire mon métier, le lien que nous avons avec nos bénéficiaires et leurs familles confirme l'importance de nos services. En leur apportant non seulement des repas de qualités et adaptés à leur besoin, mais aussi par la bienveillance et l'écoute, nous faisons de notre service un moment de partage et d'échange à chaque livraison. »

Si vous aussi, comme Stéphanie, vous souhaitez exercer une activité à forte utilité sociale tout en rencontrant un réel succès entrepreneurial, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : à chaque jour son Potage !

L'Automne est bien installé pour laisser bientôt place à la saison hivernale. Que ce soit pour se réchauffer ou pour bénéficier de tous les bienfaits qu'il apporte, rien n'est plus réconfortant qu'un bon potage bien chaud.

Venez découvrir toutes les qualités du potage et commencez l'hiver sereinement.

Les Menus Services assure vos portages de repas à domicile. Ajoutez un potage à votre menu pendant la saison hivernale :
https://www.les-menus-services.com/trouver-son-agence

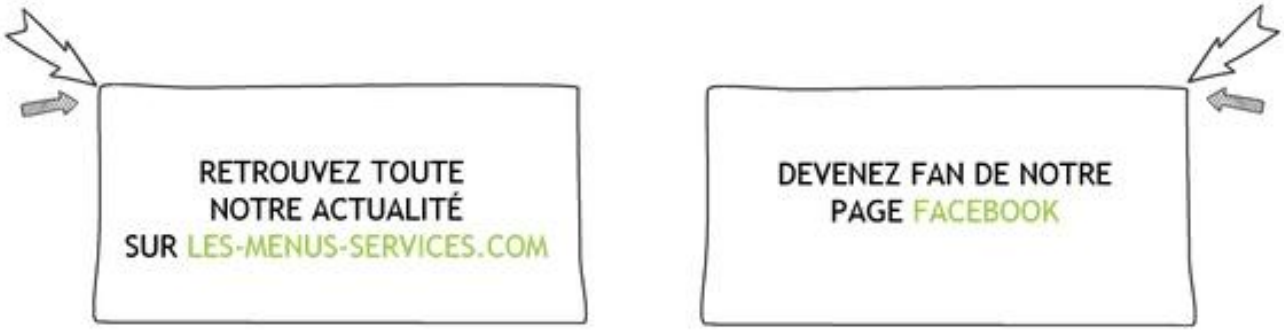
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services propose d'autres services tels que l'entretien de la maison : le ménage by LMS, la téléassistance, le petit bricolage et l'assistance administrative.
Toutes les informations sur les prestations et tarifs sont sur la page de votre agence : https://www.les-menus-services.com/trouver-son-agence

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

DROME HEBDO PEUPLE LIBRE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 2363

Date : 12 novembre 2020
Page de l'article : p.6
Journaliste : Estelle Prat

Covid-19

Le portage de repas à domicile se développe

De plus en plus de seniors font appel à la livraison de repas à domicile. C'est ce que constate la société « Les Menus Services » qui avait enregistré plus 30 % de demandes lors du premier confinement.

VALENCE

Le portage de repas à domicile est en plein boom ! C'est ce que l'on constate du côté de la société « Les Menus Services », spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées. « *Lors du premier confinement, Les Menus Services avaient enregistré 30 % de demandes en plus. Cette fois-ci, on voit aussi une augmentation des appels, car les personnes âgées veulent moins sortir et la famille peut moins passer pour aider* » constate Jérôme Repellin qui a ouvert l'agence de Valence début octobre. « *En ce moment, j'ai un monsieur dont la femme est hospitalisée pour Covid. Ses enfants m'ont appelé pour lui mettre en place un portage de repas. On travaille aussi beaucoup avec les assistantes sociales de l'hôpital qui organisent le retour à domicile des patients* ».

DE NOMBREUSES SOCIÉTÉS

Et pour choisir son repas, les Drômois n'ont que l'embarras du choix entre les multiples sociétés privées qui se sont créées ces dernières années, les centres communaux d'action sociale qui s'adressent aux personnes à faible revenu, et aujourd'hui les traiteurs et restaurateurs qui livrent leurs bons petits plats ! Même la Poste fait désormais du portage de repas à domicile ! Jérôme Repellin s'est lancé sur ce marché porteur il y a juste un mois. Auparavant, ce Drômois originaire de Chabrillan travaillait dans la location de voitures pour les entreprises. « *J'ai commencé ma carrière à Paris, dans une filiale de la société générale, avant d'être recruté par un groupe martiniquais* » confie le Drômois qui passera trois années en Martinique. « *J'ai eu envie de revenir dans ma région d'origine pour m'y installer et créer mon entreprise dans un secteur porteur de sens : l'aide aux personnes âgées* » indique Jérôme qui a choisi de rejoindre le réseau de franchisés « Les Menus Services » fondé en 2003 par le Tournonais Alain Balandreau.

Jérôme Repellin vient livrer les repas à domicile chaque matin.

Même la Poste livre des repas à domicile !

LE LIVREUR, SEULE VISITE DE LA JOURNÉE

« *Le confinement a révélé le rôle central de notre service qui apporte quotidiennement plaisir et réconfort aux personnes les plus fragiles. Encore aujourd'hui le livreur est souvent la seule visite de la journée et assure une veille sociale pour les familles* » constate Jérôme Repellin qui livre chaque jour ses repas dans un large périmètre, de Loriol à Tournon. « *On propose un choix de 5 menus, adaptés aux régimes alimentaires de chacun (sans sel, diabétique…), le tout pour 12,90 € (9,22 € après déduction fiscale). Notre cuisine est sur Nîmes, mais on est en train de travailler avec un partenaire sur Malissard* ».

Estelle Prat

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST RÉPUBLICAIN
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 140564

Date : 17 novembre 2020

ÉTUPES Coronavirus

Reconfinement : les commerces s'adaptent

Sur Étupes, les commerces sont assez nombreux et ceux qui représentent les métiers de bouche sont ouverts. Leur activité qui s'est adaptée à la situation actuelle connaît des hauts et des bas, d'autant plus que quatre d'entre eux ont été ouverts en mai et juin de cette année.

Deux commerces ouverts récemment.

C'est le cas de « Menus services », des repas livrés à domicile qui déploie son activité sur l'agglomération de Montbéliard et le Territoire de Belfort. Pour Vincent Bourgea, son créateur, « le service s'adresse à des personnes souvent âgées qui ont anticipé avant le confinement suite à une hospitalisation, un décès… Depuis juin, les clients étaient fidèles, satisfaits ; avec le confinement, ils sont anxieux, coupés du monde et cherchent un contact pour rompre l'isolement. Actuellement, j'ai plus de clients ».

L'opticien de « Lugnotes » affiche une légère baisse : « On est un peu pénalisé car certains attendent pour sortir mais cela repart pas mal et le service à domicile est stable », confie Guillaume Bailly.

« La clientèle revient petit à petit »

Ouvert en août rue du Caporal-Peugeot, « Soif de brasser » qui fabrique sa bière « Soif de » a fermé boutique au début du reconfinement et installé un drive. Madeleine, parmi trois associés, précise : « Depuis une semaine, on a obtenu l'autorisation d'ouvrir, de fidèles clients sont de retour, nous livrons notre production le mercredi et le samedi. Certains clients viennent nous faire goûter leur production ».

Quant au boucher, installé depuis 26 ans, « l'activité est stable, le service livraison aux personnes âgées continue », souligne Irène Diebolt. Enfin, pour Sylvie Gardès de « Pizz rapido », « c'était très calme les deux premières semaines et la clientèle revient petit à petit ».

Il faut dire que les commerçants ont pris les mesures nécessaires pour la protection de chacun.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST RÉPUBLICAIN

Date : 17/11/2020
Heure : 13:39:43

www.estrepublicain.fr
Pays : France
Dynamisme : 341

Visualiser l'article

Coronavirus Reconfinement : les commerces s'adaptent

Sur Étupes les commerces sont assez nombreux, et ceux qui représentent les métiers de bouche sont ouverts ; leur activité, qui s'est adaptée à la

situation actuelle, connaît des hauts et des bas, d'autant plus que quatre d'entre eux ont été ouverts en mai et juin de cette année.

C'est le cas de « Menus services », des repas livrés à domicile, qui déploie son activité sur l'agglomération de Montbéliard et le Territoire. Pour Vincent Bourgea, son créateur, « le service s'adresse à des personnes souvent âgées qui ont anticipé avant le confinement suite à une hospitalisation, un décès… Depuis juin, les clients étaient fidèles, satisfaits ; avec le confinement, ils sont anxieux, coupés du monde et cherchent un contact pour rompre l'isolement. Actuellement j'ai plus de clients ».

L'opticien « Les Lugnotes » affiche une légère baisse, « on est un peu pénalisé car certains attendent pour sortir, mais cela repart pas mal et le service à domicile est stable », confie Guillaume Bailly.

« La clientèle revient petit à petit »

Ouvert en août rue du caporal Peugeot, « Soif de brasser », qui fabrique sa bière « Soif de », a fermé la boutique au début du reconfinement et installé un drive. Madeleine, parmi trois associés, précise : « Depuis une semaine, on a obtenu l'autorisation d'ouvrir, de fidèles clients sont de retour, nous livrons notre production le mercredi et samedi. Certains clients viennent nous faire goûter leur production ».

Quant au boucher, installé depuis 26 ans, « l'activité est stable, le service livraison aux personnes âgées continue », souligne Irène Diebolt. Enfin, pour Sylvie Gardès, de « Pizz rapido », « c'était très calme les deux premières semaines et la clientèle revient petit à petit ».

Il faut dire que les commerçants ont pris les mesures nécessaires pour la protection de chacun.

0Jff84ktblDTVC3wNALIWDnfjNZ4ckMnYnp4zxdoUX2nhx6ceKmFFOFvTLJHIHkDR0ZR_yfZ9XGLnOvftQ6XnpgOTE0

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un regain d'activité prometteur Photo ER Deux commerces ouverts récemment Photo ER

0Jff84ktblDTVC3wNALlWDnfjNZ4ckMnYnp4zxdoUX2nhx6ceKmFFOFvTLJHlHkDR0ZR_yfZ9XGLnOvftQ6XnpgOTE0

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 806

Visualiser l'article

Deauville. Les personnes âgées choyées pendant le confinement

À Deauville, que ce soit du côté de l'association d'aide à domicile Adapaf ou du centre communal d'action social, de nombreuses personnes veillent au bien-être des personnes âgées pendant le confinement.
« Je ne pourrais plus m'en passer ! Elle est très précieuse et maintenant on se connaît bien », sourit Marie-Hélène Vacher. Pendant le confinement, la femme de 89 ans **« et demi »** continue d'avoir la visite de son auxiliaire de vie. **« Elle me fait mes courses, le ménage, le repassage. »** Elle l'aide aussi pour le shampoing, que la dame avait pris l'habitude de faire chez le coiffeur. **« Nous avons eu beaucoup de demande pour des shampoings »,** constate Emma Canatar, la directrice de l'Adapaf, l'association deauvillaise d'aide aux personnes âgées et aux familles.

Et surtout, c'est une présence quotidienne. Car, avant le premier confinement, Marie-Hélène Vacher avait pris l'habitude de déjeuner tous les jours au foyer situé au rez-de-chaussée de son immeuble. **« C'était sympa. Nous étions à des tables de sept ou huit. Mais, après le confinement, nous n'étions que deux par table. Alors, l'ambiance a un peu changé. Je continuais quand même à y aller, mais moins souvent. »** Ce foyer est fermé pendant le confinement.

Des livraisons de repas
La solitude, elle la vit plutôt bien. **« J'ai pas mal d'amis. Le plus difficile c'est l'isolement, mais j'ai une amie qui vient me voir une fois par semaine. »** Et elle tient à continuer de sortir tous les jours, **« car j'ai des problèmes pour marcher, mais je ne sors pas longtemps et il n'y a pas de risque que je dépasse le kilomètre »,** rigole-t-elle.

Dans le même immeuble, Jean-Claude Cassignol avait, lui aussi, l'habitude de prendre ses repas au foyer. Pour compenser, l'Adapaf propose, *via* un prestataire externe, une livraison de repas.

Amina travaille pour Menus Services. **« Je viens lui déposer ses repas pour le week-end. »** Elle constate une augmentation des livraisons depuis le confinement. Emma Canatar, de l'Adapaf, comptabilise 28 repas livrés chaque jour depuis le début du reconfinement **« au lieu de vingt en temps normal. Mais, lors du premier confinement, nous étions à presque 50. »**

Jean-Claude n'a plus qu'à les réchauffer. **« C'est très copieux, donc un repas de ce prestataire me fait en réalité mon déjeuner et mon dîner. »** L'ancien maître-nageur continue quand même de sortir tous les jours pour faire des courses **« avec mon déambulateur »**.

« Moins stressant que la première fois »
Comment vit-il le confinement ? **« Ça ressemble au premier. Heureusement qu'il y a la télévision. Mais j'ai quelques amis et des voisins que je vois. C'est moins stressant que la première fois. »**

Et les habitants de l'immeuble ont de la compagnie, car au rez-de-chaussée se trouve Bernadette Payel. Elle est là depuis 1982. Habituellement, elle réceptionne les plats pour le foyer et va chercher les personnes âgées pour le dîner. Vu qu'il est fermé, elle se charge d'appeler les personnes qui viennent habituellement prendre le repas dans le foyer. Les autres personnes âgées sont appelées par le CCAS. **« Ils me connaissent. Je leur demande s'ils vont bien ou s'ils ont besoin que j'aille leur chercher des médicaments à la pharmacie. »**

Elle appelle entre cinq et six personnes par jour. **« Ils sont très contents, car ils n'ont pas beaucoup de visite. On parle de plusieurs choses, de la météo, mais nous évitons de parler du Covid. »**

0VDUZaKPJXV5BBT2WM2piU3IWSgIYumB4GSlua2__ys7mxAJzxLe9DR8hwBvQeOXzKTh_WBSLZ5rZ3PFgrb7Mimo7wEXkPqpN0YmJD6bei64OWIz

Tous droits réservés à l'éditeur

Bernadette est une présence régulière que les locataires croisent avec plaisir au pied de l'immeuble.

Appels et livraisons de courses et de médicaments
La municipalité a mis en place des appels téléphoniques pour les personnes âgées. 1 700 personnes âgées de plus de 65 ans ont été contactées par le centre communal d'action social (CCAS) pour savoir s'ils voulaient recevoir un à deux coups de fil par semaine. Cet appel sert aussi à savoir comment se porte la personne, si elle a des contacts avec les membres de sa famille, comment se passe l'approvisionnement des courses et des médicaments, si elle a besoin d'une aide particulière et bien sûr si elle souhaite être rappelée.

« Nous avons moins de demandes d'appel que lors du premier confinement, les personnes sont moins anxieuses », a remarqué Delphine Mesnil, responsable du foyer et du service d'urgence social du CCAS.

Et Christelle Cerisier-Philippe, adjointe aux affaires sociales, au logement, aux personnes âgées et à la santé d'expliquer : **« Lors du premier confinement, nous avons eu un gros flux de passage dans les pharmacies. Avec les livraisons de médicaments, l'idée est que les personnes ne se déplacent pas et que les auxiliaires de vie ne perdent pas leur temps dans les files d'attente. »** Des livraisons de courses sont également possibles. **« Pour l'instant, nous avons dix foyers qui nous demandent de leur faire des courses hebdomadaires »,** explique Véronique Lemire, responsable du CCAS.

Marie-Hélène, 89 ans, avec son auxiliaire de vie, Marina.

Ouest-France

0VDUZaKPJXV5BBT2WM2piU3lWSglYumB4GSlua2__ys7mxAJzxLe9DR8hwBvQeOXzKTh_WBSLZ5rZ3PFgrb7Mimo7wEXkPqpN0YmJD6bei64OWIz

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 19 novembre 2020

Trouville-Deauville

Les personnes âgées choyées pendant le confinement

À Deauville, que ce soit du côté de l'association d'aide à domicile Adapaf ou du centre d'action sociale, de nombreuses personnes veillent au bien-être des personnes âgées pendant le confinement.

Solidarités

« Je ne pourrais plus m'en passer ! Elle est très précieuse et maintenant on se connaît bien », sourit Marie-Hélène Vacher. Pendant le confinement, la femme de 89 ans **« et demi »** continue d'avoir la visite de son auxiliaire de vie. **« Elle me fait mes courses, le ménage, le repassage. »** Elle l'aide aussi pour le shampoing, que la dame avait pris l'habitude de faire chez le coiffeur. **« Nous avons eu beaucoup de demande pour des shampoings »,** constate Emma Canatar, la directrice de l'Adapaf, l'association deauvillaise d'aide aux personnes âgées et aux familles.

Et surtout, c'est une présence quotidienne. Car, avant le premier confinement, Marie-Hélène Vacher avait pris l'habitude de déjeuner tous les jours au foyer situé au rez-de-chaussée de son immeuble. **« C'était sympa. Nous étions à des tables de sept ou huit. Mais, après le confinement, nous n'étions que deux par table. Alors, l'ambiance a un peu changé. Je continuais quand même à y aller, mais moins souvent. »** Ce foyer est fermé pendant le confinement.

Des livraisons de repas

La solitude, elle la vit plutôt bien. **« J'ai pas mal d'amis. Le plus difficile c'est l'isolement, mais j'ai une amie qui vient me voir une fois par semaine. »** Et elle tient à continuer de sortir tous les jours, **« car j'ai des problèmes pour marcher, mais je ne sors pas longtemps et il n'y a pas de risque que je dépasse le kilomètre »,** rigole-t-elle.

Dans le même immeuble, Jean-Claude Cassignol avait, lui aussi, l'habitude de prendre ses repas au foyer. Pour compenser, l'Adapaf pro-

Tous droits réservés à l'éditeur

Marie-Hélène, 89 ans, avec son auxiliaire de vie, Marina. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Bernadette Payel travaille au foyer, mais étant donné qu'il est fermé, elle téléphone aux personnes qui avaient l'habitude de le fréquenter. | PHOTO : OUEST-FRANCE

pose, *via* un prestataire externe, une livraison de repas.

Amina travaille pour Menus Services. **« Je viens lui déposer ses repas pour le week-end. »** Elle constate une augmentation des livraisons depuis le confinement. Emma Canatar, de l'Adapaf, comptabilise 28 repas livrés chaque jour depuis le début du reconfinement **« au lieu de vingt en temps normal. Mais, lors du premier confinement, nous étions à presque 50. »**

Jean-Claude n'a plus qu'à les réchauffer. **« C'est très copieux, donc un repas de ce prestataire me fait en réalité mon déjeuner et mon dîner. »** L'ancien maître-nageur continue quand même de sortir tous les jours pour faire des courses **« avec mon déambulateur ».**

« Moins stressant que la première fois »

Comment vit-il le confinement ? **« Ça ressemble au premier. Heureusement qu'il y a la télévision. Mais j'ai quelques amis et des voisins que je vois. C'est moins stressant que la première fois. »**

Et les habitants de l'immeuble ont de la compagnie, car au rez-de-chaussée se trouve Bernadette Payel. Elle est là depuis 1982. Habituellement, elle réceptionne les plats pour le foyer et va chercher les personnes âgées pour le dîner. Vu qu'il est fermé, elle se charge d'appeler les personnes qui viennent habituellement prendre le repas dans le foyer. Les autres personnes âgées sont appelées par le CCAS. **« Ils me connaissent. Je leur demande s'ils vont bien ou s'ils ont besoin que j'aille leur chercher des médicaments à la pharmacie. »**

Elle appelle entre cinq et six personnes par jour. **« Ils sont très contents, car ils n'ont pas beaucoup de visite. On parle de plusieurs choses, de la météo, mais nous évitons de parler du Covid. »**

Bernadette est une présence régulière que les locataires croisent avec plaisir au pied de l'immeuble.

Marie-Axelle RICHARD.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 19 novembre 2020

Livraisons et appels au CCAS

Véronique Lemire, responsable du centre communal d'action social (CCAS), Christelle Cerisier-Philippe ; adjointe aux affaires sociales, au logement, aux personnes âgées et à la santé, Delphine Mesnil, responsable du foyer et des urgences sociales et devant, Isabelle Lecourt, secrétaire comptable. (PHOTO : OUEST-FRANCE

La municipalité a mis en place des appels téléphoniques pour les personnes âgées. 1 700 personnes âgées de plus de 65 ans ont été contactées par le centre communal d'action social (CCAS) pour savoir s'ils voulaient recevoir un à deux coups de fil par semaine. Cet appel sert aussi à savoir comment se porte la personne, si elle a des contacts avec les membres de sa famille, comment se passe l'approvisionnement des courses et des médicaments, si elle a besoin d'une aide particulière et bien sûr si elle souhaite être rappelée.

Livraisons de courses

« Nous avons moins de demandes d'appel que lors du premier confinement, les personnes sont moins anxieuses », a remarqué Delphine Mesnil, responsable du foyer et du service d'urgence social du CCAS.

Et Christelle Cerisier-Philippe, adjointe aux affaires sociales, au logement, aux personnes âgées et à la santé d'expliquer : **« Lors du premier confinement nous avons eu un gros flux de passage dans les pharmacies. Avec les livraisons de médicaments, l'idée est que les personnes ne se déplacent pas et que les auxiliaires de vie ne perdent pas leur temps dans les files d'attente. »** Des livraisons de courses sont également possibles. **« Pour l'instant, nous avons dix foyers qui nous demandent de leur faire des courses hebdomadaires »,** explique Véronique Lemire, responsable du CCAS.

Tous droits réservés à l'éditeur

19 novembre 2020

Dernière émission : jeudi 19 novembre 2020

Reportage d'environ 1,10 mn diffusé dans la matinale de Radio Classique.
Suivi d'une tournée de Cédric, livreur de l'agence de Courbevoie.

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324

Date : 21 novembre 2020

Ils se sont spécialisés dans la livraison

Installée depuis 2015 à Saint-Just-Saint-Rambert, l'entreprise Les Menus Services, spécialisée dans la livraison de repas, a vu son nombre de clients progresser fortement au fil des années. « Nous sommes partis de zéro pour aujourd'hui arriver à 170 clients. 60 % résident à Saint-Étienne, la petite couronne et Firminy ; 40 % dans la plaine du Forez. Des particuliers exclusivement et une majorité de personnes âgées car nous ne livrons que le matin », explique Pascal Uytterhaegen, gérant de l'antenne pontrambertoise. Lui aussi a connu une augmentation des commandes liées au Covid-19 : « Nous sommes sur une croissance annuelle de 30 %. Mais pendant le premier confinement, nous avons connu une croissance de 50 %, qui est un peu redescendue avec le déconfinement. Actuellement, les commandes repartent à la hausse. Globalement, octobre et novembre sont des périodes de croissance en raison des aléas climatiques ». Pascal Uytterhaegen et son équipe adaptent les menus au besoin des consommateurs. « Nous proposons chaque jour vingt-deux plats différents. Chacun peut composer son menu à partir de trois plats ou avec six composantes. Grâce à la présence d'une diététicienne dans notre agence, nous pouvons également élaborer des repas sans sel, mixés, etc. »

Pascal Uytterhaegen livre les personnes âgées. Photo archives Progrès/Albin THOMAS

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services annonce une nouvelle ouverture et continue à proposer son service de portage

×

Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France et leader sur son marché, **Les Menus Services** poursuit l'expansion de son réseau en ouvrant une nouvelle agence à Vitré, en Ille-et-Vilaine. En parallèle, l'enseigne accompagne ses clients pendant cette période hivernale avec son service de portage de repas à domicile.

Une seconde agence pour la franchisée de Laval
Stéphanie Bahurel, franchisée à Laval depuis maintenant un an, a voulu étendre son périmètre d'activité pour atteindre la zone de Vitré, où elle a dernièrement ouvert sa seconde agence Les Menus Services.

« *Au-delà du plaisir que j'ai à faire mon métier, le lien que nous avons avec nos bénéficiaires et leurs familles confirme l'importance de nos services. En leur apportant non seulement des repas de qualités et adaptés à leur besoin, mais aussi par la bienveillance et l'écoute, nous faisons de notre service un moment de partage et d'échange à chaque livraison* » confie la dirigeante.

La nouvelle agence couvre le Pays de Vitré et ses communes voisines : Argentré-du-Plessis, Etrelles, Landavran, Erbrée, le Pertre, Mondevert, Balazé, Châtillon-en-Vendelais… dans lesquels elle propose, outre le portage de repas à domicile, des prestations de ménage & repassage, de petits travaux, de téléassistance et d'assistance administrative.

Les Menus Services accompagne efficacement ses clients
L'hiver arrive avec son froid mais aussi avec ses plats chauds. Le potage avec ses multiples bienfaits est le meilleur allié de cette période. Les Menus Services met à l'honneur ce plat indispensable qui enrichit sa carte.

observatoiredelafranchise.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

DIANE MICHAUD - CHARGÉE D'ÉTUDES SENIOR XERFI PRECEPTA

« LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE, UN MARCHÉ ATTRACTIF »

La société Xerfi-Precepta vient de publier une étude approfondie sous le titre : "La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs". Le point en trois questions avec Diane Michaud en charge des études seniors et auteur de cette étude. Entretien

La crise du Covid-19 a-t-elle été favorable au marché du portage de repas à domicile ?

Diane Michaud : *La crise sanitaire a mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas ou encore l'aide à la toilette. Le portage de repas a été davantage sollicité pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure (entourage, aidants informels, sociétés de services à la personne...). C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. A titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin. Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile. Dans ce contexte, le marché français du portage de repas à domicile est attractif. Il devrait en effet progresser au rythme d'environ 2 % par an d'ici 2023 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 M€ en 2019), selon nos prévisions. Seule ombre au tableau : les pressions tarifaires resteront fortes alors que les collectivités et les associations pratiquent des tarifs très bas pour garantir l'accès à ce service aux personnes précaires. Il reste maintenant aux professionnels à transformer l'essai, c'est-à-dire à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid-19.*

Quels sont alors les options stratégiques possibles pour s'adapter aux mutations du marché ?

Diane Michaud : *La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour s'adapter aux mutations du marché et trouver des relais de croissance. Les acteurs du portage de repas sont en outre potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services. Dans ces conditions, ils enrichissent leur offre pour pérenniser leur activité. Le développement de services complémentaires est de fait un bon moyen pour se positionner comme un interlocuteur unique auprès de leurs bénéficiaires. Les opérateurs misent également sur la personnalisation de l'offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien : les solutions ne manquent donc pas pour séduire et fidéliser les nouveaux adeptes. Les professionnels accordent aussi une attention croissante à la qualité de la relation entretenue avec leurs nouveaux clients et leur entourage. En parallèle, le durcissement de la règlementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.*

La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?

Diane Michaud : *Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Une situation qui s'explique par la mainmise historique des acteurs publics et privés à but non lucratif sur ce marché et par la forte fragmentation de l'offre. Sans oublier que les contraintes réglementaires freinent l'arrivée de nouveaux entrants. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme Les Menus Services ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. En raison de l'homogénéité des offres, les sociétés de portage de repas ont globalement tendance à aligner leurs tarifs sur les aides versées au titre de l'APA pour ne pas faire supporter un reste à charge trop élevé aux seniors. La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire...) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir. Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché. Dans ces conditions, les structures de petite envergure pourraient bien faire les frais d'opérations de croissance externe de la part de leurs concurrents et/ou de nouveaux entrants.*

XERFI-PRECEPTA :
« La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs »
www.xerfi.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL D'ICI TARN ET LAURAGAIS

Date : 29/11/2020
Heure : 01:58:40
Journaliste : JM

www.lejournaldici.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Menus Services muscle l'activité alimentaire

Thierry Gagnot, responsable de l'antenne albigeoise de Menus services.

La commune de Saint-Benoît-de-Carmaux continue d'attirer les investisseurs de tous bords. Les Bénédictins, qui bénéficient d'un nombre important de commerçants non sédentaires, en particulier sur la place Augustin Malroux, où se croisent souvent des marchands ambulants de tous horizons, ont vu arriver une nouvelle offre sur le plan culinaire.

Elle provient de la société Menus services, qui a ouvert récemment une agence à Albi. Pour rayonner à proximité, celle-ci a choisi la cité du pays carmausin où elle effectue des portages de repas à domicile. Si ce domaine continue une grande partie de son activité, elle n'est pas le seul service proposé aux bénéficiaires. «Nous avons toute une gamme de services qui vont de la télé-assistance, au ménage en passant par le bricolage pour les habitants de la commune et du Carmausin», commente Thierry Gagnot, responsable de l'antenne albigeoise qui espère voir arriver dans ses clients quelques habitants de la commune.

0HAyMN467E9d79quJgRWmXHoQe62EGGYBRs-IT3P64LdTZEWVCID71H9ZJHdzXnN9yK-55NfGNk9dgo4YG0BiPQZTQ0

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/11/2020
Heure : 05:16:57
Journaliste : AUBRY/ Jean-François

lemondedusurgele.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le portage de repas à domicile, un marché en plein essor

Xerfi Precepta vient de publier une étude sur le marché du portage de repas à domicile. Entretien avec Diane Michaud, auteur de l'étude.

LMDS : La crise du Covid a-t-elle été favorable au marché du portage de repas à domicile ?

Diane Michaud : Elle a clairement mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas. Cette activité ayant été davantage sollicitée pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure. C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. À titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin. Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile.

LMDS : Que pèse désormais ce marché en France ?

D.M. : Il devrait progresser au rythme d'environ 2 % par an d'ici 2023 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 millions en 2019), selon nos prévisions. Il reste aussi aux professionnels à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid-19.

La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour trouver des relais de croissance. Les acteurs du portage de repas sont en outre potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services. Dans ces conditions, ils enrichissent et personnalisent leur offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien… En parallèle,

Tous droits réservés à l'éditeur

le durcissement de la réglementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.

LMDS : La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?

D.M. : Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme **Les Menus Services** ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire…) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir. Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché.

Diane Michaud est l'auteur de l'étude Xerfi Precepta « *La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs* ». Pour en savoir plus sur l'étude : xerfi.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE DU Surgelé

Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Decembre 2020
Page de l'article : p.42

PERSPECTIVES

Le portage de repas à domicile, un marché en plein essor

Xerfi Precepta vient de publier une étude sur le marché du portage de repas à domicile. Entretien avec Diane Michaud, auteur de l'étude.

LMDS : *La crise du Covid a-t-elle été favorable au marché du portage de repas à domicile ?*
Diane Michaud : Elle a clairement mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas. Cette activité ayant été davantage sollicitée pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure. C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. À titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin. Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile.

LMDS : *Que pèse désormais ce marché en France ?*
D. M. : Il devrait progresser au rythme d'environ 2 % par an d'ici 2023 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 millions en 2019), selon nos prévisions. Il reste aux professionnels à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid-19. La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour trouver des relais de croissance. Mais les acteurs du portage de repas restent potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services. Dans ces conditions, ils enrichissent et personnalisent leur offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien... En parallèle, le durcissement de la réglementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.

LMDS : *La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?*
D. M. : Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme Les Menus Services ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire...) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir. Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché.

Diane Michaud est l'auteur de l'étude Xerfi Precepta « La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 - Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs ». Pour en savoir plus sur l'étude : xerfi.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Valence !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise ! Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois d'octobre.

Agence Valence
150 avenue Victor Hugo
26000 VALENCE
09.52.93.21.36
valence@les- menus- services.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En quête d'un nouveau **projet porteur de sens** , je me suis naturellement tourné vers le secteur des seniors. En effet, ma grand-mère ayant vécu au domicile de mes parents, mon enfance a été enrichie de cette **relation intergénérationnelle** .
Chez Les Menus Services, **la bienveillance, le respect, la fiabilité et le sens du service** sont des valeurs qui me sont chères et qui sont quotidiennement mises en pratique grâce à la relation avec nos bénéficiaires. Ainsi, l' **ouverture d'une agence Les Menus Services** était en totale adéquation avec les fondements de ma personnalité et mes aspirations personnelles. Quoi de mieux pour un projet professionnel ?

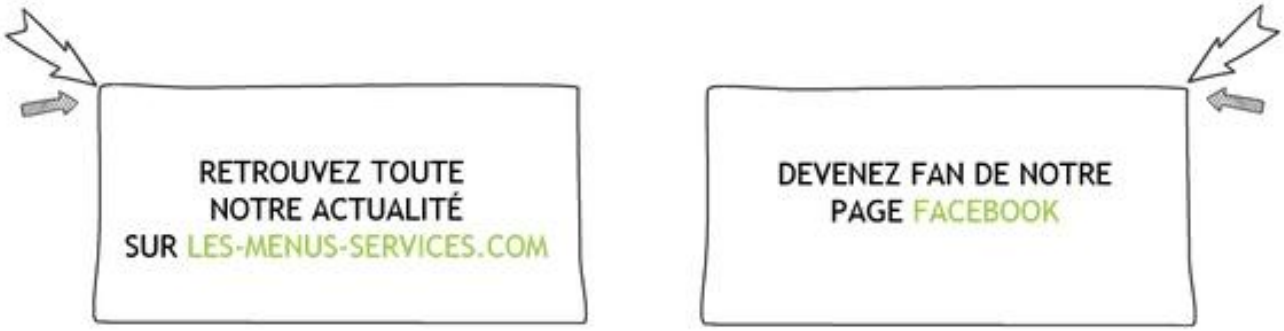
Sucré ou Salé ?
Salé ! Quelques années passées en Martinique m'ont fait découvrir une passion pour les acras de morue accompagnés d'un féroce d'avocat et d'un ty-punch bien-sûr !

ZONES DESSERVIES
L'agence de Valence propose ses services sur le nord de la Drôme (Romans, Châteauneuf-de-Galaure…), l'agglomération de Valence, le Sud de Valence (Crest, Die, Loriol…) ainsi qu'en Ardèche (Tournon-sur-Rhône, Saint-Peray…). Autres : nous contacter.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage** ou en **petits travaux** , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives** .



Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

La franchise Les Menus Services ouvre une nouvelle agence à Valence !

La franchise Les Menus Services continue de déployer son réseau de centres franchisés à travers le pays. L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile depuis 2003 s'est enrichie d'une nouvelle adresse à Valence. La nouvelle agence, dirigée par Jérôme Repellin, propose **une offre complète de services pour assister les personnes âgées** et faciliter leur quotidien.

L'inauguration d'une nouvelle agence

Le réseau Les Menus Services poursuit son maillage territorial avec l'ouverture d'une nouvelle agence à Valence. La cité de gastronomie, porte de la Provence, a accueilli depuis le mois d'octobre dernier une nouvelle agence franchisée Les Menus Services. Le nouveau franchisé voulait donner un nouvel élan à sa carrière professionnelle. Il était à la recherche d'un projet porteur de sens. **Convaincu par la pertinence du concept et conquis par les valeurs portées par le réseau,** Jérôme Repellin a décidé de se lancer dans l'aventure.

» En quête d'un nouveau projet porteur de sens, je me suis naturellement tourné vers le secteur des seniors. En effet, ma grand-mère ayant vécu au domicile de mes parents, mon enfance a été enrichie de cette relation

Tous droits réservés à l'éditeur

intergénérationnelle. Chez Les Menus Services, la bienveillance, le respect, la fiabilité et le sens du service sont des valeurs qui me sont chères et qui sont quotidiennement mises en pratique grâce à la relation avec nos bénéficiaires. » Explique le nouveau franchisé.

Le repas à domicile et bien plus encore !
La nouvelle agence de Valence propose ses services sur le nord de la Drôme (Romans, Châteauneuf-de-Galaure…), l'agglomération de Valence, le Sud de Valence (Crest, Die, Loriol…) ainsi qu'en Ardèche (Tournon-sur-Rhône, Saint-Peray…). L'enseigne propose à ses clients **un large choix de recettes gourmandes élaborées à partir de produits de saison, préparées par des professionnels reconnus.** Par ailleurs, les menus de la marque comprennent également des mets adaptés aux régimes sans sel et aux régimes diabétiques. En effet, une diététicienne aide les clients à composer leurs menus en fonction de leurs éventuelles contraintes alimentaires sans supplément de prix.

Fondée il y a plus de quinze ans par Alain Balandreaud, la franchise Les Menus Services intervient pour le portage de repas à domicile mais aussi pour des prestations de ménage, de repassage ou encore pour les petits travaux de bricolage et de jardinage. Par ailleurs, les clients de l'enseigne bénéficient **d'une téléassistance 24h/24 tous les jours de la semaine. Ils sont accompagnés de la prise de commande à la livraison à domicile.** Ils peuvent également recourir aux services du réseau pour l'accomplissement de leurs démarches administratives.

Quel profil pour rejoindre Les Menus Services ?
Le franchiseur Les Menus Services cherche à recruter des chefs d'entreprises motivés et impliqués pour renforcer sa présence **sur tout le territoire national notamment en France Métropolitaine** . Les candidats doivent être en mesure de gérer leurs agences et à manager leurs équipes afin de servir les clients de la meilleure manière et répondre à leurs problématiques dans les meilleurs délais.

Par ailleurs, Les Menus Services propose à ses adhérents **un cycle de formation théorique et pratique de 4 semaines** pour leur transmettre tout le savoir-faire nécessaire au développement de leur projet.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/12/2020
Heure : 20:34:53
Journaliste : Nadine PARIS

saint-malo.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 196

Visualiser l'article

Saint-Malo. Thomas est livreur de repas à domicile, mais pas que…

Thomas et Jeanine François, qui a rejoint sa fille à Saint-Malo, après une vie à Paris. © Ouest-France

diaporama : https://saint-malo.maville.com/actu/actudet_-saint-malo.-thomas-est-livreur-de-repas-a-domicile-mais-pas-que..._fil-4401459_actu.Htm

Les Menus services sont l'une de ces entreprises privées, portant des repas à domicile. Thomas, qui y travaille depuis six mois, sillonne Saint-Malo, mais aussi Dinan. Il fait partie de ces travailleurs de l'ombre, l'un des rares contacts dans une journée pour de nombreuses personnes âgées.
Le rendez-vous est fixé à 10 h 15, dans la rue Jean-XXIII, à Saint-Servan. Thomas est déjà arrivé. Cette livraison n'est pas la première de la journée. **« Je livre 29 personnes, de 8 h 30 à 11 h 30, entre Rocabey, Le Sillon, Intra-muros, Saint-Servan et la Gare. Soit 19 km, mais lorsque je vais à Dinan, cela grimpe à 110 km. »** Donc pas de temps à perdre.

« Comment allez-vous aujourd'hui ? »
Une dame en peignoir vert, la soixantaine, ouvre la porte. Elle vit seule et sort peu. **« C'est mon mari qui cuisinait, je n'aime pas cela. »** La dame prend son petit sac de barquettes et ferme la porte. **« Avec le confinement, certains clients ne veulent pas que l'on rentre »,** explique Thomas, en descendant l'escalier. Dans sa voiture, un portable lui indique sa prochaine adresse, son heure d'arrivée attendue…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Départ pour un immeuble, à côté du lycée Jacques-Cartier. Thomas sort un trousseau avec plein de badges. **« Cela va plus vite pour entrer dans les immeubles. »** Il sonne deux petits coups. **« Sinon, cette dame ne m'ouvre pas. Comment allez-vous aujourd'hui ? »,** lui demande-t-il visiblement attendu.

« Pas de repas les 24 et 25 décembre »

« Je me suis tordu la cheville dans la rue. Et au fait, je ne prendrais pas les repas des 24 et 25 décembre. Mes enfants viennent à Saint-Malo, et le 31 non plus. Je serais toute seule, mais je me ferai un bon petit gueuleton. » Le temps de discuter deux minutes en déposant sur la table le menu du jour, velouté de butternut et potée alsacienne, et c'est reparti.

« Je respecte leurs habitudes. Certaines personnes préfèrent que je range les barquettes dans le frigo. D'autres non. Je visite deux personnes malvoyantes. Je place les repas à des endroits précis pour qu'elles se repèrent bien. » Quelques rues plus loin, la fourgonnette s'arrête devant une maison. Un monsieur de 92 ans ouvre la porte. **« Je prends les menus quatre fois par semaine. C'est bien pratique. Ma femme marche mal, et moi je vieillis. »**

La plupart sont des femmes seules

Thomas aime bien ces rencontres, même si elles sont rapides. Il prend de leurs nouvelles, connaît des morceaux de leur vie, aime quand il leur raconte un bout d'Histoire. **« La plupart sont des femmes seules. En cas de souci, je m'en rends compte tout de suite. Elles me racontent aussi leur souci de santé. »**

11 h 30, sa tournée est terminée. **« J'ai commencé à 6 h 30, pour préparer les sacs, et je finirai à 13 h, avec du travail à l'agence,** explique Thomas, embauché depuis six mois. **C'est un peu speed et physique, mais cela me convient bien. Ce n'est pas monotone. Et puis, moi qui ai toujours travaillé dans le commerce, j'apprécie d'avoir mes week-ends et de profiter de mes enfants l'après-midi. »**

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Menus Services ouvrent une nouvelle agence à Valence

L'enseigne française spécialisée dans le portage de repas à domicile depuis 2003 poursuit son développement avec l'ouverture d'une nouvelle agence franchisée à Valence, dans la Drôme.

LES MENUS SERVICES
Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes
Les Menus Services, et beaucoup plus encore !
Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées
90

Tous droits réservés à l'éditeur

Implantations
40 000 €
Apport personnel

Une reconversion en quête de sens
Successivement vendeur, assistant business development, conseiller commercial puis directeur d'une entreprise spécialisée dans la location longue durée, Jérôme Repellin, nouveau franchisé Les Menus Services de Valence, est fort d'une longue et riche expérience professionnelle, à la fois dans la vente et dans la gestion et le développement d'un centre de profit.

Pourtant, à moins de 40 ans, le jeune entrepreneur a souhaité initier une reconversion professionnelle. *« En quête d'un nouveau projet porteur de sens, je me suis naturellement tourné vers le secteur des seniors »* , explique-t-il. Et de poursuivre : *« En effet, ma grand-mère ayant vécu au domicile de mes parents, mon enfance a été enrichie de cette relation intergénérationnelle. »* C'est ainsi qu'après quelques recherches il découvre la franchise Les Menus Services, une enseigne, dit-il, portée par *« la bienveillance, le respect, la fiabilité et le sens du service »* , autant de valeurs qui lui sont chères, *« et qui sont quotidiennement mises en pratiques grâce à la relation avec [les] bénéficiaires »* .

Jérôme est donc désormais franchisé Les Menus Services à Valence et assure ses prestations sur tout le Nord de la Drôme ainsi qu'en Ardèche.

Si vous aussi, comme Jérôme, vous souhaitez ouvrir une agence de portage de repas à domicile dans le cadre d'une reconversion en quête de sens, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 04 decembre 2020
Journaliste : Nadine PARIS.

Saint-Malo

Thomas est livreur de repas à domicile, mais pas que...

Les Menus services sont l'une de ces entreprises privées, portant des repas à domicile. Thomas, qui y travaille depuis six mois, sillonne Saint-Malo, mais aussi Dinan.

Le rendez-vous est fixé à 10 h 15, dans la rue Jean-XXIII, à Saint-Servan. Thomas est déjà arrivé. Cette livraison n'est pas la première de la journée. **« Je livre 29 personnes, de 8 h 30 à 11 h 30, entre Rocabey, Le Sillon, Intra-muros, Saint-Servan et la Gare. Soit 19 km, mais lorsque je vais à Dinan, cela grimpe à 110 km. »** Donc pas de temps à perdre.

« Comment allez-vous aujourd'hui ? »

Une dame en peignoir vert, la soixantaine, ouvre la porte. Elle vit seule et sort peu. **« C'est mon mari qui cuisinait, je n'aime pas cela. »** La dame prend son petit sac de barquettes et ferme la porte. **« Avec le confinement, certains clients ne veulent pas que l'on rentre »,** explique Thomas, en descendant l'escalier. Dans sa voiture, un portable lui indique sa prochaine adresse, son heure d'arrivée attendue...

Départ pour un immeuble, à côté du lycée Jacques-Cartier. Thomas sort un trousseau avec plein de badges. **« Cela va plus vite pour entrer dans les immeubles. »** Il sonne deux petits coups. **« Sinon, cette dame ne m'ouvre pas. Comment allez-vous aujourd'hui ? »**, lui demande-t-il visiblement attendu.

« Pas de repas les 24 et 25 décembre »

« Je me suis tordu la cheville dans la rue. Et au fait, je ne prendrais pas les repas des 24 et 25 décembre. Mes enfants viennent à Saint-Malo, et le 31 non plus. Je serais toute seule, mais je me ferai un bon petit gueuleton. »

Le temps de discuter deux minutes en déposant sur la table le menu du jour, velouté de butternut et potée alsacienne, et c'est reparti.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 04 decembre 2020
Journaliste : Nadine PARIS.

Thomas et Jeanine François, qui a rejoint sa fille à Saint-Malo, après une vie à Paris. | PHOTO : OUEST-FRANCE

« Je respecte leurs habitudes. Certaines personnes préfèrent que je range les barquettes dans le frigo. D'autres non. Je visite deux personnes malvoyantes. Je place les repas à des endroits précis pour qu'elles se repèrent bien. »

Quelques rues plus loin, la fourgonnette s'arrête devant une maison. Un monsieur de 92 ans ouvre la porte. **« Je prends les menus quatre fois par semaine. C'est bien pratique. Ma femme marche mal, et moi je vieillis. »**

Thomas aime bien ces rencontres, même si elles sont rapides. Il prend des nouvelles de ses habitués, connaît des morceaux de leur vie, aime quand ils lui racontent un bout d'histoire. **« La plupart sont des femmes seules. En cas de souci, je m'en rends compte tout de suite. Elles me racontent aussi leur souci de santé. »**

11 h 30, sa tournée est terminée. **« J'ai commencé à 6 h 30, pour préparer les sacs, et je finirai à 13 h, avec du travail à l'agence,** explique Thomas, embauché depuis six mois. **C'est un peu speed et physique, mais cela me convient bien. Ce n'est pas monotone. Et puis, moi qui ai toujours travaillé dans le commerce, j'apprécie d'avoir mes week-ends et de profiter de mes enfants l'après-midi. »**

Nadine PARIS.

Avant de partir en tournée, Thomas prépare tous les sacs pour les clients, et vérifie bien que tous les plats commandés sont là. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Tous droits réservés à l'éditeur

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 601

Visualiser l'article

Les bons plans de Noël à Valence

valence biocoop BIOCOOP VALENCEDes fêtes pas comme les autres !

Pour une fin d'année écologique, éthique et responsable.

Biocoop vous souhaite de très BIOnnes fêtes !

333, avenue Victor-Hugo, 26000 Valence

Tél. 04 75 80 69 46.

valence.biocoop.net www.facebook.com/biocoopVictorHugo

LES MENUS SERVICES LES MENUS SERVICES : LE PLAISIR DE BIEN MANGER CHEZ SOI

Nouvelle agence de portage de repas à domicile, principalement pour les seniors et personnes âgées, Les Menus Services offre un large choix de 5 menus/jour.

Profitez d'une OFFRE DÉCOUVERTE spéciale bons plans de Noël : un repas test vous est offert !

150, avenue Victor-Hugo, 26000 Valence

Tél. 09 52 93 21 36.

www.les-menus-services.com/agences/agence-valence www.facebook.com/LesMenusServicesValence

MA BOUTIQUE YANKEE MA BOUTIQUE YANKEE

Ma Boutique Yankee vous accueille pour préparer vos fêtes de fin d'année !

Au programme : idées cadeaux originales, coffret de Noël, bougies de Noël et autres pépites vous attendent !

Du lundi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de14h à 18h.

Ouverture de 9h à 20h du lundi 21 au mercredi 23 décembre.

14, Grand Rue, 26000 Valence

Tél. 09 82 42 42 99.

www.reserveauxbougies.fr

Instagram / Facebook : ma boutique yankee

LIBRAIRIE LA PROCURE LIBRAIRIE LA PROCURE

0Iq3puDIKAzph21bPaUzDHktseYAY_F3_SNcdbHXe8egyYMIY3GtuDUo5GRctAKQj58T4STLXN8Lqf6dKkf3VbwODc5

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Venez faire vos cadeaux de Noël en librairie ! La Procure est enfin réouverte et a hâte de vous retrouver, de vous accueillir et de vous conseiller dans ses nombreux rayons : littérature générale, jeunesse, sciences humaines, spiritualité, jeux, bijoux, cadeaux... Il y en a pour tous !

Du mardi au samedi de 9h30 à 19h, le lundi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

17 Grande Rue, 26000 Valence

Tél. 04 75 43 12 90.

www.laprocurevalence.fr www.facebook.com/La-Procure-de-Valence

DEVAL PHOTO DEVAL PHOTO

Depuis 70 ans, les générations se sont succédé dans l'entreprise familiale Deval Photo.

Aujourd'hui associée à Camara, la troisième génération est à votre écoute pour vous conseiller dans le matériel photo et vous proposer tous les services de photographie dont vous pouvez avoir besoin : tirages, photos de mariage, portraits, photos industrielles, photos d'identité, photos aériennes, photos reportages, etc.

24, avenue Victor-Hugo, 26000 Valence

Tél. 04 75 44 28 68.

www.deval-photo.com www.camara.net/valence smartpicturecreation.fr fr.facebook.com/DEVAL-PHOTO-Camara-Valence

VALENCE STYLO VALENCE STYLO

Parce que Noël n'arrive qu'une fois l'an, offrez le plus beau des cadeaux !

Stylos grandes marques, maroquinerie cuir de poche ou de bureau, jolis accessoires... Valence Stylo, le fournisseur exclusif du père Noël !

1, avenue Pierre-Semard, 26000 Valence

Tél. 04 75 44 10 37.

www.syll.fr

Facebook : Valence Stylo

AU CŒUR DE LA NATURE AU CŒUR DE LA NATURE

L'herboristerie Au Cœur de la Nature vous propose, pour vos cadeaux de Noël, ses jolis paniers en tissu, composés de produits à base de plantes médicinales, d'huiles végétales et d'huiles essentielles biologiques, des cosmétiques naturels, baumes et huiles de soins ou de beauté, un BON CADEAU pour un achat en

0Iq3puDIKAzph21bPaUzDHktseYAY_F3_SNcdbHXe8egyYMIY3GtuDUo5GRctAKQj58T4STLXN8Lqf6dKkf3VbwODc5

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

boutique ou une sortie botanique, et même un atelier sur le thème de la découverte des plantes médicinales, pour le printemps.

Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h, et le samedi de 9h30 à 16h00.

1, rue du Théâtre, 26000 Valence

Tél. 09 50 40 06 83.

aucoeurdelanaturev@gmail.com www.facebook.com/Herboristerie-Au Cœur de la nature

WALL STREET ENGLISH WALL STREET ENGLISH : IMMERSION GARANTIE

Et si vous profitiez de cette fin d'année pour prendre de bonnes résolutions et enfin parler anglais en 2021. Plongez en immersion dans un univers anglophone avec des professeurs natifs et une méthode ludique, en centre et en ligne, qui apporte des résultats garantis. Participez aux activités sociales en anglais de Wall Street English.

Jusqu'au 24/12, bénéficiez d'une remise de 300 € pour toute formation d'au moins 6 mois.

333, avenue Victor 26000 Valence

Tél. 04 75 61 99 61.

www.wallstreetenglish.fr www.facebook.com/WSEDromeArdeche

AU CŒUR DE LA NATURE ROUSSELON-PRAL - ART ET COUTELLERIE

Au cœur de votre ville, un cadeau utile, un cadeau qui reste : chez Rousselon-Pral, choisissez ustensiles culinaires, couverts, verres, vaisselle, sélectionnez vases, sculptures, horloges pour agrémenter votre intérieur, adoptez bouteilles isothermes et bento pour vos repas en extérieur.

Du lundi au samedi de 9h30 à 19h15, le dimanche de 10h30 à 18h.

16, avenue Victor-Hugo, 26000 Valence

Tél. 04 75 44 31 42.

rousselon-pral@numericable.fr

Facebook : Art et Coutellerie

Instagram: rousselon_pral

0Iq3puDIKAzph21bPaUzDHktseYAY_F3_SNcdbHXe8egyYMIY3GtuDUo5GRctAKQj58T4STLXN8Lqf6dKkf3VbwODc5

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 04 decembre 2020
Journaliste : N. P.

« Surtout, prévenir la dénutrition »

Laura Roques, diététicienne pour Les Menus services. | PHOTO : OUEST-FRANCE

« Nous avons eu beaucoup de demandes de portage de repas à domicile, durant le premier confinement. Beaucoup de personnes âgées ont eu très peur, ne voulant plus sortir de chez elles. Des familles ou des bénéficiaires ne voulaient plus que l'on rentre déposer les repas. Ils ont souffert de cette solitude », raconte Laure Roques, de l'antenne locale Les Menus services. Si bien qu'au deuxième confinement, les habitudes sont revenues. Ou presque. **« Avec le port du masque, l'utilisation de gel, la distance… »,** poursuit la diététicienne, qui gère les repas.

Les habitudes, les goûts

« Quand il y a des problèmes de santé, en cas d'hypertension, de diabète, de constipation… Je modifie les menus en fonction des besoins. Je note leurs habitudes, leurs goûts… À cet âge-là, il s'agit surtout de prévenir la dénutrition. Le but est que ces personnes mangent, de façon plaisante. S'ils veulent un gâteau tous les jours, c'est possible. »

Ce sont les clients qui choisissent leurs entrées, plats, desserts… élaborés d'une façon industrielle. Laura Roques n'est pas là pour veiller à leur équilibre alimentaire. Sauf en cas de gros trouble. **« Comme le surpoids, le diabète… »**

Avec une déduction fiscale

Les Menus services ont un fichier de 210 clients, âgés de 60 à 100 ans, répartis sur Cancale, Saint-Malo, Dinan et Dinard, et emploient trois livreurs et livreuses. **« Mais il n'y a aucun engagement. »** Les prix varient selon la composition des repas. Déjeuner à 11,60 € et 12,40 € ; déjeuner et dîner léger à 15,80 €, plat du soir à 3,50 €. **« L'appel à nos services permet d'obtenir une déduction fiscale de 30 % sur ces tarifs,** précise Laura Roques. **Et les clients, selon leur situation, peuvent bénéficier d'aides. »**

N. P.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Six idées de franchise à ouvrir en 2021

Aux personnes ambitieuses souhaitant se lancer dans l'entreprenariat, **le secteur de la franchise ouvre les portes d'une infinité de possibilités.** Décider de **rejoindre un réseau plutôt que d'entreprendre en solo** permet de **devenir indépendant sans être seul** , car l'un des fondements de la franchise, c'est le transfert du savoir-faire et l'accompagnement prodigué par le franchiseur à ses franchisés. Si vous souhaitez accéder à votre rêve d'entrepreneuriat et profiter des avantages de ce modèle, **découvrez nos 6 idées de franchise à ouvrir en 2021.**

Quels avantages gagnez-vous en lançant votre projet en franchise ?
En France , on compte, selon les chiffres 2019 de la Fédération Française de la Franchise, un **total de 2 049 réseaux de franchise** (en augmentation de 2.2 %), **78 218 points de vente** (+ 4 %), le tout générant un **chiffre d'affaires de 67.80 milliards d'euros** (+ 9.3 %).

Sur un secteur de **la franchise qui affiche des voyants au vert depuis des années** , les opportunités d'entrepreneuriat sont innombrables. Sans oublier bien évidemment que le fait de **se lancer en franchise plutôt qu'en indépendant offre de multiples avantages** , tels que:

La notoriété du réseau
Le savoir-faire éprouvé et l'expertise dans plusieurs domaines
La puissance d'achat
Le partage des investissements, levier financier, facilité de financement
Une formation initiale et continue
Un accompagnement tout au long du contrat de franchise
Des moyens considérables pour un développement rapide à l'échelle nationale, voire internationale

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ouvrir une franchise 2021 : Découvrez les concepts de demain
Le réseau Netto est adossé au Groupement Les Mousquetaires. Comptant 293 points de vente, **Netto réunit les avantages du supermarché de proximité et les fondamentaux du hard discount.**

Apport personnel minimum : **60 000 euros**
Type et durée du contrat : **Franchise, Groupement d'indépendants**

Speedy est l'un des plus incontournables et plus connus acteurs de l'entretien automobile (pneus, pneus été, pneus hiver, pneus 4 saisons, pare-brise, bilan technique, vidange, courroie de distribution…) en France avec un total de 556 centres, dont plus de 200 en franchise.

Apport personnel minimum : **60 000 euros**
Chiffre d'affaires moyen : **560 000 euros**
Droit d'entrée : **25 000 euros**
Type et durée du contrat : contrat franchise d'une durée de **9 ans**

Tous droits réservés à l'éditeur

La franchise My Little Warung est basé sur un concept de fast casual asiatique qui a vu le jour en 2011. Cette enseigne se distingue par l'authenticité de ses recettes et ses processus qui facilitent au quotidien la production et la gestion du restaurant.

Apport personnel minimum : **80 000 euros**
Chiffre d'affaires moyen : **600 000 euros**
Droit d'entrée : **36 000 euros**
Type et durée du contrat : contrat de franchise d'une durée de **7 ans**

Le réseau Les Menus Services est le leader français du portage de repas à domicile . Enseigne affichant plus de 15 ans de succès, elle devrait atteindre, fin 2020, la barre des 100 agences.

Apport personnel minimum : **40 000 euros**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Droit d'entrée : **20 000 euros**
Type et durée du contrat : contrat de franchise d'une durée de **5 ans**

Laser & Beers est une enseigne qui marie 2 concepts: un Bar à Bières pour la convivialité et un **Laser Game** pour le loisir. Rejoindre ce réseau, c'est bénéficier d'un **double concept efficace, original, convivial, multi-cibles** et offrant une expérience client marquée, donc une fidélisation naturellement forte.

Apport personnel minimum : **80 000 euros**
Chiffre d'affaires moyen : **660 000 euros**
Droit d'entrée : **20 000 euros**
Type et durée du contrat : Contrat de Concession Commerciale d'une durée de **5 ans**

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lacuisinepro.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

La cuisine pro Le portage de repas à domicile, un marché en plein essor

Xerfi Precepta vient de publier une étude sur le marché du portage de repas à domicile. Entretien avec Diane Michaud, auteur de l'étude.

La crise du Covid a-t-elle été favorable au portage de repas à domicile ?

Diane Michaud : Elle a clairement mis en évidence le caractère essentiel des services d'aide et d'accompagnement au domicile pour les personnes âgées tels que le portage de repas. Cette activité ayant été davantage sollicitée pendant la période de confinement. De nombreux bénéficiaires ont en effet fait appel à des sociétés de portage de repas pour compenser l'indisponibilité d'une aide extérieure. C'est ainsi que ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par le Covid-19. Et ces acteurs devraient même en sortir renforcés. À titre d'exemple, le Groupe La Poste est passé d'environ 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin. Hormis le contexte sanitaire actuel, le vieillissement de la population et la hausse du nombre de seniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Que pèse désormais ce marché en France ?

D.M. : Il devrait progresser au rythme d'environ 2 % par an d'ici 2023 pour atteindre 540 millions d'euros (contre 500 millions en 2019), selon nos prévisions. Il reste aussi aux professionnels à fidéliser les nouveaux bénéficiaires pris en charge pendant la crise sanitaire mais aussi à redimensionner leur offre pour s'adapter aux besoins du marché post Covid-19.
La densification du maillage territorial est une piste à creuser pour trouver des relais de croissance. Les acteurs du portage de repas sont en outre potentiellement menacés par le conditionnement des avantages fiscaux octroyés aux bénéficiaires à la fourniture d'une offre globale de services. Dans ces conditions, ils enrichissent et personnalisent leur offre pour gagner des parts de marché. Choix des menus (régime sans sel, formule complète ou simple collation, etc.), choix des livraisons et conseils d'un diététicien… En parallèle, le durcissement de la réglementation appliquée aux emballages plastiques jetables pousse les préparateurs de repas à repenser leur processus de conditionnement.

La concurrence est-elle appelée à monter d'un cran ?

D.M. : Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée relativement faible, en particulier dans les zones isolées où les bénéficiaires ont rarement le choix entre plusieurs prestataires. Mais la donne est en train de changer. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme Les Menus Services ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. La rivalité va également se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants, attirés par les perspectives du marché. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire…) ainsi que d'activités connexes (livraison de repas en entreprise notamment) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des grandes capacités de leurs cuisines centrales, les acteurs des services à la personne et du secteur médico-social ont de solides atouts à faire valoir. Déjà, des groupes privés issus de la dépendance en établissements comme DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian mais aussi des géants de l'hospitalisation privée comme Ramsay Santé ont investi ce marché.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Diane Michaud est l'auteur de l'étude Xerfi Precepta « *La dynamique du marché du portage de repas à domicile à l'horizon 2023 – Impacts de la crise sanitaire, nouveaux défis et leviers de croissance des acteurs* ». Pour en savoir plus sur l'étude : xerfi.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.choisir-sa-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Actualité de la franchise Les Menus Services : focus sur le réseau dans un article du journal Le Point

Les Menus Services, des repas à domicile aux petits oignons
Spécialisée depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, l'entreprise les Menus Services ne cesse de se développer. Cette entreprise familiale, dont l'objectif principal est de favoriser le maintien à domicile de personnes en situation de dépendance a vu son succès grandir grâce à la grande qualité des repas proposés et un service ultra-personnalisé.

Lire la suite :
https://partenaires.lepoint.fr/service-a-la-personne-2/les-menus-services-des-repas-a-domicile-aux-petits-oignons

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Interview de Philippe JACCOUD, franchisé des centres Les Menus Services d'Annecy et d'Annemasse

Philippe, pouvez-vous vous présenter ?

PJ : Je m'appelle Philippe JACCOUD. J'ai 49 ans, marié, 2 enfants (12 ans et 9 ans). J'ai travaillé pendant plus de 20 ans comme responsable qualité dans différents groupes industriels internationaux, essentiellement anglophones. J'ai pu acquérir des compétences dans le management d'équipe, la gestion de projet, et le

Tous droits réservés à l'éditeur

service client. En parallèle, j'ai exercé en extra-professionnel des activités dans le domaine du soutien scolaire et de l'animation de démarches pédagogiques en école. Entreprendre à travers une création ou une reprise d'entreprise était pour moi un réel objectif à cette étape de ma vie où j'étais à la recherche de nouveaux défis.

Pourquoi avoir choisi la franchise LES PETITS BILINGUES pour votre projet ?

PJ : J'ai souhaité intégrer un réseau qui pouvait m'apporter du sens et des valeurs non seulement à titre professionnel, mais aussi à titre personnel en tant que père de famille. L'apprentissage de l'anglais est pour moi un pilier majeur dans l'éducation de nos enfants. Le réseau Les Petits Bilingues est le leader national de l'apprentissage de l'anglais aux enfants, reconnu “Meilleure Ecole de Langues de France “ en 2018-2019. Intégrer une franchise permet à mon avis de minimiser le risque pris lors d'une création ou d'une reprise d'entreprise, notamment en bénéficiant immédiatement d'une notoriété de marque et d'un savoir-faire. Avec Les Petits Bilingues c'était clairement le cas. J'intégrais une enseigne leader et un réseau soudé par un véritable collectif.

Que vous a apporté votre franchiseur depuis que vous avez rejoint l'enseigne ?

PJ : En plus de la formation initiale réalisée au moment de mon intégration, l'apport du franchiseur a été primordial notamment dans les domaines opérationnels (programmes pédagogiques, outils de gestion, …), juridiques ou marketing (mix produit, supports de communication, …). J'ai pu également bénéficier d'une assistance technique et commerciale lors de l'ouverture de mon centre d'Annemasse en juillet 2019 et cela m'a permis d'en faire un succès très rapidement. Les échanges réguliers avec les autres franchisés du réseau sont également essentiels et permettent de gagner beaucoup de temps, en partageant les bonnes pratiques et en capitalisant nos expériences. Cela a encore été plus vrai pendant cette crise sanitaire et le reste plus que jamais. Nous sommes unis, solidaires et confiants en l'avenir, malgré la crise.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le magazine Le Point vante l'expertise du réseau Les Menus Services

Pour la réalisation de son dossier spécial sur les Services à la Personne, le magazine d'actualité hebdomadaire le Point a choisi l'enseigne Les Menus Services, acteur incontournable et de référence dans le maintien à domicile de personnes en situation de dépendance.

Le leader sur le devant de la scène
Positionné sur un marché en plein développement et affichant une hausse constante de la demande, **le secteur des services à la personne** devrait encore gagner en progression avec +20% de ménages utilisateurs attendu pour 2025.

Alors cette semaine, le magazine français d'informations Le Point a souhaité mettre en avant l'enseigne experte et spécialisée depuis plus de 15 ans dans **le portage de repas à domicile** : **Les Menus Services** .

Entreprise familiale fondée il y a près de **17 ans** , Les Menus Services c'est plus de 3 millions de repas livrés par an et un réseau qui comptes près de **100 agences** réparties sur tout le pays.

Le plus de la marque réside dans **la diversité de son offre** … En effet, tous les jours, le client a le choix entre 5 entrées, 5 plats et 5 desserts qui diffèrent selon la saison. Aussi, Les Menus Services adaptent le repas en fonction de la situation et du régime de chacun. Une attention particulière et des petits plats sur mesure de grande qualité qui permettent le temps d'un instant d'oublier les petits soucis de la vie.

Au-delà de la cuisine, l'enseigne veille à ce que le service et les **relations humaines** soient elles aussi excellentes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« Notre service va plus loin que la livraison de repas. Nos livreurs sont bien plus que des livreurs. Au bout de quelque temps, c'est un visage familier, qui vient leur apporter au moins 3 fois par semaine leur repas, le ranger dans le réfrigérateur, échanger sur leur quotidien et s'assurer discrètement que tout va bien. »

Une **bienveillance** essentielle qui permet d'assurer bien-être et sérénité aux personnes âgées et en situation de dépendance, qui bien souvent peuvent souffrir d'isolement et de solitude.

Et parce que Les Menus Services c'est aussi **une enseigne multi-spécialiste** , Le Point rappelle qu'elle propose également de nombreuses autres prestations d'aide à la personne tels que le ménage, la téléassistance, l'assistance administrative ou encore les petits travaux de bricolage.

Vous êtes intéressé(e) par cette franchise ?
N'hésitez pas à faire une demande de documentation !

Demande documentation

Franchise LES MENUS SERVICES
Service à la personne âgée ou dépendante

Apport personnel minimum : **40 000€**

Type de contrat : **Franchise**

Voir la fiche Demander une documentation
Ces réseaux recherchent des franchisés ou adhérents

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Animations de Noël 2020

Compte tenu du contexte sanitaire, la Ville a adapté ses traditionnels rendez-vous pour préserver la magie de Noël et favoriser des moments de partage en famille. Le jeu des commerçants est ainsi décalé à la période des vacances de Noël. Un livret-jeux a été distribué dans les écoles maternelles et élémentaires et un concours de dessin est également organisé !

Concours de dessin
Les enfants de CE2, CM1 ou CM2, doivent proposer un dessin sur le thème : « Comment rêves-tu Saint-Sébastien en 2050 ? ».
Les enfants de maternelle, CP ou CE1, doivent proposer un dessin sur le thème : « Dessine-toi dans ton endroit préféré de Saint-Sébastien ».
Les dessins doivent être remis à l'Hôtel de Ville en précisant nom, prénom, classe et école, mail et/ou téléphone, **jusqu'au mercredi 6 janvier 2021** .
Des places de cinéma récompenseront les auteurs des dessins gagnants désignés par un jury, composé des élus du Conseil Municipal des Enfants. Les dessins feront aussi l'objet d'une exposition.

Livret-jeux
Un livret-jeux a été distribué dans les écoles. Il permettra aux enfants de s'amuser grâce à des énigmes et devinettes sur leur ville. Cette animation, à réaliser pour les plus petits avec l'aide des parents.
Le livret est également téléchargeable ci-dessous.

Jeu des commerçants
Les traditionnels bonhommes en pain d'épices de Noël sont marrons. Mais quelques imposteurs, des bonhommes bleus, se sont glissés dans les commerces de la ville. Parmi les commerçants participants, **retrouve au moins 5 commerces qui arborent un bonhomme en pain d'épices bleu sur leur vitrine** et note leur nom sur le coupon à télécharger ci-dessous, **jusqu'au mercredi 6 janvier 2021** .
Une surprise récompensera les gagnants.

Voici la liste des commerçants participants :

CENTRE-VILLE

Vision Plus : 1 rue Maurice Daniel
ERA Immobilier : 4 rue Maurice Daniel
L'artisan fleuriste : 6 rue Maurice Daniel

Tous droits réservés à l'éditeur

Vivre ici Immobilier : 10 rue Maurice Daniel
Vival by Casino : 10 rue Maurice Daniel
Boulangerie La Maison Bodin : 12 rue Maurice Daniel
Pharmacie Cambronne : 19 rue Maurice Daniel
Maison de la presse : 20 rue Maurice Daniel
Institut Virginie Beauté : 23 rue Maurice Daniel
Agence Gadel Immobilier : 29 rue Maurice Daniel
Les menus services : 49 rue Maurice Daniel
Salon Image'in : 51 bis rue Maurice Daniel
Service Essentiel et domicile : 6 allée de la Gare d'Anjou
Atelier pour pl'Hair : 6 allée de la Gare d'Anjou
Optique Bruno : 3 rue Jean Macé
Moscati spécialités italiennes : 3 rue Jean Macé
Clinique vétérinaire du Val d'Anjou : 12 rue Henri Mainguet
Azzuro Coiffure : 14 rue Henri Mainguet
Pressing Cascad : 14 rue Henri Mainguet
Une Bonne Bouteille : 1 rue du Général de Gaulle
Studio Photo Stef : 1 rue du Général de Gaulle
Traiteur Guyon : 4 rue du Général de Gaulle
Tatoune 44 : 4 rue du Général de Gaulle
L'Oliveraie : 9 rue du Général de Gaulle
Toilettage Gipsy : 17 rue du Général de Gaulle
Espace Création : 34 rue du Général de Gaulle
Bijoutier-Joaillier Maupas-Sehikyan : 36 rue du Général de Gaulle
Century 21 : 2 rue du Général Duez
Diet Plus : 8 rue du Général Duez
Rapid' couture : 8 rue du Général Duez
Les pépites d'l'armoire : 8 rue du Général Duez
Les Alizés : 7 place de l'Église
AJP Immobilier : 1 place de l'Église
Ô temps des tartines : 39 rue Jean-Baptiste Robert
Groupama : 22 rue du Capitaine Sevestre
AXA Assurance : 12 place de l'Église
Intermède Coiffure : 8 rue du Capitaine Sevestre
PAS ENCHANTÉS

Pharmacie Rondeau : 80 bd des Pas Enchantés (Super U)
FONTAINE

Pharmacie de Beaugency : 1 rue de Beaugency
DÉPORTÉS

Nuance Coiffure : 106 rue des Déportés
BIGNON-BRETAGNE

Fleur Azur : 50 rue de Bretagne
VOILE GRISE - ROUTE DE CLISSON – LION D'OR

Tous droits réservés à l'éditeur

LA RÉPUBLIQUE de Seine-et-Marne
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 15498
Date : 21 decembre 2020

Melun et ses environs

VAUX-LE-PÉNIL

EN VILLE. Les commerces innovent pour résister à la crise sanitaire

Les commerces rivalisent d'imagination pour résister à la crise sanitaire. C'est le cas du buraliste des Moustiers, qui propose désormais des boissons.

Malgré la crise sanitaire, les commerces de Vaux-le-Pénil s'organisent pour pouvoir continuer à travailler. Certains ont participé au *drive* du marché de Noël comme La Souris chocolatière, située en centre-ville. D'autres font de la vente à emporter et des livraisons à domicile comme les nombreux restaurants de la ville : Aux Plaisirs d'antan, A Vos Bocaux, Les Menus services, Au trésor de Damas, L'Artiste, etc.

Pour sa part, la fleuriste Histoires de pétales, rue des Carrouges, a établi des dépôts-ventes à la boucherie CLJ et à Vaux-Market.

Le buraliste investit dans les boissons

Le tabac-presse du centre commercial des Moustiers a choisi de son côté une nouvelle organisation. Guillaume et Stéphanie Havage, buralistes depuis le 1er août 2015, ont transformé leur boutique en installant plusieurs petites tables rondes destinées aux journaux, dont La République de Seine-et-Marne, en vente dès chaque lundi.

Le buraliste des Moustiers, Guillaume Havage, a obtenu sa licence III pour les boissons sans alcool © RSM77

« Nous avons fait place à la convivialité en proposant à nos clients du café et des boissons sans alcool, grâce à la licence III que nous avons obtenue le 16 mars dernier », indiquent-ils

Une nouvelle machine à café qui moult les grains, venus de la Brûlerie de Melun, a été installée. Si les gobelets à emporter sont jetables, les commerçants ont choisi d'investir dans un lave-verres pour nettoyer la vaisselle à haute température.

« Le but, c'est de ne pas être seulement un bar mais bien un lieu de convivialité pour lire la presse », souligne Guillaume Havage, qui a prévu aussi d'autres aménagements comme l'ouverture d'un service paiement de proximité. Le commerçant est en effet partenaire de la Direction générale des finances publiques.

« Notre clientèle nous fait confiance »

Les clients pourront ainsi payer leurs impôts et leurs amendes grâce au service Navigo Easy. Enfin, le buraliste propose des cigarettes électroniques fabriquées à la commande en Allemagne.

« Pendant cette crise sanitaire, il fallait réagir, termine le couple, qui assure le dépôt-vente du calendrier des pompiers jusqu'à la fin du mois de janvier. **Notre clientèle a bien accepté ces transformations et nous fait confiance. »**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 23 decembre 2020

Services à la personne

service aux familles et personnes dépendantes

LES MENUS SERVICES
Bocage, Vendée Est
Portage de repas à domicile

Présent sur le secteur depuis 13 ans avec un service personnalisé, sans engagement de durée, sans volume de repas/semaine. Une mise en place rapide est assurée, tout comme le suivi diététique.
Téléassistance:19€/mois installation gratuite

02 51 48 53 39
www.les-menus-services.com

Contactez-nous par mail: servpersonne@precom.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Observatoire delafranchise.fr

Date : 25/12/2020
Heure : 15:14:39
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Les Menus Services s'est implanté à Valence, dans la Drôme

Spécialisé depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, **Les Menus Services** continue d'agrandir son réseau et d'élargir son champ d'action en ouvrant en octobre dernier une nouvelle agence sur la ville de Valence. L'enseigne s'avance par ailleurs à grand pas vers la concrétisation de ses objectifs de développement.

Une nouvelle agence Les Menus Services est née

« *En quête d'un nouveau projet porteur de sens, je me suis naturellement tourné vers le secteur des seniors* », c'est ainsi que Jérôme Repellin a ouvert en octobre 2020 son agence franchisée Les Menus Services sur la ville de Valence. Ce dernier a en effet été conquis par les valeurs véhiculées au quotidien par le réseau Les Menus Services : la bienveillance, le respect, la fiabilité et le sens du service. Des valeurs qui lui sont très chères !

La création de son agence de portage de repas a été une évidence pour lui puisque ce projet est en parfaite cohésion avec ses principes et ses aspirations personnelles. Situé au 150 avenue Victor Hugo, Les Menus

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Services de Valence couvre le nord de la Drôme (Romans, Châteauneuf-de-Galaure…), l'agglomération de Valence, le Sud de Valence (Crest, Die, Loriol…) ainsi qu'Ardèche (Tournon-sur-Rhône, Saint-Péray…).

Outre le portage de repas au domicile de ses clients, la nouvelle agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 26 decembre 2020

LE CHIFFRE

50

Une cinquantaine, c'est le nombre de paquets récupérés auprès de leurs clients par les livreuses de l'entreprise Les Menus Services de Saumur. Elle s'est ralliée aux Restos du cœur pour l'opération « Les Boîtes solidaires ». La générosité des destinataires de repas à domicile démontre combien les plus fragiles pensent aux autres en faisant un geste pour les plus démunis. Les boîtes ont été remises le 18 décembre aux Restos du cœur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 27/12/2020
Heure : 17:28:03
Journaliste : Eric Porte

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 114

Visualiser l'article

Comment un couple a profité du confinement pour changer de vie et venir s'installer à Malemort (Corrèze)

Le confinement, période idéale pour changer de métier et de vie ? Anna Malioukova et Romain Carmille pourrait approuver.

En quelques mois, le couple a quitté la région parisienne, ses postes respectifs dans le droit du travail ou la grande distribution, pour lancer, à Malemort, une franchise dans le portage de repas à domicile.

Ouvert depuis quelques semaines, l'enseigne **Les menus services** rayonne sur toute la basse Corrèze, capable de livrer une personne 24 heures après une sortie d'hospitalisation, par exemple.

Mais le couple veut aussi privilégier la dimension sociale : "On s'adresse à des personnes qui sont isolées, une situation parfois accentuée par le confinement. On ne veut pas que livrer et repartir ; une petite discussion, s'assurer que les produits ont tous été consommés, faire remonter d'éventuels problèmes aux prescripteurs, tout ça fait partie de nos missions".

Cette envie de se mettre à disposition des autres est née… sur des vélos ! Anna Maliokova et Romain Carmille ont fait le tour du monde, 13.000 km à la force des mollets.

"C'est durant ce voyage que nous nous sommes rendus compte de l'importance de l'entraide. Au retour, on a eu le sentiment que nos métiers n'avaient pas vraiment de sens. On voulait faire quelque chose qui nous rendent fiers."

Juste avant le premier confinement, en mars 2020, ils parviennent à quitter la région parisienne pour rejoindre celle de Sarlat, où est établie une partie de la famille.

C'est là que leur projet va mûrir, guidé par une franchise. "On ne pouvait pas se lancer seuls, même si on sait gérer et faire du commercial", assurent Anna Malioukova et Romain Carmille. Depuis, les journées sont bien remplies. Et il reste beaucoup à faire pour la faire tourner à plein, avec l'espoir d'embaucher un ou une diététicienne et plus tard, une "petite équipe" de 5 personnes.

0oFidFNmbX9HZlPUiYwoWNCjU8loF7g4VgV6gF0aKx4ALO88l2HR8UeHNHRA2ww9D1EkqpKhO6U2QJAM1NLPgGed8XdXNiHUHqBUbL000hfMNThI

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

0oFidFNmbX9HZlPUiYwoWNCjU8loF7g4VgV6gF0aKx4ALO88l2HR8UeHNHRA2ww9D1EkqpKhO6U2QJAM1NLPgGed8XdXNiHUHqBUbL000hfMNThI

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 31/12/2020
Heure : 09:27:59
Journaliste : Patrick Rucart

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Les Menus Services vous garantit des repas de qualité et un service ultra-personnalisé

Spécialisé depuis plus de 15 ans dans le portage de repas à domicile, **Les Menus Services** poursuit efficacement son développement avec l'objectif majeur de promouvoir le maintien à domicile des personnes dépendantes. L'enseigne connaît un succès fulgurant grâce à la haute qualité des repas proposés et un service très personnalisé

Une enseigne au fort succès
Les Menus Services assure la livraison de plus de 3 millions de repas chaque année aux domiciles de ses clients via près de 100 agences. L'entreprise ne connait pas la crise réalisant même une progression annuelle flirtant avec les 30%.

Faisant le choix de livrer des repas à des personnes indépendantes, l'enseigne veille à ce que les repas proposés soient variés et de grande qualité permettant ainsi aux clients de choisir au quotidien entre 5 entrées, 5 plats et 5 desserts différents qui changent régulièrement.

En collaboration avec des diététiciennes, l'enseigne Les Menus Services tient à adapter ses menus à des régimes particuliers en proposant un menu sans sel, un menu qui convient à des personnes diabétiques, … L'enseigne propose des menus sur-mesure rassurants qui permettent d'oublier les tracas du quotidien et surtout de ne plus avoir à penser aux repas ni aux courses de la semaine.

Outre la flexibilité de son offre, Les Menus Services compte essentiellement sur les relations humaines fortes, ses livreurs étant plus que des livreurs. Mis à part le portage de repas, l'enseigne propose le Ménage 100% naturel, la téléassistance, des petits travaux de bricolage, et l'assistance administrative.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqués de presse

Sommaire

L'enseigne Les Menus Services : la franchise en pleine expansion !	Janvier 2020
L'entreprise Les Menus Services a le vent en poupe !	Février 2020
Dénutrition des seniors : veiller à l'équilibre nutritionnel, une priorité pour Les Menus Services !	Mars 2020
L'enseigne Les Menus Services lance son propre salon de la franchise virtuel du 22 au 25 mars 2020 !	Mars 2020
Communication Covid-19 : Les Menus Services, N°1 du portage de repas à domicile pour les seniors, plus que jamais mobilisé !	Mars 2020
Communication Covid-19 : Solidarité L'entreprise Les Menus Services sur le front au quotidien !	Avril 2020
Communication Covid-19 : L'agence Les Menus Services de Pau plus que jamais mobilisée !	Avril 2020
Les Menus Services : tous les voyants sont au vert !	Juin 2020
Durant l'été, l'entreprise Les Menus Services continue de veiller au grain !	Juillet 2020
L'enseigne Home Privilèges pour la première fois à Franchise Expo Paris	Septembre 2020

Sommaire

La semaine Bleue avec Les Menus Services : le goût à la fête	Octobre 2020
L'agence Les Menus Services Haut de Seine sud : depuis 5 ans au service des seniors	Décembre 2020

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

Franchise Expo Paris

Communiqué de Presse

Janvier 2020

N°1 du portage de repas à domicile

L'enseigne Les Menus Services
La franchise en pleine expansion !

Lancée en 2003, la société Les Menus Services est aujourd'hui **une marque leader** sur le créneau de la silver économie.

Avec à son actif **près de 100 agences en France**, Les Menus Services enregistre en effet **une croissance régulière à deux chiffres** d'année en année, sur un modèle axé sur le développement d'agences franchisées.

Affichant un business modèle ayant fait ses preuves et un chiffre d'affaires mensuel moyen pouvant aller **jusqu'à 90 000 euros HT, l'enseigne séduit de plus en plus de futurs franchisés** cherchant à donner un autre sens à leur vie.

- Chiffre d'affaires 2019 : **30 millions d'euros**
- Nombre de repas livrés en 2019 : **2,5 millions**
- Croissance : **25%**

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte **un regard de solidarité et de bienveillance** indispensable dont ont tant besoin les grands seniors.

En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, **Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile: le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.**

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.

Contact : Corinne Duplat

Directrice générale de Jade Services, en charge du recrutement et de l'intégration des nouveaux franchisés : **06 61 35 83 78**

Les Menus Services au Salon Franchise Expo de Paris

Stand n° B52 - Hall 2.2 - Du 22 au 25 mars 2020 - Paris Expo - Porte de Versailles

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

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

Alice Kouri : a.kouri@agencecallmeback.com / 07 86 74 59 54

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Février 2020

N°1 du portage de repas à domicile

L'entreprise Les Menus Services a le vent en poupe !

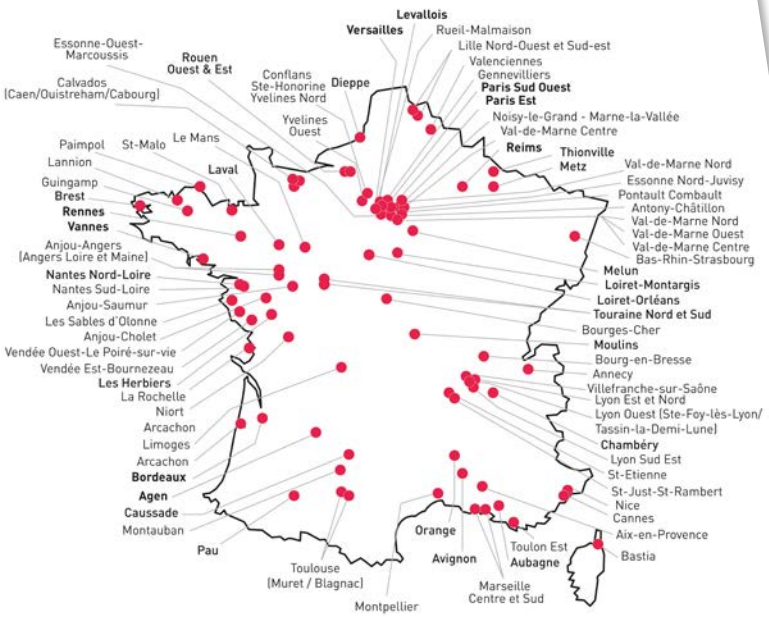
Elle affiche une croissance de 25% en 2019 !

Dans le secteur de la silver économie et du service à la personne, **l'entreprise Les Menus Services se distingue avec une croissance régulière à deux chiffres depuis plusieurs années** et une stratégie de développement dynamique.

Aujourd'hui, elle compte **90 agences** franchisées sur tout le territoire.

En 2019, la marque Les Menus Services s'est développée avec :

10
nouvelles agences
en France



Plus de **30**
millions d'euros
de chiffre
d'affaires

2,5 millions
de repas vendus

Plus de
200
livreurs
sur toute la France

L'ouverture d'une
cuisine DELISENS
à Sens sous la marque
Les Menus Services

Le développement
de nouvelles offres
de service à la personne
avec notamment

une offre de ménage à domicile
basée sur des produits
100 % bio

PERSPECTIVES 2020-2021

- **Objectif :** franchir le cap des 100 agences franchisées
- Lancer de nouvelles gammes de repas

La marque Les Menus Services, pionnière sur son secteur

En 2003, le secteur des services à la personne est encore émergent en France. Alain Balandreaud, qui a le goût de l'entreprenariat, a alors l'intuition d'un nouveau marché riche en opportunités : celui de la silver économie. Il crée la marque Les Menus Services qui propose le concept pionnier de livraison de repas à domicile pour les seniors.

N°1 du portage de repas, elle 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.

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. Les Menus Services est un concept qui a trouvé **la voie du succès «made in France»** en répondant aux nouveaux besoins des seniors : la quête croissante d'autonomie.

Actualité du secteur

Le service à la personne : un développement boosté en 2020 par le crédit d'impôt instantané

Pour lutter notamment contre le travail au noir et dynamiser le secteur du service à la personne, le gouvernement a décidé de mettre en place une expérimentation du crédit d'impôt instantané, la contemporanéité, dès l'été 2020 en Île-de-France et dans le Nord. Grâce à la contemporanéité, les usagers du service à la personne pourront en effet bénéficier, dès le paiement, du crédit d'impôt anticipé, et n'auront ainsi plus à avancer la somme totale due pour les prestations reçues. On estime ainsi que les particuliers employeurs réduiront leurs dépenses de 50 %.

Contexte

Le grand âge : un enjeu économique et sociétal capital

La France compte 1,5 million de personnes de 85 ans et plus. À l'horizon 2050, elles seront 4,8 millions.
En 2016, près de 760 000 personnes âgées en perte d'autonomie bénéficiaient des prestations d'un service d'aide et d'accompagnement à domicile.
50 % des personnes de plus de 75 ans n'ont plus de réseau amical actif*.
Les 75+ représentaient 9 % des Français en 2017, soit un peu plus de 6 millions de personnes. Passé 80 ans, la moitié reçoivent des aides à domicile : les tâches ménagères se placent en tête**.

* Source : solidarites-sante.gouv.fr
** Source Insee 2017.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothée Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88
Alice Kouri : a.kouri@agencecallmeback.com / 07 86 74 59 54

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Mars 2020

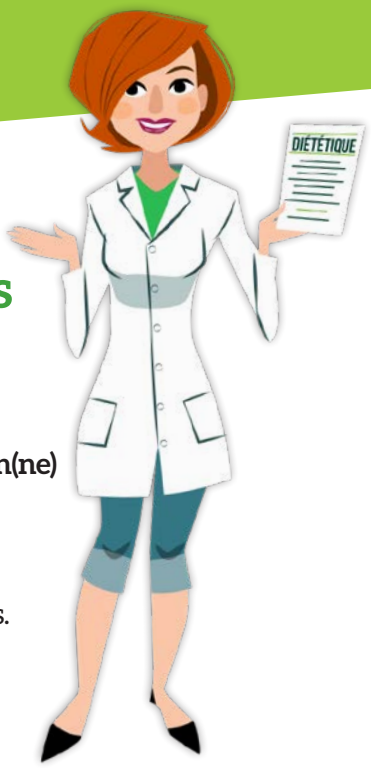
N°1 du portage de repas à domicile

Dénutrition des seniors : Veiller à l'équilibre nutritionnel, une priorité pour Les Menus Services !

À l'approche du grand âge, se maintenir en bonne santé est un enjeu essentiel pour les seniors.

Pour leur permettre de lutter contre la dénutrition et la déshydratation, retrouver le plaisir de manger et leur apporter quotidiennement une alimentation équilibrée, **la société Les Menus Services**, spécialiste de la livraison de repas à domicile pour les seniors, **développe un concept de menu personnalisé**, où la notion de goût est une priorité permanente, avec des repas frais élaborés tous les jours dans des cuisines.

S'alimenter correctement et de manière équilibrée permet en effet de se maintenir en bonne santé et de retarder l'apparition de certaines maladies.



Un(e) diététicien(ne) à disposition des clients dans les agences Les Menus Services

Dans ses 90 agences implantées sur l'ensemble du territoire français, la marque **Les Menus Services met à disposition de ses clients âgés l'expertise d'un(e) diététicien(ne)** qui saura leur apporter conseil et attention pour construire avec eux des repas respectant leurs contraintes alimentaires : mixé, diabétique, sans sel… ou leurs préférences. L'idée est de leur donner la possibilité de bénéficier de repas personnalisés, qui leur ressemblent et qu'ils prendront plaisir à déguster tous les jours.

Tous les repas préparés par Les Menus Services tiennent compte également de certaines spécialités régionales et des produits de saison. Ils sont réalisés la veille et livrés le lendemain, avant midi.

Témoignage de Carole Alarcon

Animatrice réseau et diététicienne dans l'agence de Levallois-Perret (92)

"En tant que diététicienne, 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 (exemple : trop salé…) au responsable des achats ou directement au fournisseur. Nous sommes vigilants pour satisfaire les besoins de nos clients. Je prends également en charge les régimes particuliers des clients qui sont soumis à des restrictions alimentaires pour raisons médicales."

Le 7 avril prochain, la journée mondiale de la santé sera une nouvelle occasion pour Les Menus Services d'insister sur l'importance de l'équilibre nutritionnel, notamment auprès des seniors.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

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

Alice Kouri : a.kouri@agencecallmeback.com / 07 86 74 59 54

Les Menus Services
LA CONFIANCE À DOMICILE

N°1 du portage de repas à domicile

Communiqué de Presse

Mars 2020

L'enseigne Les Menus Services lance son propre Salon de la Franchise Virtuel du 22 au 25 mars 2020 !

La société Les Menus Services réagit avec inventivité et pertinence dans le contexte aggravé de propagation du Coronavirus **avec la mise en place d'un salon virtuel, qui se tiendra du 22 au 25 mars**, soit aux dates initiales du Salon de la franchise, reporté fin mai.

L'objectif ? Permettre aux candidats potentiellement intéressés par la franchise et qui avaient programmé une visite au Salon de la franchise de rencontrer les équipes des Menus Services, sans prendre aucun risque de contamination.

Consciente de l'importance primordiale de lutter contre la propagation du virus, **la marque Les Menus Services innove en mettant en place une solution de rencontres et d'échanges professionnels sécurisée.**

Le concept

Un salon virtuel du 22 mars au 25 mars.
Ouverture le dimanche, de 10h à 22h
et le lundi, mardi et mercredi, de 10h à 18h.
Responsive et accessible de n'importe quels supports numériques (tablette, ordinateur, téléphone…).

Pour y participer, il suffit de s'inscrire sur ce lien

Programme :

- Des conférences inédites sur la franchise, sur les services à la personne…
- Des réunions par chat avec les équipes des Menus Services
- Des « lives » interactifs
- Des vidéos exclusives sur le métier des Menus Services, des témoignages de franchisés, de salariés…

Avec à son actif **100 agences en France** d'ici fin 2020, Les Menus Services enregistre **une croissance régulière à deux chiffres** d'année en année, sur un modèle axé sur le développement d'agences franchisées.
Affichant un business modèle ayant fait ses preuves et un chiffre d'affaires mensuel moyen pouvant aller **jusqu'à 90 000 euros HT, l'enseigne séduit de plus en plus de futurs franchisés** cherchant à donner un autre sens à leur vie.

- Chiffre d'affaires 2019 : **30 millions d'euros**
- Nombre de repas livrés en 2019 : **2,5 millions**
- Croissance annuelle : **25%**

À propos de l'enseigne Les Menus Services

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothée Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88
Alice Kouri : a.kouri@agencecallmeback.com / 07 86 74 59 54

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Mars 2020

COMMUNICATION COVID-19

LES MENUS SERVICES, N°1 DU PORTAGE DE REPAS À DOMICILE POUR LES SENIORS, PLUS QUE JAMAIS MOBILISÉ !

Pour faire suite aux nouvelles mesures gouvernementales prises pour enrayer la propagation du coronavirus, la marque Les Menus Services, spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors, adopte de **nouvelles normes de fonctionnement pour protéger ses salariés mais aussi ses clients.**

Les Menus Services se mobilise ainsi pour assurer une continuité de service auprès des personnes âgées. La marque affiche ses valeurs solidaires avec les personnes les plus fragiles et les plus isolées grâce à l'action et à la bienveillance de ses livreurs déployés sur tout le territoire qui gardent un lien essentiel avec elles.

Continuer la livraison quotidienne des repas, protéger ses salariés et ses clients: voilà la priorité affichée des Menus Services.

Les cuisines dans lesquelles sont préparés les repas des Menus Services disposent d'un agrément sanitaire et respectent les normes d'hygiène et de sécurité déjà très strictes. Et ces normes sont renforcées.

En agences et en livraison,

- Les salariés non indispensables au bon fonctionnement des livraisons sont en télétravail.
- Les visites à domicile des diététiciens sont supprimées et remplacées par un entretien téléphonique
- Outre les gestes barrières obligatoires, les mesures d'hygiène déjà mises en place sont renforcées en conformité avec les recommandations du gouvernement :
  - **le lavage des mains** avant la préparation des sacs,
  - **l'application de solutions hydroalcooliques** en livraison,
  - **le dépôt des repas devant les portes** par les livreurs qui s'assurent de l'état de leurs clients en les saluant à distance,
  - **le nettoyage renforcé de l'ensemble du matériel** destiné à la livraison des repas.

À propos de l'enseigne Les Menus Services

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE: AGENCE CALL ME BACK

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

Alice Kouri : a.kouri@agencecallmeback.com / 07 86 74 59 54

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Avril 2020

COMMUNICATION COVID-19

SOLIDARITÉ

L'ENTREPRISE LES MENUS SERVICES SUR LE FRONT AU QUOTIDIEN !

Depuis le début de la crise du coronavirus, **les 90 agences Les Menus Services** réparties sur tout le territoire national sont **sur le front quotidiennement en continuant à aller porter des repas variés et équilibrés au domicile des personnes âgées dépendantes**.

« Maintenir notre activité est vital. Plus que jamais, depuis la création de la marque Les Menus Services en 2003, nous avons la certitude de rendre un véritable service public, un service essentiel dans la société, un service qui crée du lien et apporte plus qu'un simple repas mais procure aussi sourire, chaleur et convivialité. Nous sommes fiers de nos livreurs courageux et solidaires qui, tous les jours, continuent d'apporter du réconfort et du bien-être à nos aînés isolés et dépendants. »

déclare Alain Balandreaud, le fondateur des Menus Services.

Les livreurs Les Menus Services, ces héros discrets du quotidien

Prenant en compte le nouveau protocole de protection en vigueur depuis le début de la crise sanitaire du covid-19, **les livreurs Les Menus Services adoptent un nouveau rythme de tournée plus long et des gestes indispensables** pour leur protection et celle de leurs clients.

Attentifs et soucieux de l'état de santé de leurs clients, **les livreurs sont bien souvent les seules personnes que les personnes âgées voient dans la journée**. Et même à distance, quelques minutes de conversation mettent du baume au cœur.

La solidarité au service des aînés

Stéphanie Bahurel

Responsable agence Les Menus Services de Laval

« Depuis le confinement, nous avons une recrudescence d'adhésion de nouveaux bénéficiaires, ou de demandes de l'ensemble de nos prescripteurs. Mon mari, au chômage partiel, est venu m'aider pour la préparation et la livraison des repas. Il y a plus de préparation et de protection (il faut compter 40mn de plus pour le nettoyage du local), mais aussi ***plus de reconnaissance témoignée*** *de la part de nos bénéficiaires.*

> « Je me rends compte que je suis vraiment utile »

Je leur ai demandé de déposer un sac isotherme sur le seuil de leur porte pour que je puisse y mettre les repas, je sonne et je m'éloigne. Je prends le temps de leur faire la conversation par la fenêtre ou de loin. ***Cela fait dix ans que je suis dans le secteur du service à la personne mais là, je me rends compte que je suis vraiment utile.*** *Nous créons du lien social et c'est notre travail. Nos clients nous attendent tous les jours et ne nous donnent que du bonheur. J'ai ouvert mon agence Les Menus Services en juin dernier et je ne regrette rien. Nous faisons du bien et mes clients et leurs enfants ont vraiment été soulagés de voir que nous avions décidé de continuer nos tournées. »*

Thibault Percepied

Responsable agence Les Menus Services de Châtillon Hauts-de-Seine-Sud

> « Nos équipes ont un réel savoir-être »

« Nous livrons une quinzaine de villes sur le territoire de Châtillon et nous avons assisté depuis le début du confinement à ***une recrudescence de notre activité*** *de portage de repas à domicile pour les personnes âgées dépendantes, malades ou handicapées. Nous avons* ***une véritable mission d'utilité publique*** *auprès de personnes isolées et fragiles. Les équipes sont très engagées et très investies au quotidien. On se lève plus tôt et on se couche plus tard, avec une pression permanente à gérer. Outre les gestes barrières, nous avons des règles d'hygiène très lourdes à respecter, soit plus d'une heure de nettoyage par jour en plus des livraisons et du travail quotidien. Mais* ***nos équipes ont un réel savoir-être****, elles tissent un lien jour après jour, et nos clients veulent continuer à garder ce lien social avec nos livreurs, même s'ils ne peuvent pas être en contact rapproché. Je tiens d'ailleurs à saluer toute mon équipe et l'ensemble des équipes du secteur du Service à la Personne qui accomplissent un travail admirable et solidaire chaque jour. »*

Maeva Segretain

Livreuse agence Les Menus Services de Rennes

« Le Covid-19 nous pousse à faire les choses différemment. Avec encore plus de minutie, de concentration et d'attention accordée aux détails, notamment au niveau de la désinfection. ***Notre objectif premier est de protéger nos clients, de nous protéger et d'éviter au maximum les contacts.*** *Je désinfecte mes gants entre chaque client, je porte un masque en continu que je jette en fin de tournée et je désinfecte l'habitacle de ma voiture chaque jour. Nous avons également* ***une communication différente avec nos bénéficiaires :*** *ce n'est pas facile de supprimer tout contact avec des personnes vieillissantes, sous tutelle ou atteintes de troubles cognitifs. Il nous faut répéter et réexpliquer les consignes.* ***Notre rôle est de rassurer nos clients*** *et c'est plus difficile dans ce contexte anxiogène et pesant. Mais je suis heureuse de faire mon travail car je pars du principe que le service à la personne est indispensable. Je suis heureuse de donner de la sécurité à nos aînés, de participer à leur maintien en bonne santé en leur portant des repas équilibrés et de les protéger. Car, sans nous, ils seraient livrés à eux-mêmes. »*

« Je suis heureuse de donner de la sécurité à nos aînés »

Cédric Bariol

Responsable livreur agence Les Menus Services de Levallois

« La première semaine de confinement a été difficile car il a fallu absorber les nombreux nouveaux clients désireux de se faire livrer (environ 10 nouveaux clients par jour) et nous avions aussi la crainte des risques. Maintenant, nous avons pris le rythme, tout va bien et ***nous travaillons en respectant scrupuleusement les mesures barrières et les consignes de prévention*** *(port du masque et des gants, désinfection et surtout ne pas rentrer en contact avec nos clients).* ***Nous sommes rassurés et pouvons aussi rassurer nos clients****, inquiets au tout début du confinement de ne plus être livrés. Je livre 32 clients par tournée et* ***je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au cœur de la crise*** *car c'est notre métier, c'est le service à la personne. C'est important pour nous de continuer à travailler et* ***je suis heureux que cela valorise mon métier****. Nos clients seniors nous félicitent et nous laissent souvent des petits mots accrochés aux portes. »*

« Je trouve cela important de pouvoir répondre présent auprès des personnes âgées au cœur de la crise »

Nathalie Rivière

Responsable agence Les Menus Services de Bordeaux Métropole

Nathalie Rivière, gérante de l'agence Les Menus Services sur Bordeaux Métropole n'a cessé, avec son équipe, depuis le premier jour de confinement, d'accepter toutes les demandes supplémentaires de portage de repas à domicile et d'accompagner au quotidien les bénéficiaires déjà servis. Ainsi, **l'agence permet aux seniors dépendants mais aussi à tous ceux qui ne souhaitaient pas sortir et s'exposer d'être livrés de leurs repas** et de pouvoir rester à domicile en toute sérénité. Grâce à une circulation plus fluide, l'agence n'a pas eu de mal à faire face à la demande et toute l'équipe (soudée et mobilisée) ressent une grande fierté à se rendre utile et reconnue au quotidien dans ce contexte si difficile.

« *Nous recueillons très régulièrement des témoignages de soutien, de remerciements de nos bénéficiaires, devant les portes où nous déposons désormais les repas ; mais également par téléphone de la part des familles qui sont rassurées. Nous appliquons les gestes barrières mais avons eu des difficultés d'approvisionnement en masques. Nous sommes aujourd'hui dépannés par la mairie d'Eysines et le système D vient de fonctionner : ma maman n'a pas hésité une seule seconde et vient de reprendre ses petites mains et outils de couturière pour pallier à ce problème et se sentir utile elle aussi, à sa façon…*

« Solidarité, services, écoute et protection résonnent plus que jamais dans nos têtes »

Nous pouvons désormais maintenir notre activité de portage de repas en toute sérénité et dans de bonnes conditions.
Le seul inconvénient : les livreurs se sentent un peu frustrés de ne plus échanger oralement lors des livraisons, et de ne plus voir les visages de nos 280 bénéficiaires.
L'équipe du bureau, elle, a dû prendre le relais par téléphone. ***SOLIDARITÉ-SERVICES-ÉCOUTE ET PROTECTION****, résonnent plus que jamais dans nos têtes.* »

La solidarité aussi entre voisins

Certaines agences Les Menus Services ont observé une augmentation des parrainages, avec l'arrivée de nouveaux clients recommandés par leurs voisins. Une aide précieuse et solidaire.

La solidarité auprès du corps médical des hôpitaux gérés par la fondation Cognacq Jay

Pour donner du réconfort aux soignants, **Les Menus Services livre tous les mardi et jeudi matin des viennoiseries aux équipes des hôpitaux privés gérés par la fondation :**

- L'hôpital Franco-Britannique à Levallois avec 90 soignants,
- L'hôpital Cognacq-Jay, (Paris 15e), avec 50 soignants,
- La Clinique Saint Jean de Dieu (Paris 7e), avec 30 soignants.

Les équipes sont ravies… En témoigne ce petit mot des soignants de la clinique Saint Jean de Dieu : « *Les équipes se régalent et attendent les livraisons avec gourmandise.* »

Des mercis qui vont droit au cœur

À propos de l'enseigne Les Menus Services

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

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

Cécile Greth : c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Avril 2020

COMMUNICATION COVID-19

L'AGENCE LES MENUS SERVICES DE PAU PLUS QUE JAMAIS MOBILISÉE !

Opérationnelle à Pau depuis quelques mois, **l'agence Les Menus Services joue un rôle économique et social primordial en maintenant une activité vitale** pour les personnes âgées : la livraison de repas à domicile.

Pour faire suite aux nouvelles mesures gouvernementales prises pour enrayer la propagation du coronavirus, la marque Les Menus Services, numéro 1 du portage de repas à domicile pour les seniors, adopte **de nouvelles normes de fonctionnement pour protéger ses salariés mais aussi ses clients**.

Les Menus Services se mobilise ainsi pour assurer une continuité de service auprès des personnes âgées. La marque affiche ses valeurs solidaires avec les personnes les plus fragiles et les plus isolées grâce à l'action et à la bienveillance de ses livreurs déployés sur tout le territoire qui gardent un lien essentiel avec elles.

Continuer la livraison quotidienne des repas, protéger ses salariés et ses clients: voilà la priorité affichée des Menus Services.

Les cuisines dans lesquelles sont préparés les repas des Menus Services disposent d'un agrément sanitaire et respectent les normes d'hygiène et de sécurité déjà très strictes. Et ces normes sont renforcées.

En agences et en livraison,

- Les salariés non indispensables au bon fonctionnement des livraisons sont en télétravail.
- Les visites à domicile des diététiciens sont supprimées et remplacées par un entretien téléphonique
- Outre les gestes barrières obligatoires, les mesures d'hygiène déjà mises en place sont renforcées en conformité avec les recommandations du gouvernement :
  - **le lavage des mains** avant la préparation des sacs,
  - **l'application de solutions hydroalcooliques** en livraison,
  - **le dépôt des repas devant les portes** par les livreurs qui s'assurent de l'état de leurs clients en les saluant à distance,
  - **le nettoyage renforcé de l'ensemble du matériel** destiné à la livraison des repas.

CHRISTÈLE ORFEUILLE
Livreuse

« Je suis livreuse aux Menus Services et en ces moments délicats les règles sont très strictes. Le véhicule est désinfecté avant et après chaque livraison, j'utilise des gants pour chaque client, les repas sont livrés dans des sacs isothermes et déposés devant la porte de leur domicile. Je désinfecte les sacs au retour de chaque tournée.
Je prends des nouvelles de mes clients de loin et j'espère leur donner un peu de vie dans leur quotidien bien morne. »

De son côté, une cliente, Madame A. Simone, jointe par téléphone indique :

« Les repas sont de qualité, les garnitures sont souvent très copieuses. Christelle, qui me livre, m'appelle régulièrement pour prendre de mes nouvelles et j'en suis ravie. »

Dirigée par François-Loïc Lefèvre, également directeur des 2 agences toulousaines, l'agence de Pau dispose d'une diététicienne et d'une livreuse et rayonne sur un périmètre de 25 km environ, à Pau et dans la périphérie.

Agence de Pau : rue Lebeque – 64230 Lescar
05 64 37 11 08

À propos de l'enseigne Les Menus Services

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK
Dorothée Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88
Cécile Greth : c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Juin 2020

N°1 du portage de repas à domicile

Les Menus Services
Tous les voyants sont au vert !

Au sortir du confinement, l'attention des livreurs Les Menus Services aux plus fragiles ne faiblit pas.

Bien au contraire, le maintien des gestes barrières et des mesures sanitaires auprès des clients et au sein des agences et des cuisines est une priorité quotidienne tout autant que la satisfaction du client et les plus hautes exigences en matière de service.

Un enjeu prioritaire réussi qu'illustre l'enquête de satisfaction récente menée début 2020 par Les Menus Services auprès de leurs bénéficiaires.

Résultats enquête de satisfaction

93% des clients Les Menus Services satisfaits ou très satisfaits

Réalisée auprès de 51 agences réparties sur le territoire national et d'un échantillon de 3402 clients participants, cette enquête porte sur **deux thématiques principales: les repas et le service.**
A noter qu'en 2020, 60 % des clients ont plus de 85 ans et seulement 13 % ont moins de 75 ans.

➤ Une prise de contact réussie

99 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du premier contact qu'ils ont eu avec Les Menus Services et de la mise en place de la prestation.

➤ La convivialité des livreurs: un point fort indéniable

Plus de 99 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la convivialité du livreur.

97 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du respect des horaires de livraison. Un critère en hausse de 2 % par rapport à 2017. Et 97 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la disponibilité téléphonique.

➤ Les menus: choix et variété très appréciés

90 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du choix des menus (soit une hausse de 3 % par rapport à 2017) et 85 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la variété des menus.

89 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de la présentation des aliments et de la quantité.

76 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits de l'assaisonnement (soit + 2 % par rapport à 2017).

85 % des clients sont satisfaits voire très satisfaits du rapport qualité/prix.

Sur les 1296 répondants suivant un régime, 93 % sont satisfaits voire très satisfaits de la prise en compte du régime.

En conclusion

La qualité de service, la convivialité des livreurs, le premier contact reçu avec l'agence et la disponibilité téléphonique constituent indéniablement les points forts des Menus Services.

De nouvelles agences Les Menus Services dans l'Est de la France

Forte de sa stratégie de développement sur l'ensemble du territoire national, **l'enseigne Les Menus Services inaugure de nouvelles agences dans l'Est de la France**.

Metz, Thionville, Montbéliard-Belfort ont ainsi ouvert leurs portes récemment pour répondre à la demande croissante des personnes âgées dépendantes et de leurs aidants.

Livraison de repas, bien évidemment… mais aussi ménage, repassage, petit bricolage, téléassistance, assistance administrative, surveillance du domicile, livraison de courses à domicile, assistance informatique sont les nombreuses prestations proposées aux seniors et à leurs familles par Les Menus Services.

Informations:

Agence Thionville | **Agence Montbéliard-Belfort** | **Agence Metz**

Le parrainage, pour penser à ses voisins

Pour tous les aidants qui sont sur le point de baisser les bras, pour les grands seniors qui n'ont plus la capacité de se préparer de bons petits plats et pour tous ceux qui ne souhaitent pas s'embarrasser de la corvée de faire la cuisine, passé un certain âge, **Les Menus Services propose une offre «spécial» parrainage.**

Grâce à cette offre, **les bénéficiaires des Menus Services peuvent faire découvrir le concept Les Menus Services à leurs voisins, famille ou amis**, et recevoir un repas gratuit en échange.

Pour un repas commandé par un filleul, parrain et filleul bénéficient d'un repas offert.

**Offre réservée à tout nouveau client, sur toute la zone de couverture*

À propos de l'enseigne Les Menus Services

Première entreprise à avoir créé le concept du portage de repas à domicile pour les seniors en France, Les Menus Services est un vecteur de lien social indiscutable. Au travers des livreurs et des personnes attachées à des services auprès d'une personne âgée, la marque Les Menus Services porte un regard de solidarité et de bienveillance indispensable dont ont tant besoin les grands seniors. En 2019, outre l'activité phare de portage de repas à domicile, Les Menus Services développe de nouvelles prestations de services à domicile : le ménage, la téléassistance et visio-assistance, les travaux de petit bricolage et l'assistance administrative à domicile.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

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

Cécile Greth: c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

Photo : © iStock

N°1 du portage de repas à domicile

Communiqué de Presse

Juillet 2020

Durant l'été, l'entreprise Les Menus Services continue de veiller au grain !

Très sollicitée pendant la période de confinement, **la marque Les Menus Services ne relâche pas son attention** alors que l'été pointe son nez.

Soucieux de veiller sur les grands seniors dépendants ayant fait le choix de rester chez eux, **Les Menus Services et toutes les équipes** sur l'ensemble du territoire français **continuent leur mobilisation** en adoptant les bons comportements tout en restant proches et attentifs de leur clientèle (maintien des gestes barrières, port du masque et désinfection régulière au gel hydroalcoolique).

L'été : période sensible pour les personnes âgées

Isolées pour la plupart d'entre elles durant l'année, les personnes âgées dépendantes le sont encore plus l'été au moment où famille, amis et voisins partent en vacances. Outre ce sentiment angoissant de solitude ou d'abandon qu'ils peuvent ressentir, les fortes températures mettent aussi en danger nos aînés. Gare à la déshydratation : les seniors doivent boire régulièrement toute la journée, sans attendre d'avoir soif, et se mouiller le corps et le visage plusieurs fois par jour. L'alimentation est également primordiale avec l'attention portée à la consommation d'aliments riches en eau (fruits, légumes, yaourts nature)...

Dans ce contexte et plus que jamais, **les livreurs Les Menus Services constituent un lien social indispensable, fil rouge quotidien essentiel** pour entretenir les relations, échanger mais aussi veiller à la bonne santé des grands seniors. Chaque jour, ils portent des repas et s'assurent que tout va bien.

L'isolement social : une personne âgée sur quatre est isolée et **1,5 million de personnes de plus de 75 ans** vivent aujourd'hui en France dans une solitude qu'elles n'ont pas choisie. La période de 79 à 83 ans, qui correspond à l'entrée dans la dépendance, peut coïncider de façon aigüe avec la problématique de l'isolement social (*Source : association MONALISA*).

Les Menus Services : des prestations de service à la personne adaptées

Garante d'un maintien à domicile réussi et d'une alimentation équilibrée, **Les Menus Services propose des prestations à la carte** pour répondre à l'ensemble des contraintes et besoins nutritifs des grands seniors avec **des menus variés et équilibrés toute la semaine**.
Des services et repas adaptés, réalisés grâce à un suivi personnalisé des responsables d'agences et des diététiciens, même en période de vacances.

Présentes sur tout le territoire, en campagne mais aussi dans les grandes villes, **les agences Les Menus Services assurent l'été un portage de repas identique et avec la même qualité**, au domicile ou sur le lieu de villégiature du senior, s'il a la chance de partir en vacances avec ses grands enfants.

De même, **Les Menus Services peut aussi prendre en charge d'autres prestations de services à la personne**, à l'instar du ménage si la famille ou le prestataire habituel s'absente.

Service de portage de repas à domicile ponctuel, téléassistance, petit bricolage, entretien du domicile et autres services personnalisés sont ainsi proposés par les 90 agences Les Menus Services en France et permettent de garantir le confort et la sérénité des personnes âgées pendant l'été, sans engagement dans la durée.

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

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

Cécile Greth : c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, SEPTEMBRE 2020

FRANCHISE EXPO PARIS

L'ESPRIT GRAND HÔTEL

HOME PRIVILÈGES

L'ENSEIGNE **HOME PRIVILÈGES** POUR LA PREMIÈRE FOIS À **FRANCHISE EXPO PARIS**

DU 4 AU 7 OCTOBRE - STAND B56

Depuis 2006, Home Privilèges fait le bonheur des plus exigeants en quête d'un service ultra personnalisé et haut de gamme en matière de ménage et de repassage, dans l'esprit grand hôtel.

***Formées et encadrées par des gouvernantes issues du monde hôtelier,** les intervenantes Home Privilèges ont le souci du détail et de la perfection.*
Sensible à l'écologie, Home Privilèges utilise exclusivement des produits naturels et des techniques respectueuses des matériaux et des tissus.

Présent à Paris, Home Privilèges a choisi de s'implanter en franchise à Bordeaux et bientôt sur tout le territoire national. Pour s'appuyer sur cette nouvelle stratégie de développement, Home Privilèges inaugure sa participation à Franchise Expo.

CHIFFRE D'AFFAIRES 2019

1,458 million d'euros
(AGENCE DE PARIS)

NOMBRE D'AGENCES EN FRANCHISE

1 agence

EN COURS DE SIGNATURE

3 agences
AVANT FIN 2020

CROISSANCE

+ 10,7% du CA en 5 ans

OBJECTIF

5 ouvertures d'agence
PAR AN

www.homeprivileges.fr

LA FRANCHISE HOME PRIVILÈGES, MODE D'EMPLOI

- *Droit d'entrée : 20000 € HT*
- *Formation initiale de 4 semaines : 8000 €*
- *Investissement de départ : 70000 € (dont 40% d'apport personnel et le reste en financement bancaire)*
- *Durée de contrat de franchise : 5 ans*
- *Exclusivité d'exploitation de l'enseigne sur une zone géographique définie.*
- *Redevance marque : 5,5% du CA HT*
- *Droit d'utilisation et d'hébergement du système d'information sécurisé : à partir de 150 €/mois*

Contact :

Hélène Moreau
07 50 64 50 12

HOME PRIVILÈGES AU SALON FRANCHISE EXPO DE PARIS

STAND N° B56 – HALL 2.2

4-7 OCTOBRE 2020

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

CONTACT PRESSE

AGENCE CALL ME BACK

Dorothée Auphan :
d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88
Cécile Greth :
c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

Les Menus Services

LA CONFIANCE À DOMICILE

N°1 du portage de repas à domicile

Communiqué de Presse

Octobre 2020

La Semaine Bleue avec Les Menus Services : Le goût à la fête !

À l'occasion de la Semaine Bleue (la Semaine nationale des retraités et personnes âgées), du 5 au 11 octobre prochain, **Les Menus Services met l'accent sur l'importance de l'alimentation avec toute une gamme de recettes d'antan**. Elles seront proposées chaque jour de cette semaine à leurs bénéficiaires, par la centaine d'agences implantées sur tout le territoire.

Un prétexte tout trouvé également pour **mettre en lumière le travail capital mis en place par les diététiciens Les Menus Services** présents dans chaque agence de la marque. Et pour souligner l'importance de l'alimentation dans le maintien en bonne santé des seniors dépendants.

Les bons petits plats des Menus Services pour La Semaine Bleue

Chaque jour, du 5 au 11 octobre, une nouvelle découverte pour varier les plaisirs des repas.

➤ **Par exemple**

Lundi:	gougère fromage / petit salé lentilles
Mardi:	saumonette en matelotte / pain d'épices, crème anglaise
Mercredi:	chou rouge aux pommes / bœuf bourguignon, coquillettes
Jeudi:	lapin à la moutarde / riz au lait
Vendredi:	bouillabaisse / baba au rhum
Samedi:	poireau mimosa / poulet cocotte
Dimanche:	pot-au-feu / tarte aux poires Bourdaloue

Autant de recettes qui varient selon les agences Les Menus Services et les régions où elles sont situées et qui font l'objet d'une surveillance diététique au préalable par les diététiciennes au siège des Menus Services. En concertation avec les cuisines sélectionnées par la marque, ils élaborent ensemble des menus dont la qualité nutritionnelle correspond aux préconisations du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) avec un regard important sur la fréquence et le grammage appliqués.

Objectif: répondre parfaitement aux besoins nutritifs des seniors.

L'alimentation : un enjeu de premier plan pour lutter contre le vieillissement

Avec l'arrivée du grand âge, le métabolisme du corps change et génère des modifications physiologiques : perte d'appétit, altération de l'odorat et du goût, apparition de l'ostéoporose, carence en vitamine C, fer, zinc, acides gras... Les besoins énergétiques diffèrent et le risque de dénutrition guette également...
Un changement qui peut aussi survenir brutalement chez les personnes seules, de retour d'une hospitalisation, confrontées à un drame brutal ou bien encore souffrant de pathologies chroniques, qui ne peuvent plus ou ne veulent plus préparer leurs repas.

Au-delà de 65 ans, l'alimentation est donc le socle essentiel de l'équilibre physiologique des personnes âgées. **Elle est la garante d'un maintien à domicile réussi et d'une vie saine et équilibrée au quotidien**.

Pour **accompagner les seniors sur le chemin d'une nutrition adaptée et équilibrée, l'enseigne Les Menus Services apporte une solution alimentaire adaptée efficace**.
Atout non négligeable : le numéro 1 du portage de repas à domicile se distingue par la présence d'un diététicien dans chaque agence.

Les Menus Services : la diététique au service des seniors

Le diététicien qualifié Les Menus Services rend 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.

L'équilibre alimentaire est donc au cœur des priorités des Menus Services qui affiche chaque jour **des menus variés et gourmands**. Les plats sont élaborés dans une cuisine sélectionnée spécialement par Les Menus Services pour son adaptabilité, sa taille à dimension humaine et son adhésion à l'esprit de l'enseigne, sans oublier le protocole sanitaire très strict imposé par Les Menus Services.

Pour répondre aux besoins nutritifs des seniors, **Les Menus Services affiche ainsi 6 menus différents:** le menu standard, le menu mixé, le menu diabétique, le menu sans sel, le menu facile et le menu gourmand. Au cas par cas, d'autres spécificités ou contraintes alimentaires peuvent être prises en charge par Les Menus Services.

Faire de chaque repas un moment de plaisir

Les Menus Services privilégient le goût et le plaisir de bien manger pour donner à leurs bénéficiaires, des personnes âgées bien souvent seules, un supplément de bonheur quotidien.

Avoir le privilège de choisir son menu, l'attendre avec curiosité, le découvrir et le savourer, retrouver les saveurs de la tarte aux pommes de son enfance… Et profiter d'un repas que bien souvent les personnes âgées ne peuvent plus cuisiner… tout cela fait aussi partie de l'adn des Menus Services.

Une réalité en chiffres

➤ **Dénutrition**

- **400 000** personnes âgées à domicile sont touchées par la dénutrition.
- **40 %** des personnes âgées sont hospitalisées pour des conséquences de dénutrition.

Source : Luttecontreladenutrition.fr

➤ **Isolement**

- **6%** des personnes âgées de 60 ans et plus sont isolées du cercle familial et amical, soit **900 000** personnes.
- **27 %** des Français de 60 ans et plus éprouvent un sentiment de solitude, dont 9 % de façon régulière (soit **1,5 million** de personnes).
- **19 %** des 60 ans et plus, soit **3,2 millions** de personnes, peuvent passer des journées entières sans parler à personne. Une réalité qui touche tout particulièrement les plus de 80 ans.
- **720 000** personnes âgées n'ont eu aucun contact avec leur famille durant le confinement.

Source : Petits Frères des Pauvres

Pour plus d'information:
www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

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

Cécile Greth: c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67