

# Yatta!

R A M E N

- cuisine japonaise -



# Histoire du ramen !

**XX<sup>ème</sup> siècle** ..... Introduction depuis la Chine du ramen au Japon

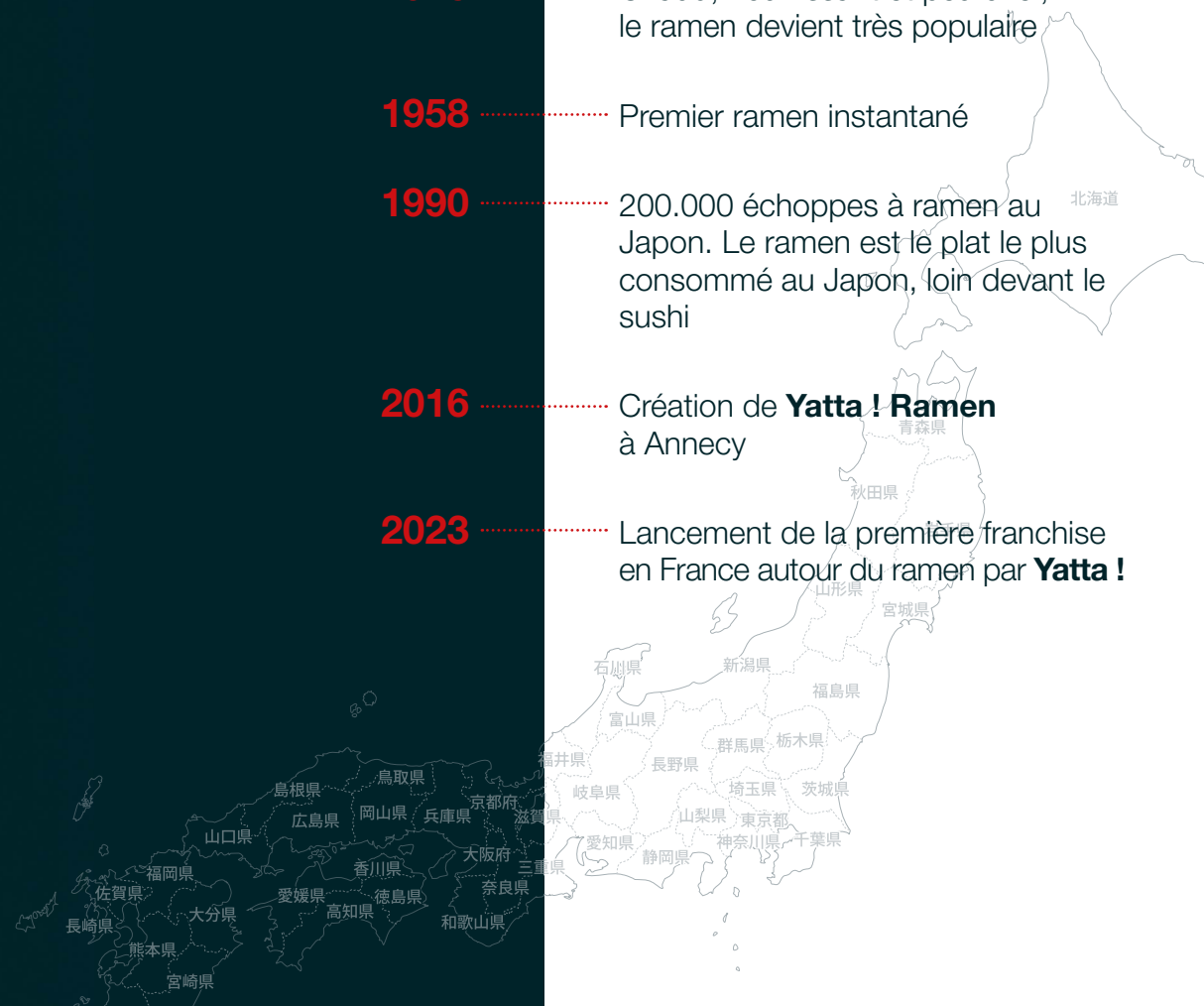
**1945** ..... Chaud, nourrissant et peu cher, le ramen devient très populaire

**1958** ..... Premier ramen instantané

**1990** ..... 200.000 échoppes à ramen au Japon. Le ramen est le plat le plus consommé au Japon, loin devant le sushi

**2016** ..... Création de **Yatta ! Ramen** à Annecy

**2023** ..... Lancement de la première franchise en France autour du ramen par **Yatta !**



# Le concept!

## Yatta ! Ramen

se traduit par Youpi, des ramen !



### Production et commercialisation du ramen

Le plat le plus populaire du Japon, composé d'un bouillon, de nouilles japonaises et de accompagnements.

**Yatta ! Ramen** est né d'une passion pour la street food japonaise.



### Les forces du ramen

**Savoureux, équilibré, diététique**, rapide à préparer et à déguster, déclinable à l'infini, le ramen séduit petits et grands, fortunés ou non.



### Nos plats

**Huit ramen** à la carte, **six donburi** (grand bol de riz garni) et **trois salades-repas**, **un plat signature mensuel**, **5 desserts artisanaux**, une gamme de boissons **Yatta !** (sans alcool, bières, saké).



### La haute qualité pour tous

Des plats aux saveurs complexes, très **travaillés, inimitables**, et **adaptés à tous les goûts et à tous les budgets**.

Des produits simples mais toujours **d'excellence**, poussés le plus loin possible grâce à des compétences techniques fortes.

**Google avis 4,7** ★ ★ ★ ★ ★

**Livraison 4,5** ★ ★ ★ ★ ★  
**UBER**

# Les piliers de notre succès!



### Un concept novateur

Le premier réseau **structuré** autour du ramen, sur **un marché à conquérir**.



### Une cuisine centralisée

Les préparations techniques (viandes, poissons, sauces) sont prises en charge par la franchise grâce à son laboratoire = **pas de recrutement de personnel qualifié, formation rapide** des équipes, qualité des plats maîtrisée.



### Une proposition mixte restauration traditionnelle/restauration rapide

Le meilleur des deux mondes - prise de commande à table, service en salle, rapidité de préparation des plats, panier moyen élevé (**18€ - 20€**).



### Une cuisine ouverte

Le client assiste au **spectacle** de la préparation de son plat, **cuisiné minute devant lui**.



### Le ramen par Yatta !, un produit taillé pour à la vente à emporter

La vente à emporter et en livraison font partie de l'ADN de **Yatta ! Ramen**, et représentent **60% du CA**.



### Un cadre de restaurant sobre, élégant et performant

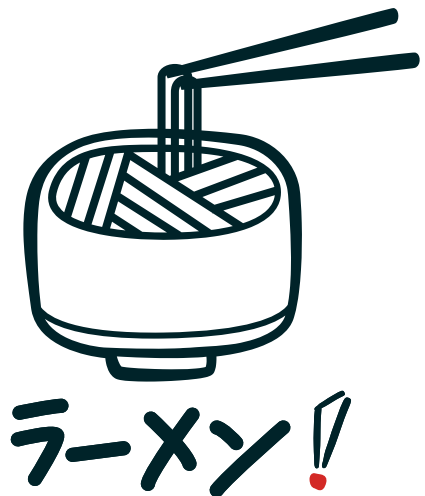
Des espaces **épurés, chaleureux** qui invitent à un **voyage apaisant**.

Chaque restaurant est **unique, très esthétique**, sans compromission sur la fluidité du travail.



# La franchise !

Apport personnel :	<b>80.000€</b>
Investissement global :	<b>200.000€ - 300.000€</b>
CA réalisable après 2 ans :	<b>1.000.000€</b>
Droits d'entrée :	<b>30.000€</b>
Formation initiale d'un mois du franchisé	<b>offerte</b>
Redevance de fonctionnement :	<b>6% du CA</b>
Surface :	<b>de 80m<sup>2</sup> à 120 m<sup>2</sup></b>



# Yatta!

R A M E N

- cuisine japonaise -



Contact :

**Eric Tarare**

Directeur du développement

06 89 42 09 13

franchise@yatta-ramen.com

[www.yatta-ramen.com](http://www.yatta-ramen.com)



tripadvisor