



Pour poursuivre son plan de transformation et protéger l'entreprise et ses salariés, Flunch sollicite l'ouverture d'une procédure de Sauvegarde

Lille, mercredi 27 janvier 2021 — Afin de faire face aux difficultés majeures liées à la crise sanitaire et aux 6 mois cumulés, à ce jour, de fermeture administrative, la première chaîne libre-service de restauration française se voit contrainte de déployer un plan d'urgence : demande d'ouverture d'une procédure de sauvegarde, accélération du plan de transformation « Cap à 5 ans » pour s'adapter aux nouvelles attentes des clients, et projet de redimensionnement de son parc de restaurants.

Après une baisse du chiffre d'affaires de près de 212M€ (-57%) en 2020 par rapport à 2019 du fait du Covid et des confinements successifs, Flunch a décidé de se placer sous la protection du Tribunal de Commerce de Lille en demandant l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. Cette solution devrait permettre à l'entreprise de se donner du temps en termes de trésorerie en attendant la reprise de l'activité commerciale dont la date reste toujours incertaine, et de poursuivre son plan de transformation « Cap à 5 ans » déjà engagé.

Ce plan vise à régénérer la marque mythique de restauration française autour d'un positionnement adapté aux nouveaux modes et lieux de consommation. Il passera par le développement de nouveaux concepts plus modulaires (kiosques à thèmes, Food Halls...), proches des clients dans leurs nouveaux usages (vente à emporter, livraison...), avec comme toujours une priorité donnée aux produits locaux variés, accessibles et de qualité. Cette nouvelle approche a commencé à être testée sur le restaurant de Noyelles-Godault, puis le sera sur ceux de Louvroil, Plaisir, Saint-Quentin et Saint-Omer, pour être ensuite déployée plus largement.

Parallèlement, Flunch envisage un projet de redimensionnement de son réseau sur l'année 2021 et de mise en adéquation des services support en proportion des nouveaux besoins. Une soixantaine de restaurants devraient faire l'objet de recherche de solutions et notamment de reprises proposées aux collaborateurs et aux franchisés actuels, ou à des repreneurs extérieurs du secteur de la restauration. Au total, un maximum de 1300 postes devrait être concerné par ce projet avec la possibilité d'ouvrir un PSE, après consultation des représentants du personnel. Dans tous les cas, la priorité sera donnée à l'emploi, avec notamment des mesures de reclassement et de mobilité interne.

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

A propos de Flunch www.flunch.fr

Créée en 1971, l'enseigne Flunch est aujourd'hui la première chaîne française de restauration en libre-service. Flunch compte actuellement 227 restaurants dont 66 en franchise, avec près de 5000 collaborateurs. Avant

Covid, plus de 55 millions de clients étaient servis chaque année. Flunch c'est avant tout une expérience de libre-service unique en restauration et traiteur, adaptée à tous les instants de vie (travail ou famille), et autour d'une cuisine de qualité, variée et accessible en prix.

Contact presse :



Véronique Pernin – Agence VP Strat - vpennin@vpstrat.com - 0661616102