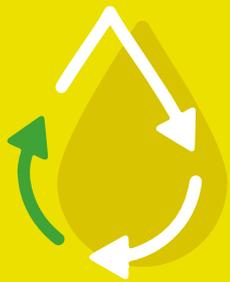




inéol



**NOS HUILES ONT
PLUSIEURS VIES.
VOUS AUSSI.**

DEVENEZ FRANCHISÉ INÉOL !

UN CONCEPT HUILÉ : UNIQUE, SIMPLE, ET QUI FONCTIONNE !

Depuis 2009, nous apportons aux restaurateurs une solution de référence dans la **gestion de leurs huiles de cuisson**, dont le recyclage constitue une **obligation légale**.

Ce qui fait notre réputation ? Nous apportons une solution complète, associant **vente d'huiles neuves ET collecte des huiles usagées**. En un flux logistique optimisé, **nous livrons les huiles commandées et collectons les huiles usagées**. Celles-ci sont ensuite revendues pour être transformées en **biocarburants** : **leur deuxième vie commence !**

Notre modèle associe **efficacité environnementale** et **rentabilité économique** pour tous les acteurs de la chaîne : **une garantie pour durer !**



POURQUOI DEVENIR FRANCHISÉ INÉOL ?



Créez votre entreprise en vous appuyant sur un concept qui fait ses preuves **depuis 2009**, au sein d'un **réseau ambitieux, à taille humaine**



Vous cherchez un métier permettant d'accéder rapidement à **une bonne rentabilité**, et de grandir étape par étape avec la croissance de votre entreprise



Vous êtes entrepreneur certes mais vous voulez préserver votre **qualité de vie** ? L'activité étant plutôt concentrée sur la matinée, **vous pourrez profiter de vos après-midi et week-end**



Exercez une activité **porteuse de sens**, qui parvient à répondre à des **enjeux environnementaux** en apportant une solution rentable à vos clients

POURQUOI NOS CLIENTS NOUS FONT CONFIANCE



Tarifs compétitifs
Des prix de vente et de rachat avantageux



Fiabilité du service
Des tournées régulières assurées pour livrer et collecter en même temps, avec remise systématique de preuves de collecte.



Simplicité de fonctionnement
Un seul interlocuteur pour gérer approvisionnement et collecte des huiles



Approvisionnement sécurisé
Crise COVID, pénuries d'huile : nous trouvons toujours une solution !

PROFILS RECHERCHÉS

Expérience

Nous sommes ouverts à tous profils commerciaux, avec une préférence pour des professionnels connaissant le secteur de la restauration : par exemple des restaurateurs qui souhaitent changer de rythme de vie, ou des commerciaux fournisseurs des restaurateurs.

Compétences

Si notre offre est simple à expliquer aux restaurateurs, le succès de nos franchisés repose sur des compétences complémentaires indispensables :

- **Sens commercial** : le goût du terrain est primordial, car vous êtes l'acteur et l'interlocuteur principal de vos clients, que vous fidélisez au quotidien
- **Capacités d'organisation** : le volet technique du métier consiste à optimiser les flux logistiques, pour livrer et collecter en même temps sur votre secteur
- **Rigueur de gestion** : en vous appuyant sur notre support central en termes de gestion de commandes, de stocks, et d'administratif



LE PROCESS POUR DEVENIR FRANCHISÉ INÉOL

Envoi de votre dossier

02

Rencontre du dirigeant

04

Etude de marché sur votre secteur

06

Formation initiale

01

Premier entretien avec notre chargé de développement

03

Remise du DIP (Document d'Information Préalable)

05

Signature de votre contrat de franchise

07

85%

Taux de fidélité clients sur 10 ans

NOTRE ACCOMPAGNEMENT



Business plan

Une étude de marché co-construite, basée sur le terrain.



Formation initiale

Réalisée par le fondateur Anthony ABIVEN, pour partager les recettes du succès !



Suivi et conseil

Points réguliers avec nos franchisés, pour leur réussite !

LES BONNES RAISONS DE DEVENIR FRANCHISÉ INÉOL



Un concept
éprouvé



Une bonne
réputation



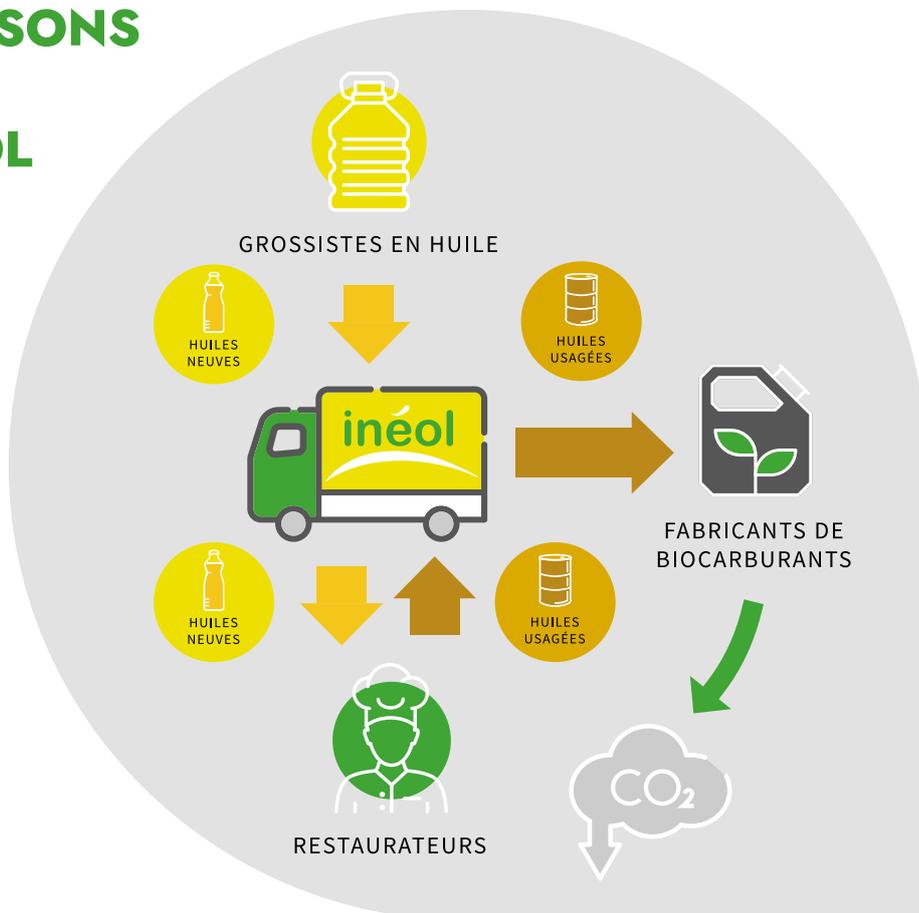
Des clients fidèles



Un rythme de travail
raisonné



Une rentabilité
rapide



CHIFFRES CLÉS

Investissement global **50 K€** ✓
(+ droits d'entrée)

Apport minimum **20 K€** ✓

Droits d'entrée **15 K€** ✓

Redevance **2% à 4% du CA** ✓
selon palliers évolutifs

Durée du contrat : **7 ans** ✓

ineol

Service développement franchise :
Pierre Recoupe
precoupe@progressium.fr
06 60 67 12 70

43-45 boulevard de la Muette
95140 Garges-Les-Gonesses

ineol.fr