



NINKASI LA
FRANCHISE
NINKASI

L'HISTOIRE

Plus de 25 ans de développement et de brassage

La Ninka Touch a bien grandi avec au compteur plus de 30 lieux de vie !



1995

Christophe Fargier part à la découverte du concept des micro-brasseries aux USA



1997

Création du Ninkasi Gerland: brasserie, bar-restaurant & scène de café-concert



2000

Ouverture de la salle de concert du Ninkasi Gerland, le Kao



2002

Ouvertures des tous premiers établissements Ninkasi Cordeliers & Ampère



2010

Ouverture de la première franchise Ninkasi à Sans Souci



2012

Ninkasi installe sa fabrique de bières à Tarare (40Khl)



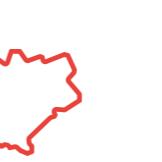
2014

Ninkasi installe sa fabrique de bières à Tarare (40Khl)



2017

Nouvelle étape avec l'installation de la distillerie à Tarare



2018

Ninkasi accélère son développement avec 5 ouvertures et a lancé son 1^{er} whisky en fin d'année



2019

Création du Fonds de dotation pour la musique et 3 ouvertures en franchise



2020

Ouverture du Ninkasi Villefranche



2021/22

7 ouvertures en franchise



2023/2024

Développement de l'enseigne au national avec les ouvertures de Rouen, Montpellier, Besançon ou Lille. Inauguration de la nouvelle brasserie de Tarare (140Khl)



L'ORIGINE

Initié par 3 jeunes fraîchement diplômés, Ninkasi est né d'une idée simple: implanter le concept des micro-brasseries américaines en France et amorcer le mouvement des craft beers.

Et c'est à Lyon, haut lieu de tradition brassicole au XIX^e, que ce projet trouve sa place en 1997. Une ancienne usine de transports est alors transformée en lieu de vie inédit avec une fabrique de bières, un restaurant et une salle de concert.

LE FONDATEUR



Christophe Fargier

Élu président préféré des jeunes décideurs lyonnais

À 20 ans, Christophe s'envole pour les Etats-Unis des rêves pour les poches et avec une folle envie de découvertes. Il fait la rencontre de Kurt et ils montent sous le charme des micro-brasseries américaines. Les deux acolytes passent des mois à apprendre le métier américain et quittent le pays pour échanger.

Quelques années plus tard et après avoir décroché le diplôme de l'ESC Saint-Étienne, Christophe décide de concrétiser son projet d'implantation de micro-brasseries en France.

Au-delà de la brasserie le bistro, il pense aussi brasserie de métiers, de publics, de talents, de styles, de culture et de goûts... Il aime les moments de convivialité d'une bière, d'un burger et au son d'un concert, Ninkasi est un havre de réunion de ces moments de partage.

LE CONCEPT

Bière, burger & musique

Ninkasi, c'est l'alchimie parfaite entre la production de bières et de whiskies de qualité, une offre de restauration et l'organisation de concerts et soirées, le tout dans des lieux de vie chaleureux et conviviaux. Au final, nous brassons bien plus que de la bière, nous créons des lieux de brassage!



La bière craft, française & indé

Nous poursuivons notre démarche durable et responsable en œuvrant à la récupération des drêches et à la constitution d'une filière de houblon et de malt locaux. Tous les jours, nous nous efforçons de défendre les circuits courts: déjà une bière avec du malt d'Auvergne, plusieurs recettes avec des malts de Haute Savoie, un bon nombre d'IPA aux houblons français dont une Planet-score A! Nous sommes fiers de notre indépendance. Sauf à être un beer geek, beaucoup de consommateurs ignorent que sur la scène brassicole française, toutes les crafts brasseries ne restent pas indépendantes. Nous, nous le sommes et revendiquons cette démarche. Notre adhésion au label des Brasseries Indépendantes vient renforcer notre position.

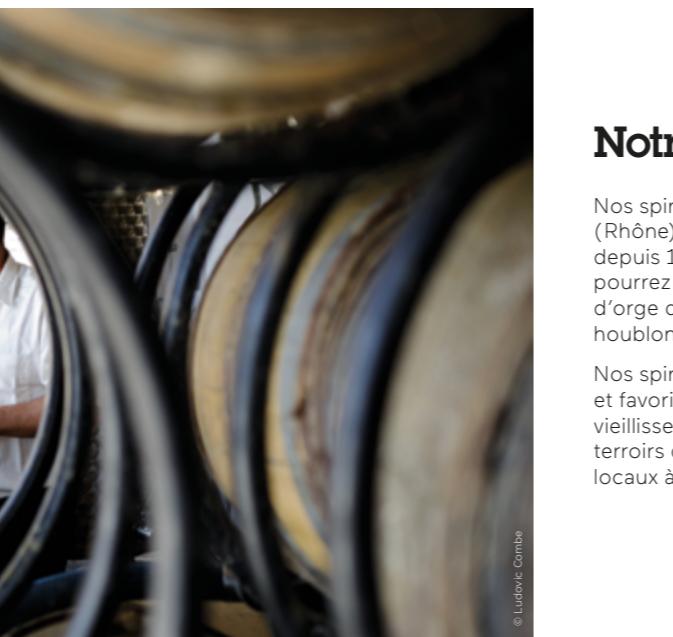
plus de 110
récompenses
depuis la création
du Ninkasi!



Bi
BRASSERIE
INDEPENDANTE

Brasserie
française
indépendante

© Gaëtan Clément



déjà de nombreuses
récompenses
pour nos spiritueux!

Notre craft distillerie

Nos spiritueux, produits en petites séries à Tarare (Rhône), sont d'abord le fruit de notre savoir-faire acquis depuis 1997 grâce à notre métier de brasseur: vous pourrez ainsi déguster un whisky issu des mêmes malts d'orge que nos bières, ou retrouver de fins arômes de houblon Saaz en savourant notre gin ou notre vodka.

Nos spiritueux sont aussi l'incarnation de nos valeurs et favorisent les circuits courts: les fûts de vin utilisés pour le vieillissement de nos whiskies sont majoritairement issus des terroirs de notre région et nous privilégions les ingrédients locaux à l'image de la prunelle utilisée pour notre gin.

Les bières classiques

Les bières classiques ont fait la renommée du Ninkasi et font honneur à une diversité d'arômes, de couleurs et de styles: Pilsner, bière de blé, Pale Ale, IPA ou encore Triple. Des incontournables d'une cave à bières.



Les bières craft experience

Nées de notre curiosité de brasseur. Chaque bière marque sa différence par ses ingrédients ou la technique de brassage utilisée: malts tourbés, houblonnage à cru, cerises de l'Isère...



Les bières saisonnières

Elles sont brassées en quantité limitée et suivent le cours des saisons. Une blanche florale au printemps, une blonde désaltérante en été, une oktoberfest bier à l'automne et une dubbel au malt fumé pour la fin d'année.



Les spiritueux

Produits en petite série à Tarare, ils sortent le fruit de notre savoir-faire.

BURGER

Depuis 1997, nous tissons des liens forts avec une bonne bande de producteurs. De Bissardon à la Maison Thévenet, ils sont 12 à avoir rejoint l'aventure.

Connaître parfaitement d'où viennent nos produits est et restera notre préoccupation n°1. Mais aussi garantir une rémunération juste de leur travail. Nous souhaitons, à terme, travailler avec 100% de producteurs français, avec des cahiers des charges strictes où la qualité prime.

NINKATV

C'est l'outil idéal pour élaborer l'ambiance musicale de nos lieux 7/7 du matin au soir. Avec un contenu très riche et programmé par nos équipes, elle diffuse des concerts captés dans les Ninkasi, des clips d'artistes coup de cœur, des mix, des live reports, mais surtout crée d'outils promotionnels (événement à venir, nouveautés produits...).

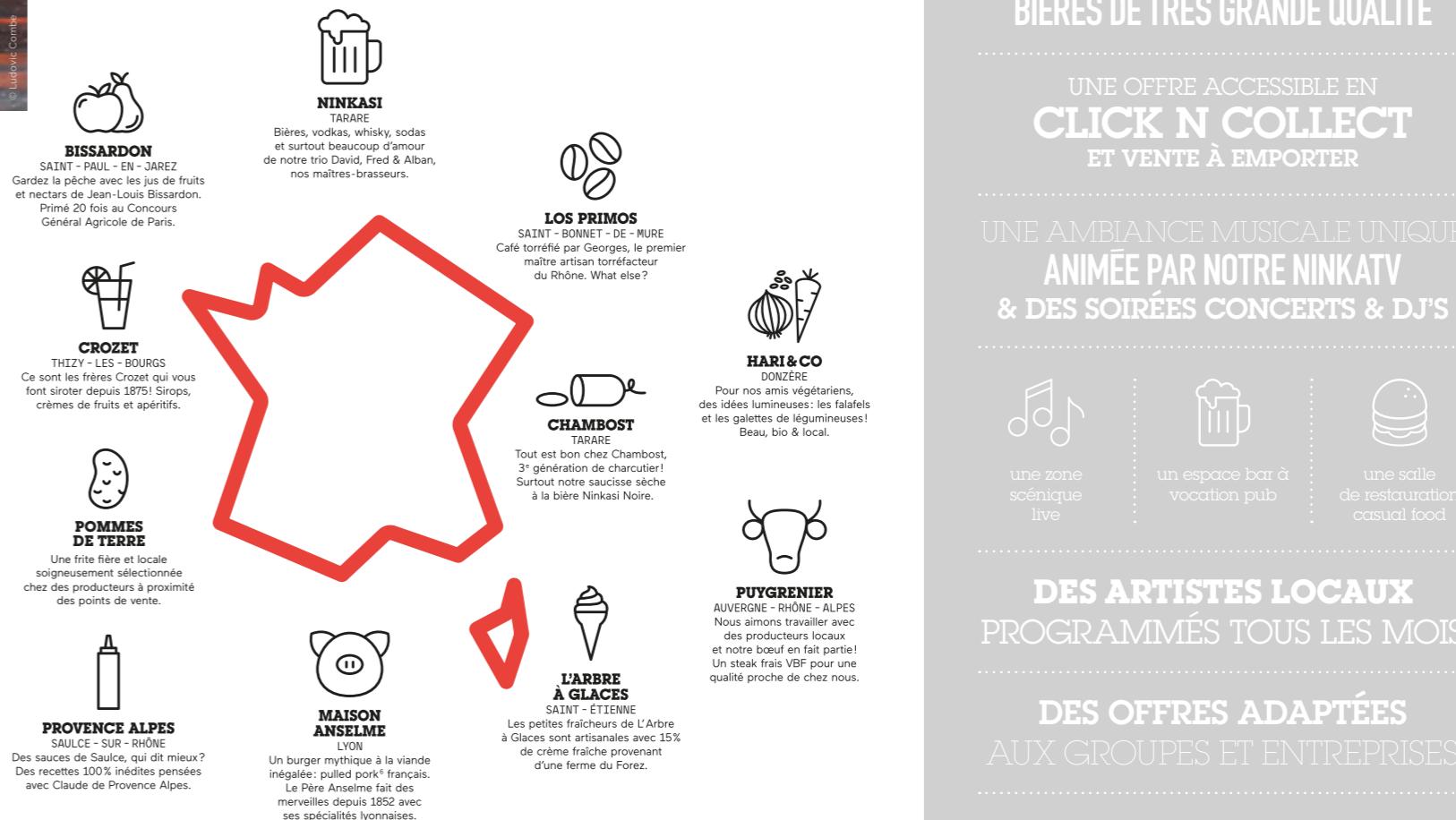


MUSIQUE

Guidé par ses principes d'authenticité, de convivialité et de diversité, Ninkasi porte un projet culturel à son image. Sa vocation? Développer la scène musicale locale et permettre au plus large public de s'ouvrir à un maximum de pratiques artistiques.

Fier de son image de lieux de brassage, le Ninkasi accueille autant de groupes et de DJ's que de soirées dédiées à la danse (salsa et hip-hop) ou des animations musicales (blind test, karaokéchorale, disco bingo).

70% de nos achats proviennent de 12 producteurs partenaires



UN CONCEPT UNIQUE
DE PUB MODERNE

20
BIÈRES DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

UNE OFFRE ACCÉSSIBLE EN
CLICK & COLLECT
ET VENTE À EMPORTER

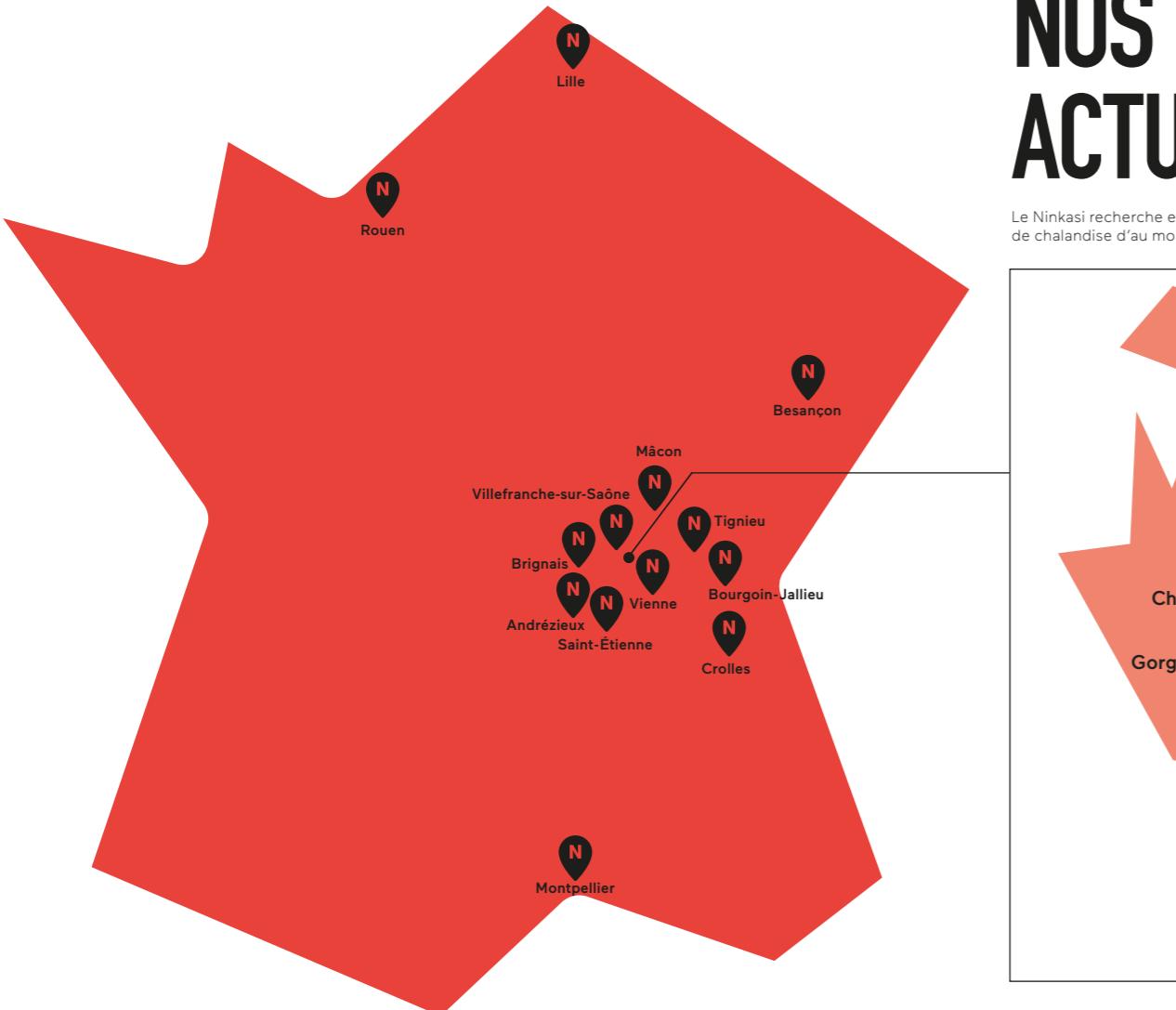
UNE AMBIANCE MUSICALE UNIQUE
ANIMÉE PAR NOTRE NINKATV
& DES SOIRES CONCERTS & DJ'S

DES ARTISTES LOCAUX
PROGRAMMÉS TOUS LES MOIS

DES OFFRES ADAPTÉES
AUX GROUPES ET ENTREPRISES

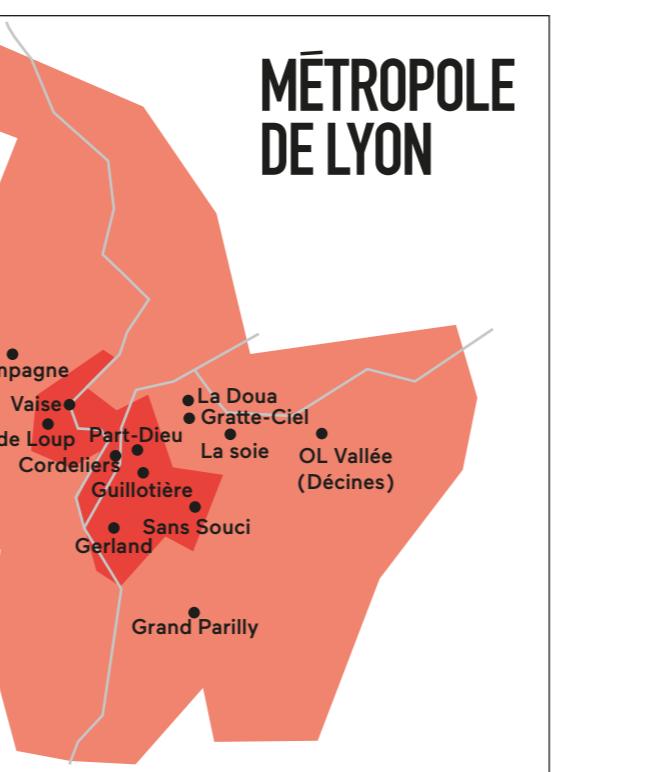
EXPERTISE PRODUITS
BIÈRE & DISTILLERIE

LA FRANCHISE



NOS IMPLANTATIONS ACTUELLES

Le Ninkasi recherche en priorité un développement en centre ville, dans des zones de chalandise d'au moins 30000 habitants.



L'ANIMATION DU RÉSEAU

Une culture d'innovation produit forte

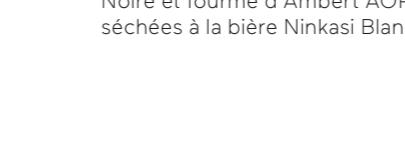
Chaque temps fort, son lot de nouveautés produits: une nouvelle bière et un nouveau burger en série limitée, qui s'adaptent au gré des saisons et de nos envies. C'est aussi des innovations de produits originaux (vodka, sodas et planches à partager mais aussi cocktails...) ainsi que deux lancements de carte dans l'année pour s'inscrire dans les tendances du moment mais aussi être précurseurs dans nos métiers (saucisse sèche à la bière Ninkasi Noire et fourme d'Ambert AOP, tapenade de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche et picodon AOP...).

C'est aussi l'accès en permanence à un système d'informations performant (caisse, gestion de l'hygiène, planning achats et gestion de stock) et à un dispositif de formation continue à la carte très complet (du serveur au directeur).

Digitalisation oblige, nous proposons aussi de nombreuses applications métiers: reporting hebdomadaire des ventes, module e-learning, plan de maîtrise sanitaire, e-recrutement...



Vous profitez d'une animation réseau pour vous conseiller, avec un animateur qui vous rend visite 4 fois par an. Vous participez à nos réunions régionales et convention annuelle, moments de convivialité 100% authentiques, qui finit généralement autour d'une (ou plusieurs) bière!



LE MARKETING & LA COMMUNICATION

Une plateforme de marque (charte graphique, charte éditoriale, charte social media)

Un book marketing à chaque temps fort (affichage, merchandising)

Une expertise forte en social media & digital (CRM)

Une centralisation et pilotage des avis et réclamations client au quotidien

Des animations en point de vente

Un soutien de communication pour les ouvertures et tout au long de l'année

Du peps et de la culture populaire!

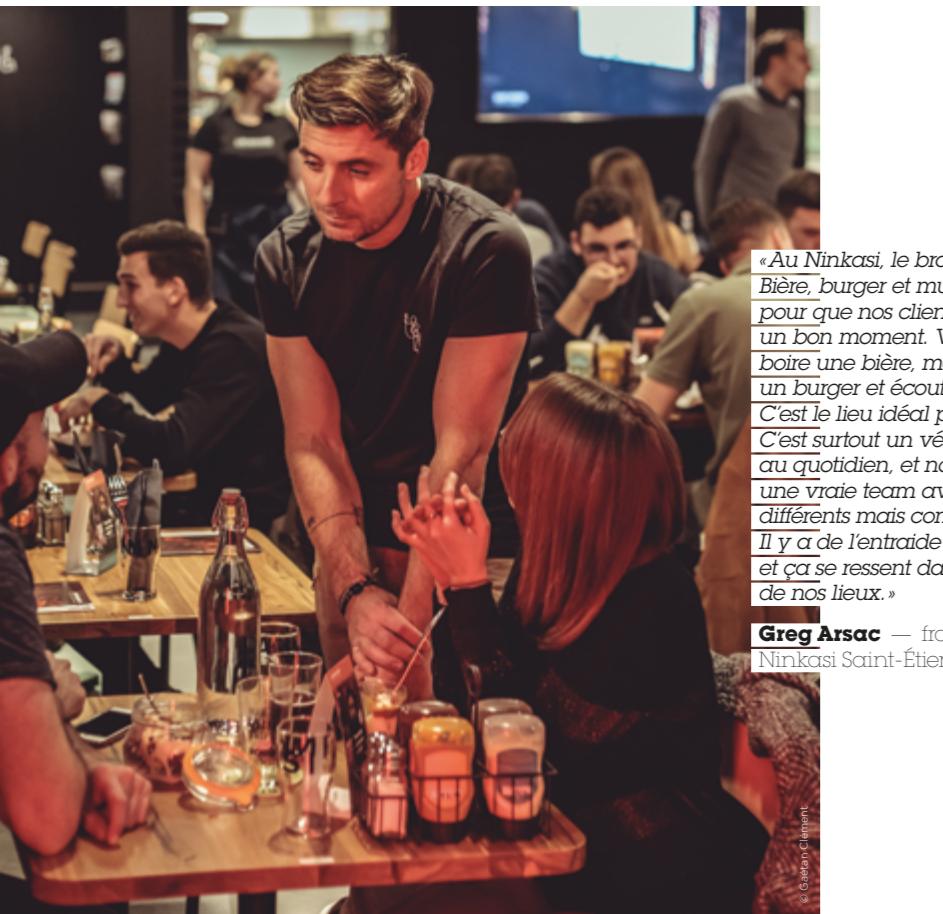


Fête de la Musique, Halloween, Saint Patrick ou encore le Jazz Day... Ninkasi anime les grands rendez-vous populaires et met un point d'honneur à les célébrer. Sa recette d'une fête réussie? Un mix de musique avec des concerts ou la Ninkasi TV, de bons produits pour se restaurer et d'ouvertures de repas.

Et Ninkasi cultive aussi l'art de la réception en organisant dans ses bars des blind tests, karaokénoirs, cours de danse et notamment un festival de rentrée en septembre, 100% gratuit, dédié à l'énergie, simplement nommé « Festival Ninkasi »!

DEVENIR FRANCHISÉ

Quelque chose en nous de Ninkasi...



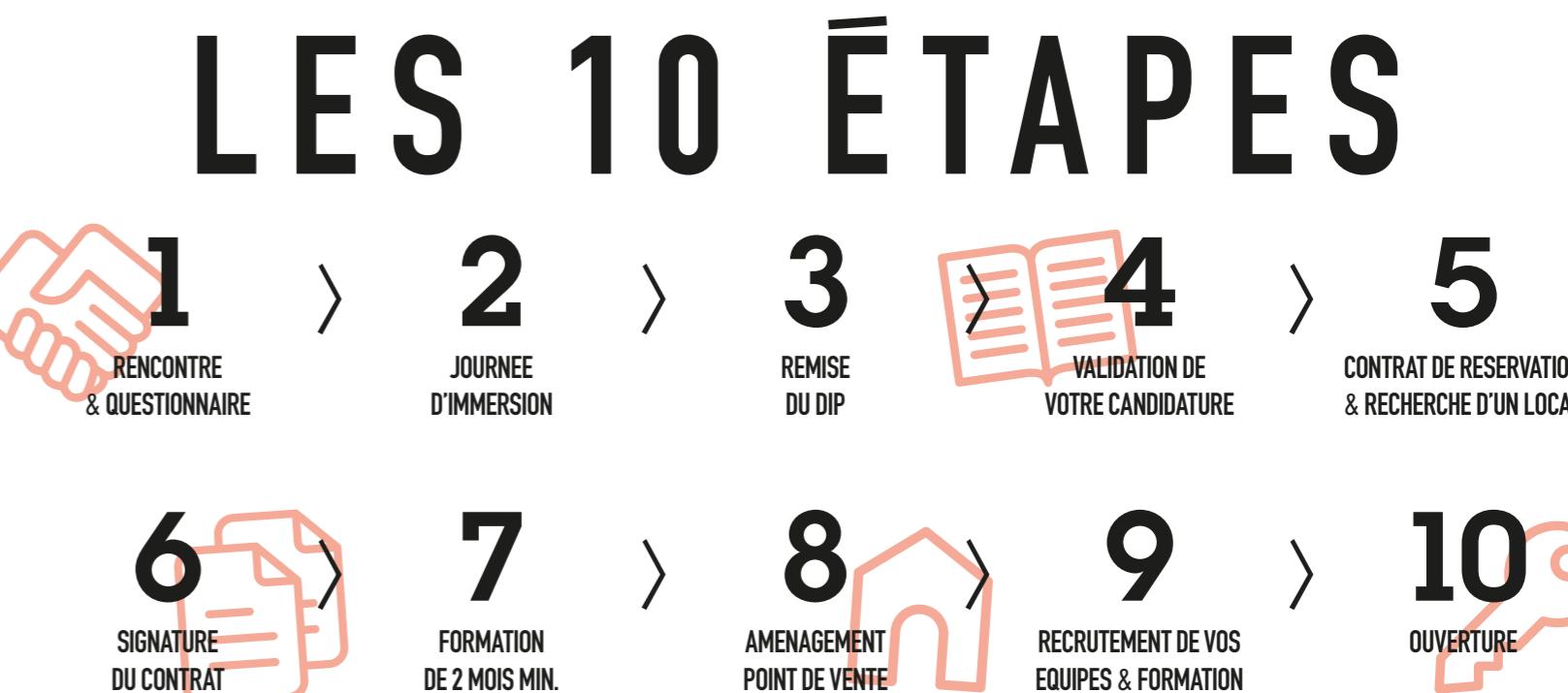
«Au Ninkasi, le brassage parfait! Bière, burger et musique tout y est pour que nos clients passent un bon moment. Vous pouvez juste boire une bière, mais aussi manger un burger et écouter un concert. C'est le lieu idéal pour se retrouver. C'est surtout un véritable soutien au quotidien, et nous sommes une vraie team avec des profils différents mais complémentaires. Il y a de l'entraide entre nous, et ça se ressent dans l'ambiance de nos lieux.»

Greg Arsac — franchisé Ninkasi Saint-Étienne



REJOIGNEZ L'ÉQUIPE NINKASI !

Nous cherchons des femmes et des hommes désireux de vivre une aventure entrepreneuriale dans un réseau dynamique avec des valeurs fortes. Véritable commerçant, vous pilotez votre centre de profit en bénéficiant d'un accompagnement personnalisé de la tête de réseau.



L'ACCOMPAGNEMENT & L'ASSISTANCE À L'OUVERTURE

En rejoignant le Ninkasi, vous bénéficierez d'une formation complète de 60 jours et d'une assistance à l'ouverture et à la recherche d'emplacement, accès à un pool de partenaires (location, comptabilité...), découverte de la gestion d'un établissement pilote existant... C'est aussi l'accompagnement par une équipe expert sur 1 jour à l'ouverture.





LES ESSENTIELS

Chez Ninkasi, nous brassons bien plus que de la bière. Rencontrez-nous !

DROIT D'ENTRÉE

35K€ ht

APPORT PERSONNEL à partir de

200K€

CHIFFRE D'AFFAIRES en moyenne

1,46M € ht

Les zones d'implantation prioritaires

zone de chalandise de + de 30000 habitants



Centre-ville



Quartier d'affaires



Quartier résidentiel



Proche pôle loisirs



Secteur étudiants

Les critères d'implantation



Local de 250m²
à 500m²



Terrasse



Pas de pied
d'immeuble
d'habitation neuf



Parking /
Transport en commun



Possibilité de licence I/V



Possibilité
d'extraction

ENVIE DE POSTULER ?

Déposez votre dossier en ligne sur www.ninkasi.fr
et nous reviendrons vers vous rapidement.

Contactez-nous: contact.franchise@ninkasi.fr

www.ninkasi.fr

#WeAreNinkasi

