



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 !



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



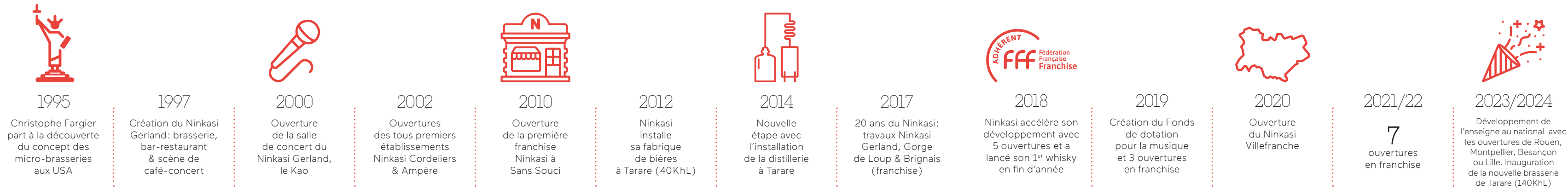
Christophe Fargier

élu président préféré des jeunes décideurs lyonnais

À 20 ans, Christophe s'envole pour les États-Unis des rêves plein les poches et avec une folle envie de découvertes. Il fait la rencontre de Kurt et ils tombent sous le charme des micro-brasseries américaines. Les deux acolytes passent des mois à arpenter le continent américain en quête de savoir et d'échanges.

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 de bières, il pense aussi brassage de métiers, de publics, de talents, de styles, de cultures et de goûts... Il aime les moments entre amis autour d'une bière, d'un burger et au son d'un concert, Ninkasi est un savant mélange de ces instants 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!



Brasserie
française
indépendante

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 prune 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 beer à l'automne et une dubbel au malt fumé pour la fin d'année.



Les spiritueux

Produits en petite série à Tarare, ils sont 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.



2000 concerts & événements musicaux par an dont 90% gratuites ou en accès libre pour les clients

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).

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 sert aussi d'outil promotionnel (événement à venir, nouveautés produits...).



UN CONCEPT UNIQUE
DE PUB MODERNE

20
BIÈRES DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

UNE OFFRE ACCESSIBLE EN
CLICK N COLLECT
ET VENTE À EMPORTER

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



une zone
scénique
live



un espace bar à
vocation pub



une salle
de restauration
casual food

DES ARTISTES LOCAUX
PROGRAMMÉS TOUS LES MOIS

DES OFFRES ADAPTÉES
AUX GROUPES ET ENTREPRISES

EXPERTISE PRODUITS
BIÈRE & DISTILLERIE



BISSARDON
SAINT - PAUL - EN - JAREZ
Gardez la pêche avec les jus de fruits
et nectars de Jean-Louis Bissardon.
Primé 20 fois au Concours
Général Agricole de Paris.



NINKASI
TARARE
Bières, vodkas, whisky, sodas
et surtout beaucoup d'amour
de notre trio David, Fred & Alban,
nos maîtres-brasseurs.



LOS PRIMOS
SAINT - BONNET - DE - MURE
Café torréfié par Georges, le premier
maître artisan torréfacteur
du Rhône. What else?



HARI & CO
DONZÈRE
Pour nos amis végétariens,
des idées lumineuses: les falafels
et les galettes de légumineuses!
Beau, bio & local.



PUYGRENIER
AUVERGNE - RHÔNE - ALPES
Nous aimons travailler avec
des producteurs locaux
et notre bœuf en fait partie!
Un steak frais VBF pour une
qualité proche de chez nous.



**L'ARBRE
À GLACES**
SAINT - ÉTIENNE
Les petites fraîcheurs de L'Arbre
à Glaces sont artisanales avec 15%
de crème fraîche provenant
d'une ferme du Forez.



**MAISON
ANSELME**
LYON
Un burger mythique à la viande
inégalée: pulled pork* français.
Le Père Anselme fait des
merveilles depuis 1852 avec
ses spécialités lyonnaises.



PROVENCE ALPES
SAULCE - SUR - RHÔNE
Des sauces de Sauce, qui dit mieux?
Des recettes 100% inédites pensées
avec Claude de Provence Alpes.



SALADES
On ne raconte pas des salades,
elles sont cultivées localement
pour tous nos points de vente.



**BOULANGERIE
THEVENET**
OULLINS
Chaud comme un petit pain
de la boulangerie Thevenet,
avec des céréales de la région.



**POMMES
DE TERRE**
Une frite fière et locale
soigneusement sélectionnée
chez des producteurs à proximité
des points de vente.



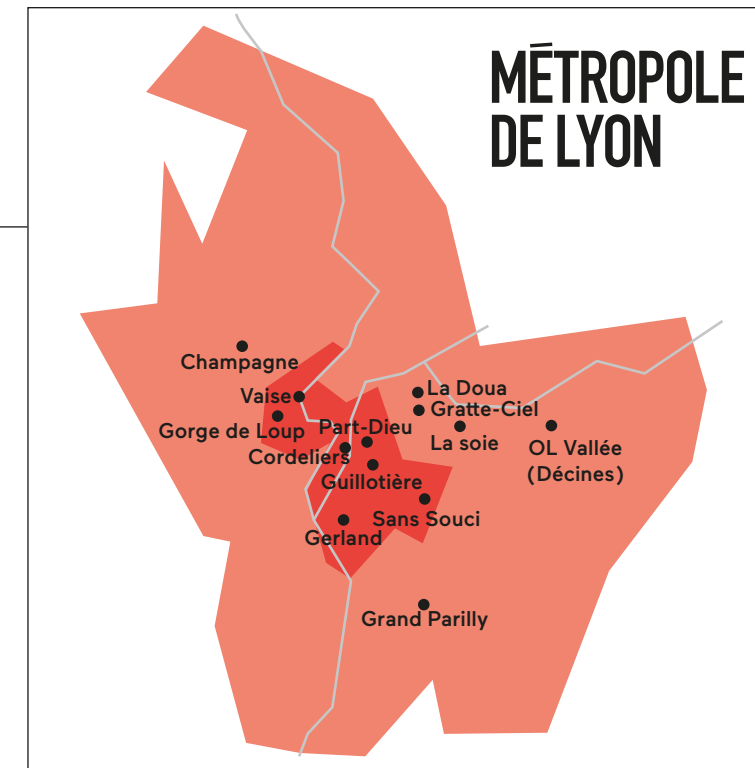
CROZET
THIZY - LES - BOURGS
Ce sont les frères Crozet qui vous
font siroter depuis 1875! Sirops,
crèmes de fruits et apéritifs.

LA FRANCHISE



NOS IMPLANTATIONS ACTUELLES

Le Ninkasi recherche en priorité un développement en centre ville, dans des zones de chalandise d'au moins 30 000 habitants.



L'accompagnement au quotidien

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!

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...



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 deuxancements 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...).



Du pep's et de la culture populaire!

Fête de la Musique, Halloween, Saint-Patrick ou encore le Jazz Day... Ninkasi aime 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 NinkaTV, de bons produits pour se restaurer et d'ouverture d'esprit.

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

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

DEVENIR FRANCHISÉ

Quelque chose en nous de Ninkasi...

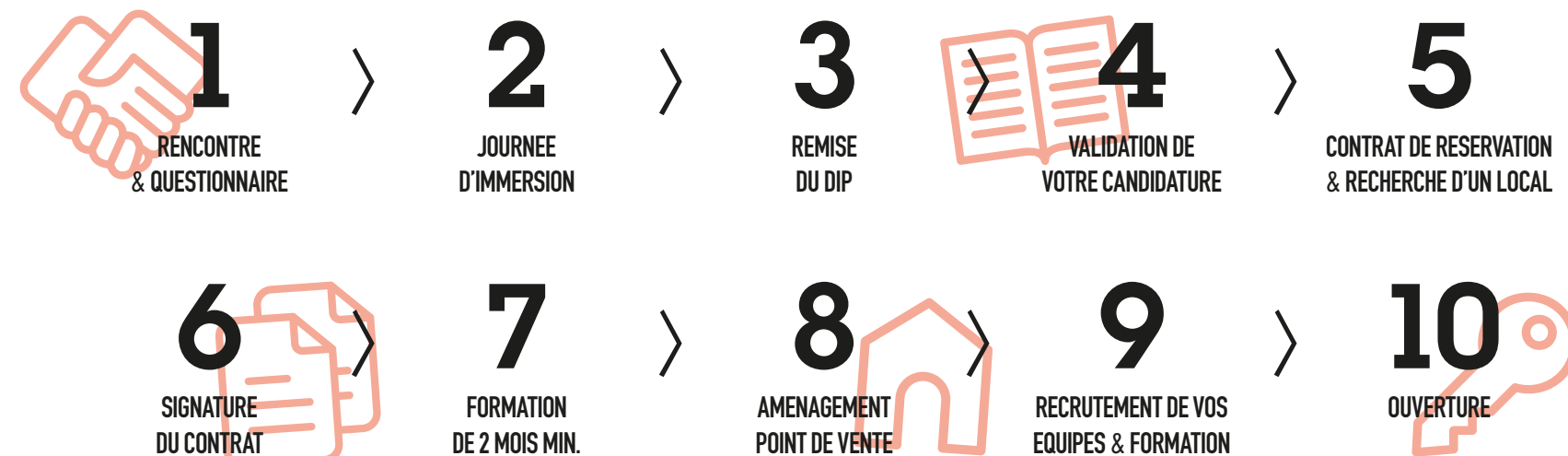


«Au Ninkasi, le brassage parfait! Bière, burger et musique tout y est pour que nos clients passent un bon moment. Vous pouvez juste boire une bière, mais aussi manger un burger et écouter un concert. C'est le lieu idéal pour se retrouver. C'est surtout un véritable soutien au quotidien, et nous sommes 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



LES 10 ÉTAPES



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 (bancaire, comptabilité...), découverte de la gestion d'un établissement pilote existant... C'est aussi l'accompagnement par notre équipe d'expert sur 10 jours à l'ouverture.



BIERE



BURGER



MUSIQUE



© Maxime Gulgue

LES ESSENTIELS

Chez Ninkasi, nous brassons bien plus que de la bière. Rencontrons-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 IV



Possibilité 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

