



LE COMPTOIR ITALIEN - GROUPE -

2024

*Devenez un ambassadeur
de l'excellence !*

Rejoignez notre Groupe

L'ÉQUIPE DIRIGEANTE



CHRISTOPHE RUSCASSIER (53 ANS)

Directeur chez McDonalds
(10 ans)
Récompensé Directeur de l'année
2000 à Deauville
Restauration traditionnelle
(12 ans)



VINCENT KASKOSZ (50 ANS)

Etude comptable &
Chargé d'études chez Gecina
Restauration traditionnelle
(12 ans)



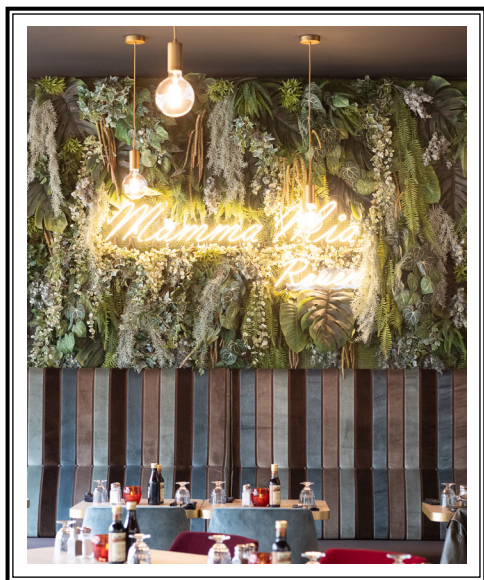
Associés depuis 25 ans, ils ont créé et développé ensemble

🦋 9 magasins Vidéo Futur leader du marché français

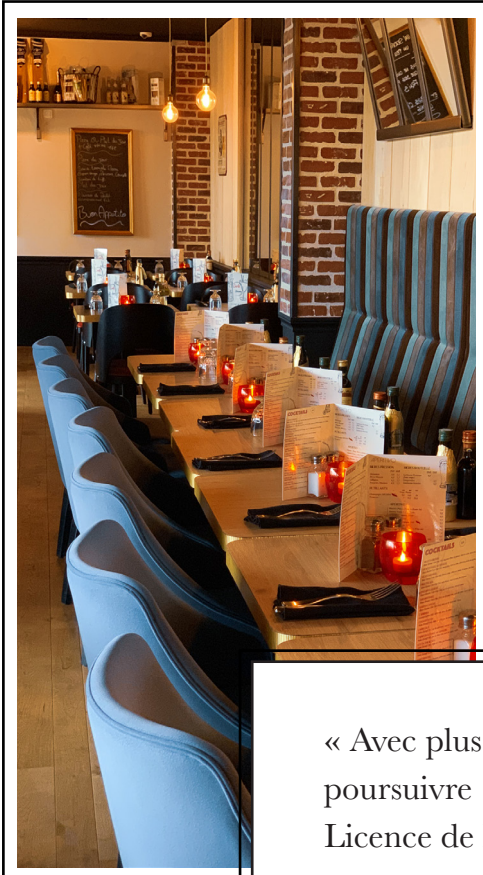
🦋 3 franchises Pomme de Pain

🦋 1 franchise de sushis

🦋 1 franchise Bar à Pâtes pour le développement de Pomme de Pain



LES ATOUTS DU GROUPE



- ✎ Plus de 200 collaborateurs
- ✎ 8 restaurants ouverts 7j/7
- ✎ Décoration chic et chaleureuse où l'on s'y sent bien
- ✎ Authentique gastronomie italienne
- ✎ Surface moyenne 300m2
- ✎ Carte unique privilégiant le « fait maison »
- ✎ Développement sous Licence de Marque
- ✎ Epicerie fine dans chaque restaurant

« Avec plus de 1000 clients par jour, le succès est total. RK Holding va poursuivre le développement de l'enseigne en nom propre ainsi qu'en Licence de Marque »



Christophe Ruscassier
Fondateur et co-dirigeant du group RK Holding

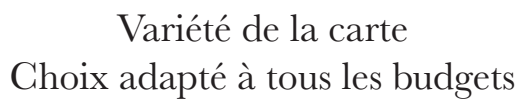
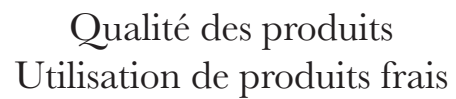
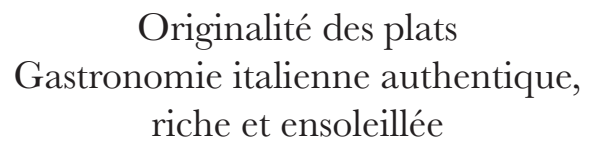
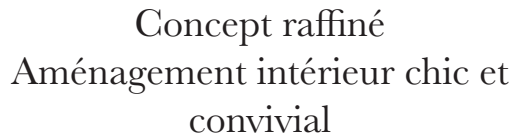


« Toujours à la recherche de produits innovants »

Vincent Kaskosz
Directeur général

CHIFFRE D'AFFAIRES
16 M€





NOTRE CONCEPT



Partant du constat qu'il fallait rajeunir l'image des pizzerias traditionnelles en cœur de ville, nous avons développé un premier restaurant spacieux, chic et chaleureux.

Le succès a été immédiat, multipliant le CA annuel par 4.

Nous avons ensuite « exporté » cette réussite en périphérie de ville avec le même succès.

Nos trattoria contemporaines privilégient l'utilisation de matériaux bruts associés à un mobilier raffiné et confortable.

D'une capacité de 100 à 150 places, nous y retrouvons le midi une clientèle d'affaire et en soirée et le WE les familles ou les amis.

Parce que la qualité de repas est essentiel, nous mettons un point d'honneur à ne servir que du fait maison à base de produits frais, de qualité, sourcés auprès de fournisseurs rigoureusement sélectionnés.

A titre d'exemple, nos pizzas sont réalisées avec des farines Italiennes selon une technique napolitaine. La maturation de la pâte est de 72h, les ingrédients frais sont coupés à la minutes pour garantir à notre clientèle une pizza haut de gamme.

Dernière composante du succès, l'accueil de nos convives s'accompagne d'un service « à la place » irréprochable, avec le sens du détail et toujours avec le sourire !

Ainsi, nous sommes fières de nos établissements et de nos équipes avec lesquels, depuis 11 ans, nous vivons une formidable aventure entrepreneuriale autour de l'amour de la cuisine Italienne.



NOS CHIFFRES

— 150

C'est la capacité d'accueil de nos restaurants.

7J/7 —

Nos restaurants sont ouverts toute la semaine et propose deux services dans la journée.

— 30,00€

C'est le ticket moyen d'un client du Comptoir Italien.

1282 —

C'est le nombre de couvert que 7 de nos restaurants totalisent à la semaine.

— 660

Du vendredi au dimanche c'est 590 couverts que nos restaurants servent.

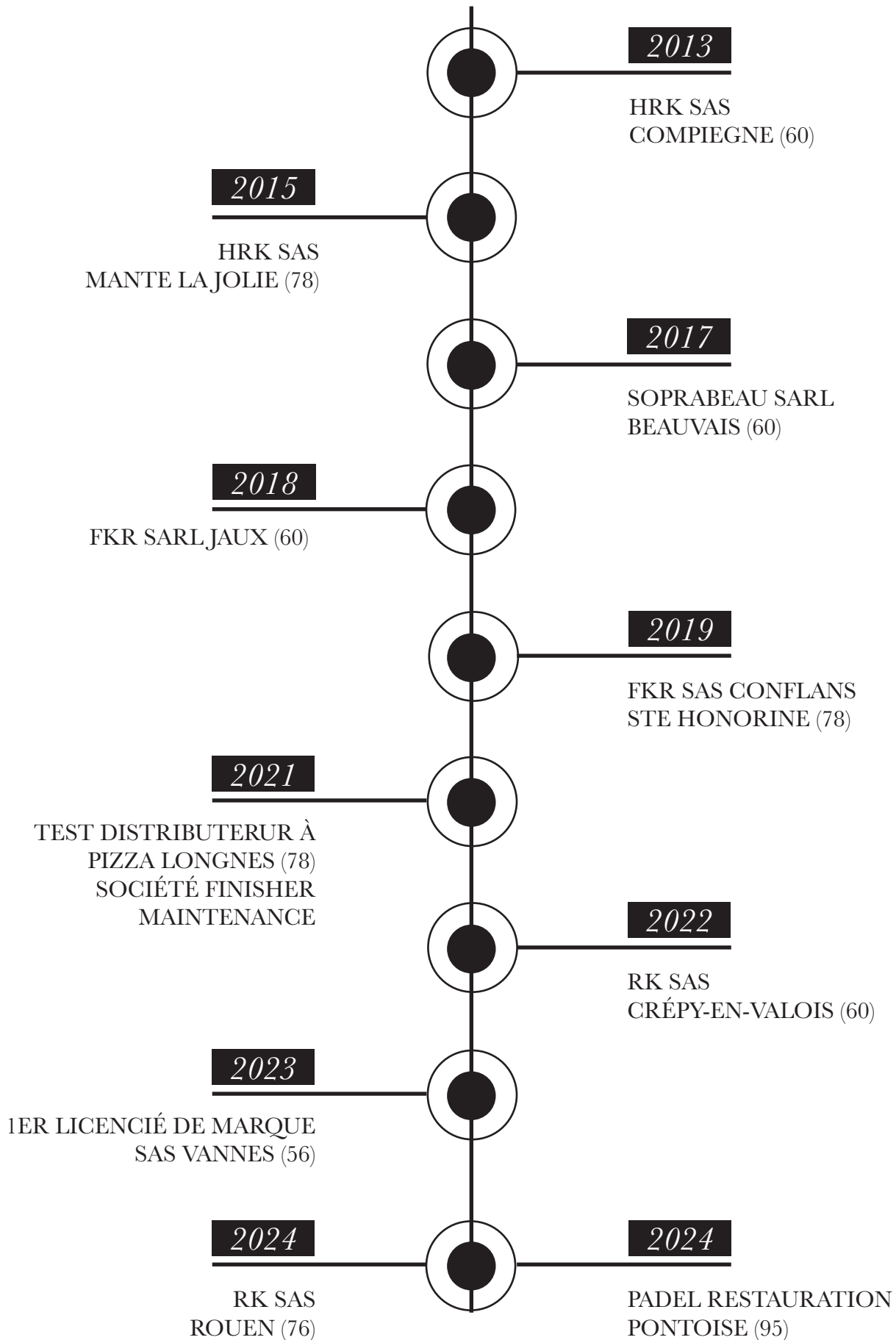
2M —

C'est le chiffre d'affaires moyen hors taxe.

— 1

Chaque restaurant possède sa terrasse.

DÉVELOPPEMENT DE L'ENSEIGNE



LICENCE DE MARQUE



ACCOMPAGNEMENT

Accompagnement complet du début de l'aventure jusqu'au deuxième mois de l'ouverture.

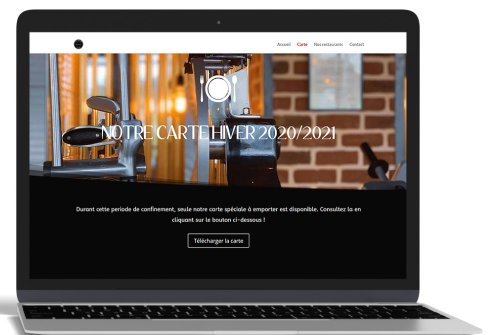
Validation de l'implantation, aide au montage financier, formation complète de l'équipe, mise en place des outils informatiques, organisation de la soirée d'inauguration...



LOGICIEL DE CAISSE

Ikentoo est un système de caisse enregistreuse certifié NF 525. Il permet de prendre les commandes à l'aide d'Ipod et d'Ipad. Il permet une prise de commande plus rapide et plus efficace.

Il offre également une comptabilité adaptable et intuitive.



FOURNITURES

Fourniture des cartes Menu de la saison (200ex).

FOURNISSEURS

L'accès à nos fournisseurs principaux.

NOM DE MARQUE

Droit d'utilisation de la marque « le Comptoir Italien Mamma Mia ».

COMMUNICATION

Communication 360° grâce à l'agence Pardalys.

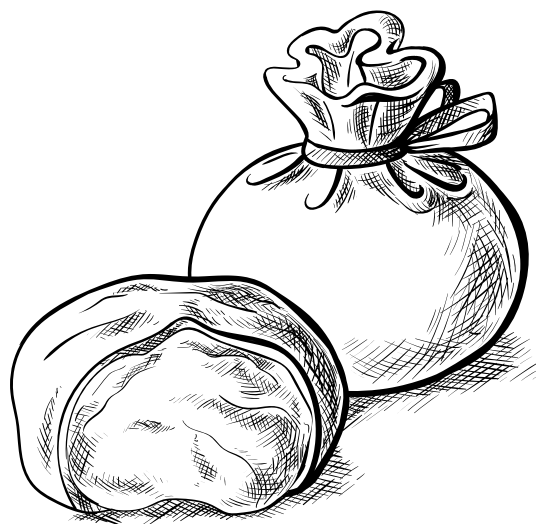


ENSEMBLE

Organisation d'une réunion de travail deux fois dans l'année pour l'élaboration des cartes « été et hiver ».

SUIVI

Passage mensuel d'un responsable opérationnel du groupe RK Holding sur votre point de vente.



NOS PARTENAIRES





Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Beauvais

Speed Park – Rue Fernand Sastre

60000 – Beauvais

03 44 05 19 63

beauvais@lecomptoir-italien.fr



Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Jaux

Speed Park – Place Jacques Tati

60880 – Jaux

03 44 43 98 87

jaux@lecomptoir-italien.fr



Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Conflans Ste Honorine

Speed Park – 18 Rue de l'Hautil

78700 – Conflans Ste Honorine

01 82 19 62 64

conflans@lecomptoir-italien.fr



Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Crépy-en-Valois

Boulevard Victor Hugo

60800 – Crépy-en-Valois

03 44 87 27 09

crepy@lecomptoir-italien.fr



Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Vannes

Speed Park

4 Rue Aristide Boucicaut

56000 – Vannes

02 97 53 12 54

vannes@lecomptoir-italien.fr



Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Rouen

Hangar 105

Allée François Mitterand

76100 – Rouen

02 78 77 13 41

rouen@lecomptoir-italien.fr



Le Comptoir Italien

Soprano

Mantes-la-Jolie

48 Rue de Lorraine

78200 – Mantes-la-Jolie

01 30 94 17 02

mantes@soprano-restaurant.fr



Le Comptoir Italien

Soprano

Compiègne

22 Rue Jean Legendre

60200 – Compiègne

03 44 40 04 06

contact@sopranocompiègne.fr

Contact

v.kaskosz@lecomptoir-italien.fr - 06 60 93 39 61

c.ruscassier@lecomptoir-italien.fr - 06 09 76 15 07