



BIOCOLD PROCESS



SOMMAIRE



ÉDITO	3
NOTRE ÉQUIPE	4
L'IDENTITÉ DE NOTRE FRANCHISE	7
LES FILTRES STABILISATEURS©	8
ÊTRE FRANCHISÉ	11
FINANCER SON DROIT D'ENTRÉE	12
LE PROCESSUS DE RECRUTEMENT	13
LES TÉMOIGNAGES DE NOS CLIENTS	14
LES TÉMOIGNAGES DU RÉSEAU	16
NOS PARTENAIRES NATIONAUX	18
NOTRE COMMUNICATION	20



ÉDITO



JEAN-MARC PARÉ

Voilà plus de 25 ans que BIOCOLD PROCESS s'engage. Notre franchise, active dans toute la France, nous pousse à contribuer du mieux que nous le pouvons à l'amélioration du stockage alimentaire dans les espaces réfrigérés : chambres froides, meubles froids, vitrines réfrigérées, etc.

Ingénieur de l'École Centrale de Lyon, créateur du procédé BIOCOLD PROCESS, j'ai mis au point, dans le cadre d'un programme de recherches subventionné par l'ADEME, des produits de très haut niveau technologique. Il permet d'améliorer la conservation et l'hygiène dans les espaces réfrigérés.

En améliorant la sécurité microbiologique des aliments, nous contribuons à améliorer la qualité commerciale des denrées et autres produits stockés.

La réussite de nos franchisés, qui se traduit à travers les différents témoignages des clients, est une grande fierté pour nous. Notre volonté d'aller de l'avant et de parvenir à maintenir cette relation de confiance continuera d'être notre objectif premier.

Nous recherchons des hommes et des femmes ayant le tempérament de chefs d'entreprises pour devenir franchisés BIOCOLD PROCESS, franchise originale et loyale.

“

**JE SOUHAITE UNE RÉUSSITE TOTALE POUR CHACUN DE NOS FRANCHISÉS,
DANS L'ESPOIR QUE NOS RELATIONS S'ENRICHISSENT TOUJOURS PLUS !**

”

NOTRE ÉQUIPE

Jean-Marc



Fondateur

Au moyen de services allant de l'aide technique et commerciale, en passant par l'organisation la définition de la stratégie à long terme, il ne cherche qu'une chose vous faire prospérer.

Catherine



Associée

Elle dirige la gestion administrative et comptable et apporte son savoir-faire juridique.

Aurélia



Responsable Développement et Recrutement

Elle vous accompagne tout au long de votre processus d'intégration dans le réseau et anime le Pôle Développement et Recrutement.

Jérémy



Responsable Informatique

Il améliore les outils informatiques mis à disposition de tous nos franchisés pour faciliter leur quotidien et les guider dans leur utilisation.

Mélodie



Responsable Administrative et Qualité

Elle vous accompagne dans la gestion de votre relation clients et anime le Pôle Administratif et Qualité

NOTRE ÉQUIPE

Diane



Chargée du Développement

Elle vous accompagne tout au long de votre processus de recrutement. Elle participe aux améliorations des programmes de formation des Franchisés.

Julie



Chargée de communication

Elle contribue à l'évolution de notre communication et de notre image de marque. Et vous accompagne également dans vos projets de communication terrain.

Pierre-Louis



**Assistant Administratif
Comptable et Juridique**

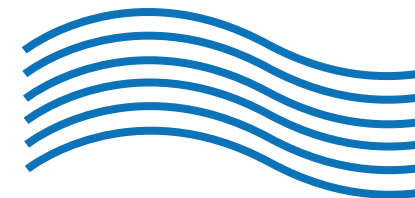
Il est chargé de la gestion de la relation clients et Franchisés.

Héloïse



Chargée du Développement

Elle vous accompagne tout au long de votre processus de recrutement. Elle participe aux améliorations des programmes de formation des Franchisés.



NOTRE ÉQUIPE



FRANCIS

JEAN-CHRISTOPHE



NOS ANIMATEURS RÉSEAU

Ils vous accompagnent sur votre secteur et apportent une aide concrète pour développer votre activité et vous assurer une meilleure performance. Véritables relais entre le franchiseur et les franchisés, ils sont garants de l'esprit de l'enseigne et de la cohésion du concept.

Ils transmettent les savoir-faire étudiés en formation et apportent des solutions pratiques sur le terrain à tous nos franchisés en plus de l'assistance permanente fournie par A.S.I. à tous nos franchisés en sus de l'assistance permanente fournie par A.S.I.

ALAIN



EMMANUEL



DANIEL



L'IDENTITÉ DE NOTRE FRANCHISE

La société A.S.I, fondée par Jean-Marc Paré, ingénieur de l'école Centrale de Lyon, a entrepris depuis 1994, un programme de recherche et développement sur le thème de la régulation de l'humidité dans les espaces réfrigérés. La société fut créée en 1995 et commercialise le procédé BIOCOLD PROCESS auprès des professionnels de l'alimentaire depuis 1997.

BIOCOLD PROCESS développe des Filtres Stabilisateurs® destinés à améliorer la conservation des aliments, denrées stockés et autres produits dans les espaces réfrigérés (chambres froides, meubles froids, vitrines, etc.). Des produits destinés uniquement aux professionnels.

Subventionné par l'ADEME, le procédé BIOCOLD PROCESS est également référencé par les plus grands syndicats professionnels de l'alimentaire et des fleurs coupées (CFBCT, CNCT, Synhorcat, Interhôtel, Maîtres cuisiniers de France, etc.)

La composition minéralogique (MND) unique, d'un degré de pureté exceptionnel, a été réalisée avec le concours du BRGM (Bureau de Recherches Géologiques et Minières). Le BRGM est un établissement public à caractère industriel et commercial placé sous la tutelle du Ministère délégué à l'enseignement supérieur et à la recherche et du Ministère de l'environnement, du développement et de l'aménagement durable.

LES FILTRES STABILISATEURS®

Des Matériaux Divisés Naturels (M.D.N)

Les Matériaux Divisés Naturels possèdent des propriétés d'adsorption sélective et d'échanges cationiques uniques. Les M.D.N : une composition minéralogique unique d'un degré de pureté exceptionnel réalisée avec le concours du BRGM.

Des avantages indéniables

- Réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et des fleurs coupées
- Eliminer les odeurs
- Préserver plus longtemps la qualité et la fraîcheur des produits stockés
- Ralentir la dégradation des produits frais
- Améliorer l'hygiène des espaces réfrigérés
- Diminuer la consommation énergétique

Des produits uniques et révolutionnaires

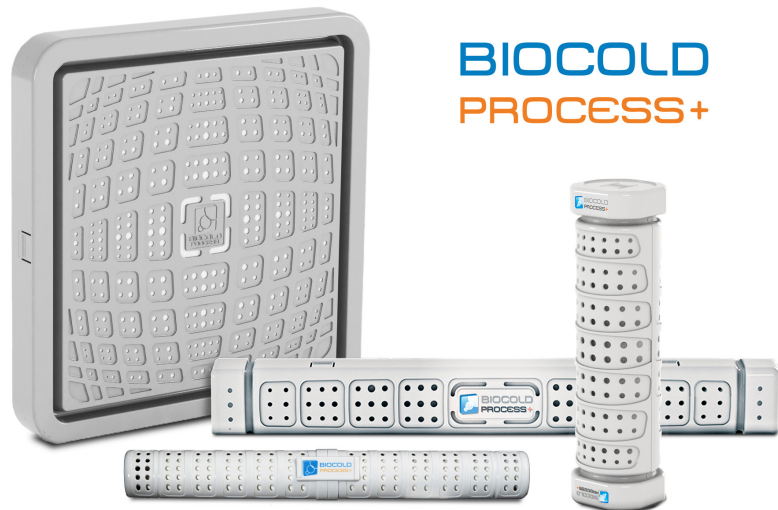
- Une coque de protection multiperforée en ABS agréé contact alimentaire
- Des Matériaux Divisés Naturels dans un sac non tissé technique de haute performance
- Un numéro d'identification unique sous forme de code-barres garantissant la traçabilité des **Filtres Stabilisateurs®**
- Des propriétés du traitement de l'air exceptionnelles : régulation de l'humidité, élimination des odeurs, optimisation des qualités bactériologiques de l'air
- Une forme adaptée à tous types d'espaces réfrigérés.

Des produits utiles

- Éviter les excès d'humidité et le dessèchement
- Capturer les odeurs et gaz nocifs
- Diminuer les risques de mauvais goût
- Réduire les risques de contamination croisée

Le respect de l'environnement

Quand la performance technique est aussi écologique : BIOCOLD PROCESS s'engage, ses produits sont conçus et distribués dans le plus grand respect de l'environnement. Les **Filtres Stabilisateurs®** 100% recyclables sont composés notamment de minéraux naturels et leur retraitement ne génère aucun déchet.



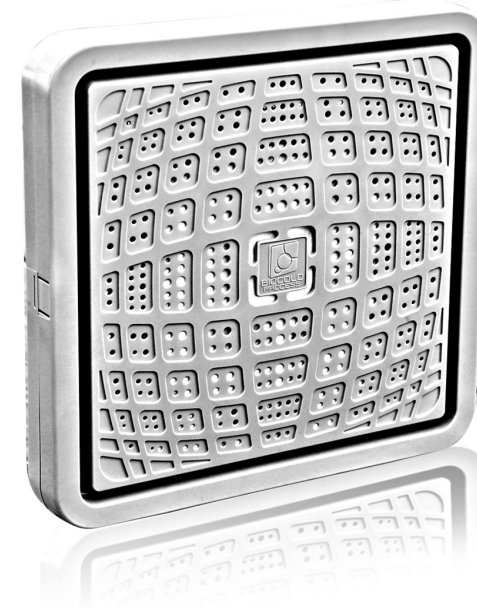
LA CANETTE



Dédiée aux meubles froids, aux vitrines réfrigérées et aux chambres froides en complément des Cassettes. Elle travaille en statique et en dynamique, soit dans le flux de l'air, soit en régulation et en filtration de l'air.

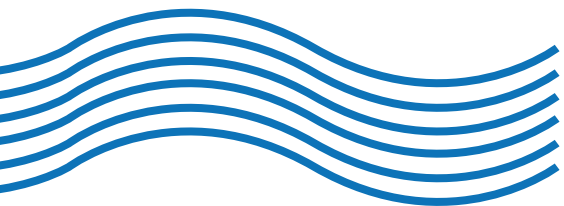
Elle est composée de Matériaux Divisés Naturels® et d'un filtre antibactérien unique révolutionnaire.

LA CASSETTE



Dédiée aux chambres froides, fixée au plafond à l'aide d'un support en fil inox alimentaire, elle travaille notamment en statique grâce à son pouvoir d'adsorption et de régulation exceptionnel.

Elle est composée de Matériaux Divisés Naturels® et d'un filtre antibactérien unique révolutionnaire.



LA BAGUETTE



Dédiée aux vitrines réfrigérées et aux chambres froides en complément des Cassettes, elle travaille en statique et en dynamique, c'est-à-dire en régulation et en filtration de l'air.

Elle est composée de Matériaux Divisés Naturels® et d'un filtre antibactérien unique révolutionnaire.

LA FUSETTE



Dédiée aux vitrines réfrigérées et aux meubles froids, elle travaille en statique et en dynamique, c'est-à-dire en régulation et en filtration de l'air.

Elle est composée de Matériaux Divisés Naturels® et d'un filtre antibactérien unique révolutionnaire.



ÊTRE FRANCHISÉ

LES AVANTAGES

Aucun achat de stock pour le franchisé ! Nous vous mettons à disposition les **Filtres Stabilisateurs®** BIOCOLD PROCESS ainsi que les supports.

Des revenus récurrents et toujours croissants ! Sans plafond, plus vous signez de contrats, plus votre chiffre d'affaires augmente.

Devenir indépendant chez vous, sur votre propre secteur

Une technologie révolutionnaire ayant fait l'objet de subventions par l'ADEME.

LA MÉTHODE DE VENTE

Unique et non agressive : un essai gratuit de 15 jours suivi d'un contrat de Locaprest

Une prestation de service simple et conviviale : vous changez les **Filtres Stabilisateurs®** des clients tous les 3 mois et c'est tout !

Prospectez une clientèle de commerçants immense : restaurants, collectivités, bouchers, boulangers-pâtisseries, primeurs, fromagers, fleuristes, supermarchés, etc.

VOTRE PROFIL

Une expérience réussie dans l'alimentaire ou dans la vente sur le terrain

Un tempérament de chef d'entreprise

Une appétence pour l'indépendance

INFORMATIONS

Investissement 0€ : pas d'achat de stock ni de fond de commerce à acheter, vous travaillez depuis votre domicile

Un droit d'entrée de 18 950€ HT

Un CA potentiel après 3 ans : entre 130 000 et 190 000€

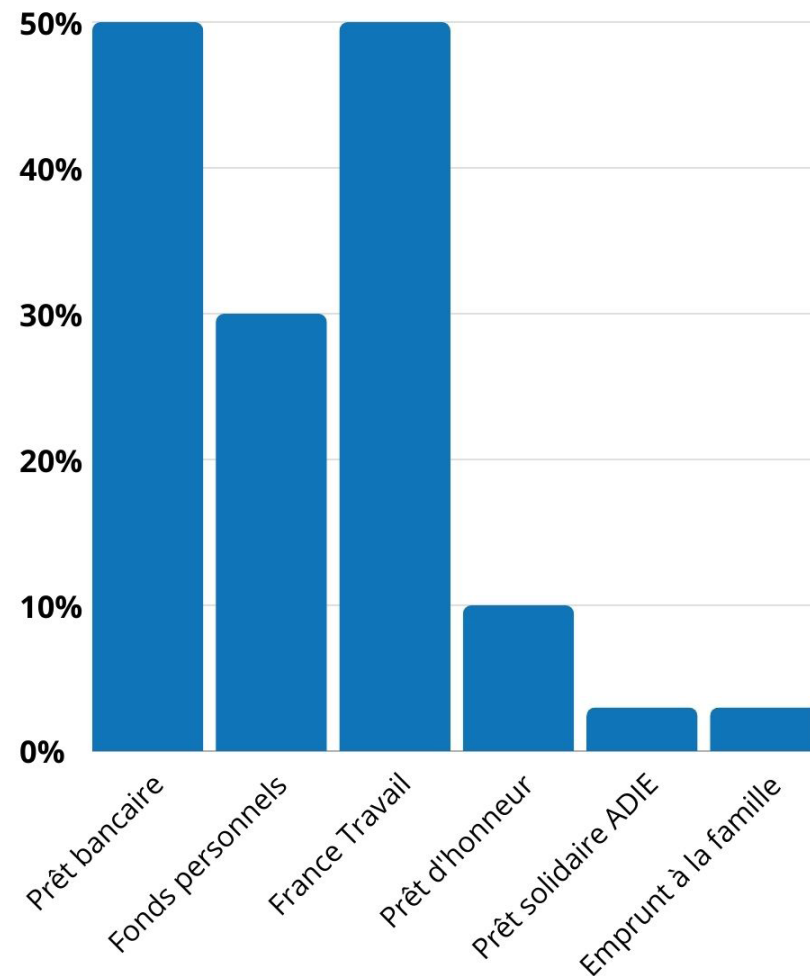
Une récurrence des revenus dès le 1er contrat signé

FINANCER SON DROIT D'ENTRÉE

Le droit d'entrée est de 18 950€ HT. Pour le financer, il existe des aides accessibles aux futurs franchisés.

Prêts bancaires, aides de France Travail, Prêts d'honneur, Prêts solidaires... Il est possible de trouver des solutions alternatives.

Retrouvez ici l'ensemble des solutions trouvées par nos franchisés pour financer leur création d'entreprise :



LE PROCESSUS DE RECRUTEMENT

ÉTAPE 1

Bénéficiez d'un entretien individuel en visioconférence

Inscrivez-vous directement sur notre site Internet et bénéficiez d'un entretien en visioconférence avec l'un de nos chargés de recrutement et développement.

Au cours de cet entretien, nous aurons le plaisir de répondre à toutes vos questions et de vous présenter notre Franchise BIOCOLD PROCESS.

Si votre candidature est retenue, vous recevrez une Invitation à une Journée individuelle de Présentation de la Franchise et une journée sur le terrain.

ÉTAPE 2

Participez à une Journée individuelle de Présentation de la Franchise

Vous participez à la Journée Individuelle de Présentation de la Franchise BIOCOLD PROCESS, consacrée à la découverte du concept et de la Franchise.

Vous rencontrerez toute l'équipe du Franchiseur, ainsi que Jean-Marc PARE, créateur de la Franchise qui auront le plaisir de répondre à vos questions et de vous faire partager l'expérience BIOCOLD PROCESS.

Nous discuterons également avec vous afin de mieux vous connaître, et d'envisager ainsi la remise du DIP (Document d'Information Précontractuel)

ÉTAPE 3

Vivez une Journée d'immersion sur le Terrain

Après la découverte du Franchiseur, il est temps de découvrir les Franchisés BIOCOLD PROCESS !

Vous participerez à une journée sur le terrain où vous accompagnerez un Franchisé Expérimenté.

Cet accompagnement vous permettra de vivre pleinement l'expérience BIOCOLD PROCESS.

ÉTAPE 4

Signez votre contrat de franchise

Après avoir participé à ces journées, vous serez accompagné(e) par notre Responsable Développement.

Vous réalisez votre Business Plan, votre prévisionnel et vous définissez vos objectifs.

Vous pourrez ainsi signer votre Contrat de Franchise et votre formation initiale pourra commencer.

A l'issue de votre formation initiale, vous aurez toutes les cartes en main pour obtenir le passeport BIOCOLD PROCESS.

LES TÉMOIGNAGES DE NOS CLIENTS



« Les **Filtres Stabilisateurs**® BIOCOLD PROCESS une fois que l'on a commencé à s'en servir on ne peut plus s'en passer. »

Christian Têtedoie
Président des maîtres
cuisiniers de France

« Je suis Président de la Fédération de la Boucherie d'Île de France, pour qui je représente le département du 95.

Je suis entièrement satisfait des **Filtres Stabilisateurs**® BIOCOLD PROCESS. »

Laurent Epinette
Président de la Fédération de
la Boucherie Île-de-France



« La durée de vie des fleurs coupées est plus longue et elles ont une meilleure tenue. »

Lise Cruz
Fleuriste à Ambérieu-en-
Bugey



«Grâce aux **Filtres Stabilisateurs®** BIOCOLD PROCESS j'ai constaté du jour au lendemain une réelle différence au niveau de la conservation de mes produits»

Didier Ferrand Boucher à Talence



« Je suis chef de cuisine au restaurant Régis et Jacques Marcon, depuis que j'utilise les **Filtres Stabilisateurs®** les odeurs dans mes chambres froides ont totalement disparues, je remarque une meilleure conservation de mes produits me permettant ainsi de proposer des assiettes gastronomiques avec des produits de qualité »

Jacques Marcon
Chef de cuisine et dirigeant du restaurant Régis et Jacques Marcon



«Je suis formateur en boulangerie au CFA des Mouliniers, depuis que nous utilisons le procédé BIOCOLD PROCESS nos produits tiennent mieux ! Nous pouvons donc travailler dans de meilleures conditions»

Phillippe Chassaing
Formateur CFA
Mouliniers

LES TÉMOIGNAGES DU RÉSEAU

« Les franchisés sont totalement indépendants. Il y a peu de contraintes puisque nous sommes libres dans l'organisation de notre travail. »

Francis



« Les **Filtres Stabilisateurs**[®] rapportent de l'argent au client. Après les avoir essayés, les clients se rendent compte que c'est un auto financement qui leur rapporte 7 à 10 fois ce que ça leur coûte. »

Daniel



« Il y a une méthode de vente très performante avec un taux de transformation exceptionnel. »

Alain





« Les **Filtres Stabilisateurs®** sont incroyables !
J'ai énormément de retours clients qui sont vraiment très satisfaits de ce procédé »

Emmanuel



« Grâce à **BIOCOLD PROCESS** j'ai la possibilité de travailler librement tout en étant accompagnée en cas de besoin »

Armelle



« J'ai décidé de rejoindre la franchise **BIOCOLD PROCESS** pour le côté indépendance et activité épanouissante »

Sylvia

NOS PARTENAIRES NATIONAUX



M. Paré Fondateur Gérant de BIOCOLD PROCESS
et M. Guilhard Président de la CFBCT



Francisce Chaumel, BIOCOLD PROCESS
et Pierre-Luc Daubigney, Secrétaire Général de l'OPEF

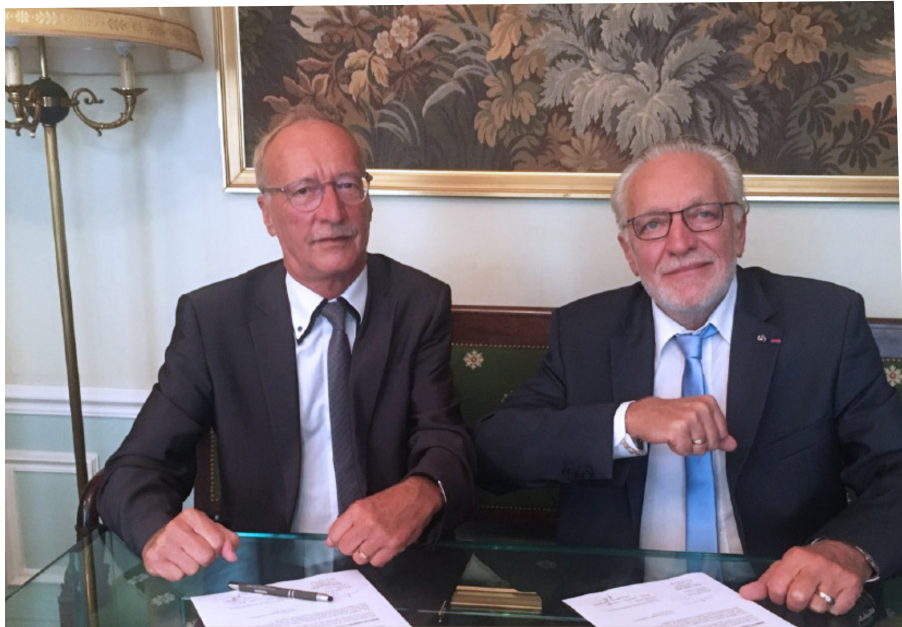




Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE



M. Chaumel Animateur BIOCOLD PROCESS et
M. Mauvigney Président de la CNCT

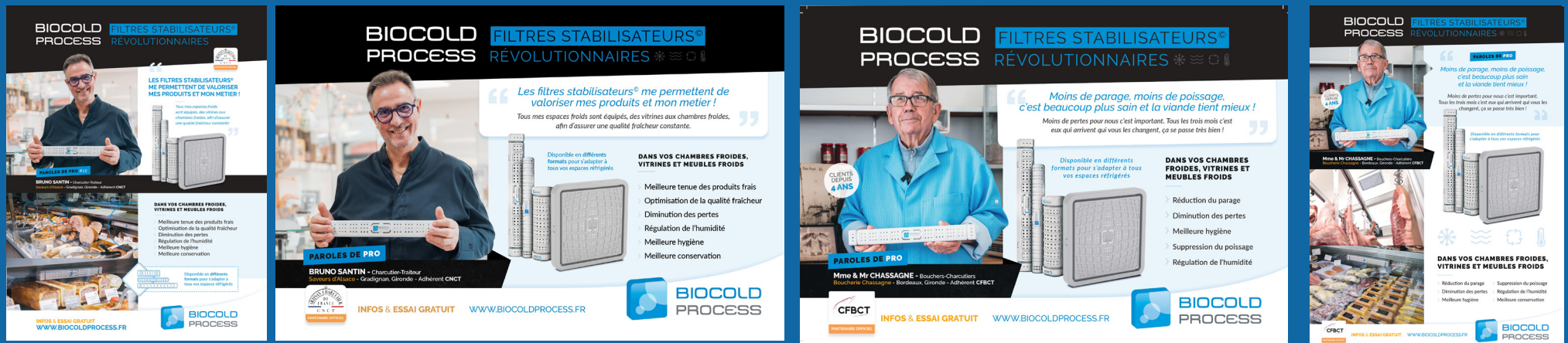


M. Chaumel Animateur BIOCOLD PROCESS et
Mme. Querard Présidente du GHR



NOTRE COMMUNICATION

PUBLICITÉ PRINT



Publicité print en page pleine ou demi-page dans les magazines spécialisés des métiers de bouche.

Quelques exemples de magazines :

- La boucherie française
- Charcuterie & Gastronomie
- L'entre-filet

ARTICLES SUR BIOCOLD PROCESS



FÉDÉRATION DES FROMAGERS DE FRANCE

La Fédération Devenir fromager

MAISON des FROMAGERS

BIOCOLD PROCESS membre Club Partenaires

Fédération des Fromagers de France



GHR GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

Menu

Nos partenaires

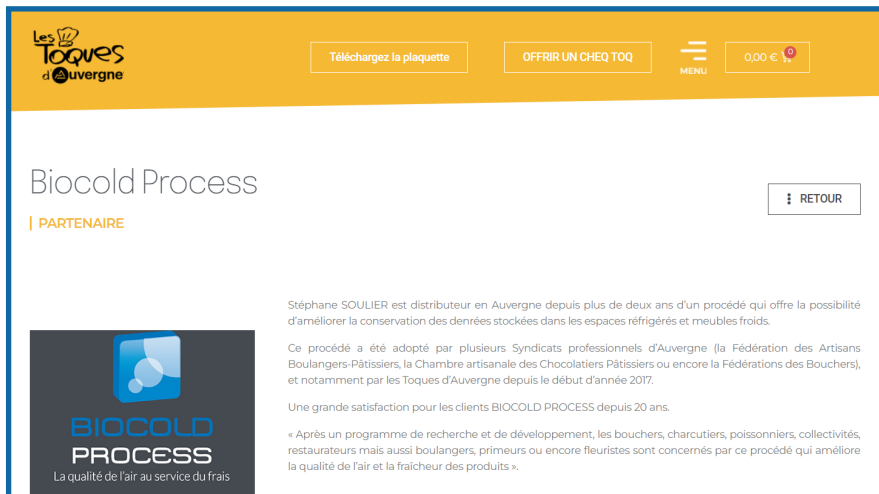
L'actualité des partenaires Nos partenaires

Nouveau Partenariat : GHR & Biocold Process !

BIOCOLD PROCESS

Publié le 28/06/2024

Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France



Les Toques d'Auvergne

Téléchargez la plaquette OFFRIR UN CHEQ TOQ MENU 0,00 €

Biocold Process

PARTENAIRE

RETOUR

Stéphane SOULIER est distributeur en Auvergne depuis plus de deux ans d'un procédé qui offre la possibilité d'améliorer la conservation des denrées stockées dans les espaces réfrigérés et meubles froids.

Ce procédé a été adopté par plusieurs Syndicats professionnels d'Auvergne (la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries, la Chambre artisanale des Chocolatiers Pâtisseries ou encore la Fédération des Bouchers), et notamment par les Toques d'Auvergne depuis le début d'année 2017.

Une grande satisfaction pour les clients BIOCOLD PROCESS depuis 20 ans.

« Après un programme de recherche et de développement, les bouchers, charcutiers, poissonniers, collectivités, restaurateurs mais aussi boulangers, primeurs ou encore fleuristes sont concernés par ce procédé qui améliore la qualité de l'air et la fraîcheur des produits ».

BIOCOLD PROCESS La qualité de l'air au service du frais

Les Toques d'Auvergne



BFM BUSINESS

BFM Business



**BIOCOLD
PROCESS**

Pour plus d'informations, contactez-nous à l'adresse suivante :
contact@biocoldprocess.fr
ou via le site internet :
www.biocoldprocess.fr