



Un nom une histoire



L'ART DU PAIN





Notre histoire

- Créé en 1913 par la famille Fischer
- Entreprise 100% familiale
- Réseaux de plus de 70 points de vente, dont 9 en France
- Présent en France depuis 2000 dans le bassin messin
- Développement en franchise depuis 2016



1 entreprise et 2 enseignes :
PANELUX S.A. et **FISCHER S.A.**

Plus de **70 points de vente**



Plus de **900 employés**



16 camionnettes Fischer
sillonnant quotidiennement
les routes du pays





Notre concept

- Concept qui allie boulangerie, pâtisserie et snacking
 - Une large gamme de produits boulangerie (plus de 30 recettes différentes)
 - Cuisson de toute notre gamme de viennoiserie en PDV
 - Pâtisserie boulangère avec une partie assemblée sur place en PDV
 - Large gamme de produits snacking – produite sur place ou dans nos ateliers
- Notre spécificité est la livraison de toutes nos baguettes et une partie des pains en pâte cru non-congelé → cuisson sur four à sole en PDV



Notre concept

- Production de notre propre levain
- Un engagement écologique: Fischer développe un comportement responsable et durable en souscrivant au principe de l'agriculture raisonnée (produit du terroir)
- Une qualité irréprochable: une sélection rigoureuse des meilleures matières premières et des règles d'hygiène strictement respectées
- Nous avons un laboratoire en interne qui contrôle toutes les entrées de matières premières et qui fait un contrôle très réguliers de nos PDV







La franchise

- Premier magasin franchisé en février 2016 à Guénange
- 2^{ème} point de vente à Reims en novembre 2016 et ouverture du 3^{ème} point de vente à Reims en octobre 2017
- Actuellement en discussion avec des futurs franchisés pour la région de Strasbourg
- Développement spécifique sur l'Est et le Nord-Est de la France
 - Proximité des franchisés et des habitudes de consommation des clients
 - Rapidité d'intervention
 - Optimisation logistique pour la livraison de pâte crue non-congelée



Merci pour votre écoute