



KFC France (Groupe Yum !)
Cœur Défense
Tour B
100 Esplanade du Général de Gaulle

92400 Courbevoie

Site : www.kfc.fr

Directeur général France	Cédric Losdat
Responsable contractuel juridique & Franchise	Hanane Lahmidi
Responsable Achats, Logistique et HQE	Florence Oursel
Directeur marque Communication	Guillaume Saez
Directrice Innovation, Insightset Expérience Client	Cécile Lequeux
Directeur des ventes et de la publicité	Pierre Cailleau
Responsable Développement Nouveaux produits	Pierre-Régis Febvre
Responsable IT	Vincent Cozette

Président KFC AMREST France	Sébastien Morin
-----------------------------	-----------------

CA 2020 : 473 Millions d'€ (-17% vs 2019)
277 restaurants en France (+14) dont 69 franchises AMREST
6 800 collaborateurs en France
20 000 restaurants dans 125 pays
Ticket moyen 15 TTC
Au **3^{ème} rang** des groupes de restauration rapide
Leader international du fast-food à base de poulet

Segment :

- restauration rapide :

Découvrez la carte : <https://www.kfc.fr/notre-carte>

Amrest est le master franchisé de Pizza Hut delivery, devient franchisé corporate de KFC France et détenteur de sushi shop depuis le 31 octobre 2018.

2020

Le trafic a été, en partie, compensé par la livraison qui a connu une croissance de 120 % tandis que le drive gagnait pour sa part 30 %.

Avec 25 nouveaux restaurants programmés pour 2021 sous les couleurs du nouveau décor (et l'objectif confirmé de 600 restaurants à 2025) et des innovations comme un cookie cuit sur place ou d'un burger végétarien .

Septembre 2021 KFC s'engage sur le [Nutri Score sur l'ensemble de sa gamme pour plus de transparence et de nutrition.](#)

Offre

- La qualité, les produits étant cuisinés sur place avec de vrais morceaux de poulet entier. Chez KFC France, l'origine de nos poulets est exclusivement de France et d'Union Européenne. Bien-être animal et écosystème de la filière sont au cœur de la relation avec les éleveurs. Une charte d'élevage est signée avec 17 fournisseurs représentant près de 300 éleveurs. Pour aller plus loin KFC France, en coopération étroite avec l'ONG Compassion in World Farming, a rejoint l'initiative Better Chicken Commitment qui vise à améliorer les conditions d'élevage et d'abattage des poulets. ([source France Snacking](#))
- Un mode de consommation moderne et convivial incarné par le produit phare « bucket » à partager en famille ou entre amis
- La diversité des recettes -
- Une offre distinctive qui permet à KFC de s'imposer en France comme un acteur de taille, proposant aux consommateurs une expérience de la restauration rapide résolument différente.

Références

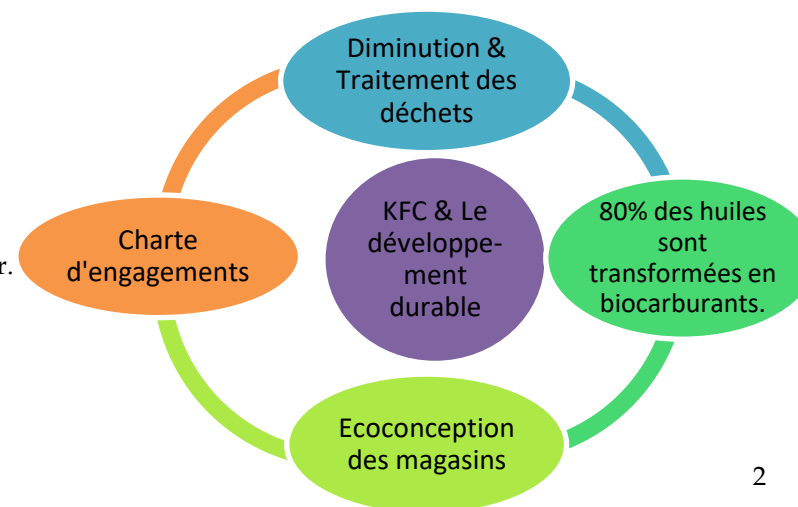
ACHATS ALIMENTAIRES	ACHATS HYGIENE	ACHATS MATERIELS DE GRANDE CUISINE
Références centralisés (1 Directeur achats et 5 collaborateurs)	Références centralisés auprès de fournisseurs agréés	Centralisés auprès de fournisseurs agréés au niveau international

Développement Durable

KFC s'engage : son ambition est de conduire son activité en générant de la croissance tout en ayant un impact social et environnemental positif. Avec son «PACT» responsable, KFC se mobilise pour activer au plus haut niveau tous les piliers constitutifs d'une politique solidaire, qui favorise le développement des personnes, garantit une Alimentation de qualité, affirme sa citoyenneté et respecte la Terre. La Fondation KFC soutient ainsi le Programme alimentaire mondial des Nations Unies ainsi que Les restaurants du Cœur. Mise en place du tri 5 Flux et gestion des Bio déchets suite aux Engagements signés en 2019 avec le Ministère de la transition Ecologique et Solidaire (MTES).

Exemple

- Réduction de la consommation énergétique de 15%
- Réduction de 5% supplémentaire du volume des emballages de produits



- Ecoconception des nouveaux restaurants
- Tri sélectif des déchets dans les restaurants à 90 % équipés de poubelles permettant la ventilation des différents types d'emballages.
- Retrait des jouets en plastique dans les menus enfants remplacés par des alternatives plus compatibles avec l'environnement (Puzzles, jeux de cartes... complétés par des dispositifs digitaux).

Nutrition

- 15% des menus doivent chacun apporter 30% des Apports Journaliers Recommandés
- Continuer à offrir toujours plus de choix, de transparence sur les produits (poulet origine France en majorité) ;
- Améliorer le profil nutritionnel de tous ses ingrédients
- Nutri Score à l'étude
- Suppression de l'huile de palme
- Calculatrice de calories sur le site interne
- Nutri Score