

**www.invlaanderen.be**

Date: 24-03-2021

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 1000

AVE: 146 €

[https://www.invlaanderen.be/made\\_invlaanderen/horeca-ens\\_snackkrant/\(94145\)/pitaya---bericht-voor-ondernemers-die-gepassioneerd-zijn-door-eten-pitaya-benelux-werft-franch](https://www.invlaanderen.be/made_invlaanderen/horeca-ens_snackkrant/(94145)/pitaya---bericht-voor-ondernemers-die-gepassioneerd-zijn-door-eten-pitaya-benelux-werft-franch)

## PITAYA - Bericht voor ondernemers die gepassioneerd zijn door eten: Pitaya Benelux werft franchisenemers aan om zijn groei in 2021 verder te zetten!



**Na de succesvolle opening van de twee eerste restaurants eind 2020 werft Pitaya Benelux franchisenemers aan om de groei van de restaurantketen die gespecialiseerd is in Thaise streetfood te versnellen.**

Ondanks de opening in het tweede halfjaar van 2020, die in volle coronacrisis plaatsvond, hebben de twee eerste restaurants in Brussel (metro Louiza) en Luik (Shopping Belle-Île) mooie successen geboekt met 'take away' en 'delivery'. Er worden binnenkort nieuwe openingen gepland in steden zoals Namen, Antwerpen, Leuven, Luik, Gent en Brussel.

Marco Tessaro, Gedelegeerd Bestuurder van Pitaya Benelux: 'Wij investeren in eigen beheer of in franchises. Daarom zoeken wij momenteel ondernemers die een nieuwe uitdaging willen aangaan. Wie zich aansluit bij het Pitaya-netwerk, maakt deel uit van een succesverhaal dat nu al meer dan 90 restaurants telt. De meeste daarvan zijn gelegen in Frankrijk, maar Pitaya groeit ook als kool in de rest van Europa (Benelux, Zwitserland, Spanje, enz.). Het Pitaya-netwerk is ook één grote familie dat een restaurantconcept ontwikkelt dat aansluit bij de moderne consumptiegewoonten, en biedt een gezonde en snelle keuken aan die de mosterd haalt bij de'street



food' op de straten van Bangkok. Bovendien is het een aantrekkelijke investering met een snelle return on investment tussen de drie en vier jaar.'

Pitaya Benelux is op zoek naar ambitieuze ondernemers, die één of meerdere restaurants willen openen. Dankzij hun succes hebben de franchisenemers van het Pitaya-netwerk gemiddeld drie tot vier restaurants; sommige hebben er tien. Zo bereidt Lucas Magrone, die in december 2020 zijn eerste Pitaya-restaurant opende in Luik, zich voor op de opening van het tweede restaurant in Namen in mei 2021 en tegen 2022 zijn er nog twee andere gepland.

'Wie een Pitaya-restaurant wil openen, moet 100 tot 150K eigen middelen kunnen inbrengen in een totale financiering van gemiddeld 400.000 EUR per restaurant, en ook ervaring hebben met teammanagement, bij voorkeur in de retail of horeca,' zegt Robin Buisseret, Business Development & Innovation Manager bij Pitaya Benelux. 'Voor de rest kunnen wij ondersteuning bieden om de franchisenemers zo goed mogelijk op weg te zetten en ze te begeleiden met het dagelijks beheer van hun activiteiten. Dat gaat van de zoektocht naar een geschikte locatie, opleiding en human resources, tot de bouwwerken, het ter beschikking stellen van beheerplatformen, marketingtools, enz. Alles wordt in het werk gesteld om het beheer van elk project te vergemakkelijken en te optimaliseren.

#### Kansen om te benutten

'De Pitaya-restaurants zorgen ervoor dat wijken weer opleven. Dat is enorm belangrijk in deze crisisperiode, die onze sector bijzonder zwaar treft. De showcooking van de woks, de geuren en smaken van de straten van Bangkok maken de restaurants erg gezellig. De 'take away en delivery' draaien heel goed, maar we wachten uiteraard met ongeduld tot een algemene heropening weer mogelijk is,' zegt Morgane Becquart, Strategy & Operations Manager.

Pitaya Benelux van zijn kant, dat onlangs meer dan 1 miljoen euro heeft opgehaald via het crowdlending-platform BeeBonds, zal eveneens een eerste restaurant openen in Vlaanderen, deze zomer in Antwerpen, en binnenkort zullen er nog volgen.

#### Spektakel en smaak

Pitaya (<https://pitaya.be>) speelt in op de 'Fast Good' en 'Fresh Food' trend met evenwichtige recepten die worden gemaakt met verse en kwalitatieve producten.

De woks worden à la minute bereid voor de klant, de dienstverlening gaat snel en de gemiddelde rekening bedraagt 12,5 euro per persoon inclusief drank.