



GUIDE DE LA FRANCHISE **MY WOK**

SOMMAIRE

- P.4** My Wok en quelques mots
- P.6** My Wok et vous
- P.7** Vous et My Wok
- P.8** Ce que nous vous apportons
- P.8** Les clés de la réussite
- P.8** Les termes techniques
- P.9** Partenariat et accords privilégiés
- P.10** Nos attentes d'un franchisé
- P.11** Notes



My Wok est né en Avril 2008 avec l'ouverture du 1er restaurant à Dijon. Le projet a vu le jour suite à une réflexion sur l'avenir de la restauration et du choix qui s'offrait aux consommateurs. My Wok est alors apparu comme une évidence !

Proposer une cuisine rapide

Chaque plat est cuisiné à la commande et il suffit d'une minute pour servir un plat !

Une cuisine saine et de qualité

La cuisine au wok est beaucoup moins grasse que la restauration rapide classique, les plats sont équilibrés et à base de produits frais préparés tous les jours par nos soins.



Des plats abordables

Nous proposons une formule à **11,95€**, ainsi qu'un produit d'appel à **5,90€**.

Une cuisine en «open space»

La cuisine de type asiatique est confrontée à beaucoup de préjugés concernant les normes d'hygiène mais aussi sur la qualité des ingrédients. C'est pourquoi nous avons fait le choix d'une complète transparence envers le consommateur, avec une cuisine ouverte et des ingrédients frais sous ses yeux !

La qualité d'un de service d'un restaurant

Derrière chaque plats servis, nous nous devons d' être accueillant, poli, souriant et professionnel.

Nous sommes profondément convaincus que la cuisine au Wok, proposée selon nos standards est une restauration d'avenir, qui répond pleinement aux attentes des consommateurs.

Depuis plus de 15 ans, nous perfectionnons notre savoir-faire afin d'offrir les meilleures chances de succès pour un futur franchisé.

- Fort du succès du 1er restaurant, un 2e restaurant ouvre à Chalon Sur Saône en janvier 2010. Le premier franchisé a ouvert ses portes en janvier 2016 à Besançon.
- Aujourd'hui, le réseau comprend 7 points de vente et une cuisine centrale.





1. My Wok et vous

Rejoindre My Wok c'est :

- **Appartenir à une enseigne dynamique en phase de croissance.** La tendance «wok» ne fait que démarrer et beaucoup reste à faire dans le domaine.
- **Saisir l'opportunité d'un concept sur un créneau porteur.** La restauration rapide est en plein développement, et les acteurs sérieux de la cuisine au wok sont quasiment inexistantes. My Wok vous offre l'opportunité de vous lancer dans un concept d'avenir, ayant fait ses preuves.
- **Bénéficier d'un accompagnement complet du franchiseur.** En plus de tous les avantages que peuvent offrir une franchise (image de marque, savoir-faire, aide au dossier financier, formation, approvisionnement, etc.), vous bénéficierez d'un accompagnement que seule une jeune franchise pourra vous offrir, un contact direct et humain avec ses dirigeants, qui assureront votre formation et aideront à solutionner vos problèmes.





2. Vous et My Wok

- **Votre profil** : vous disposez d'un fort tempérament commerçant, vous avez des valeurs humaines, vous souhaitez rejoindre une franchise jeune et dynamique, vous aimez l'univers de la cuisine, vous avez le sens du service client, vous vous sentez cette capacité à entreprendre et disposez d'un apport personnel de 100K€
- **Type d'emplacement requis** : emplacement n°1 ou 1bis, en centre-ville, zone commerciale, ou proche des facultés. Surface de 80 m² à 200 m² disposant d'un conduit d'extraction pour les fumées.
- **Aménagement et agencement d'un restaurant** : en accord avec la charte graphique et architecturale fournie par la franchise.
- **Votre parcours d'intégration** : Votre candidature sera étudiée avec soin. Une 1ère rencontre aura lieu à notre siège, suivi d'une découverte du concept en point pilote. Nous validerons ensuite votre intérêt et votre candidature pour le concept. Le Document d'Information Précontractuelle vous sera remis. Suivront 20 jours après, la signature du contrat de réservation puis 20 jours après, la signature du contrat de franchise. Vous serez accompagné ensuite dans la mise en place du projet, de la formation jusqu'à l'ouverture de votre restaurant.

3. Ce que nous vous apportons

Avant l'ouverture de votre restaurant :

En plus de la remise d'une charte graphique et architecturale et d'un manuel de savoir-faire, nous vous aidons à trouver vos locaux, trouver des partenaires (banques, assurances, artisans, architecte), aide au recrutement, mettre en place des outils de gestions et de savoir-faire (caisse, inventaires), une formation pratique et théorique de 45 jours.

Pendant votre vie de franchisé My Wok :

Nous vous aiderons pour l'animation commerciale de votre restaurant, vous disposerez d'une formation continue, ainsi que de l'évolution permanente du concept My Wok et de nouveautés. Vous participerez aux réunions annuelles destinées à développer et améliorer le réseau et la marque My Wok.

Vous bénéficierez d'un référencement de fournisseurs et de tarifs négociés, d'une assistance informatique et technique. Vous pourrez bénéficier d'une formation pour vos employés. Vous pourrez bénéficier également de notre centrale d'achat et du stockage de certains de nos produits.

Nous vous apportons également un site internet, page Facebook et un programme de fidélisation de la clientèle.



4. Les clés de la réussite

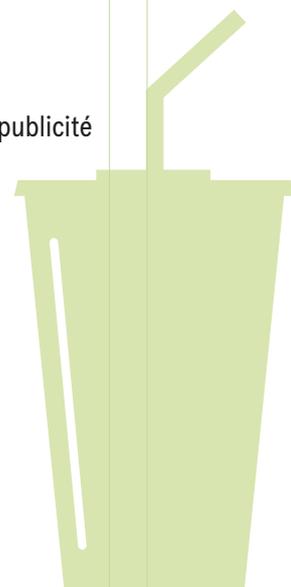
- Un emplacement de choix validé par nos soins
- Une campagne d'ouverture réussie
- Un accueil client irréprochable
- Une communication et animation permanente et performante (programme fidélité, flyers, page Facebook, site internet et intranet)
- Une assistance dès l'ouverture du restaurant (animation terrain, réunions de formations, commissions...)
- Une formation théorique et terrain initiale et continue

5. Les termes techniques

Droits d'entrées : 25000€HT

Durée : 7 ans

Redevance : 5% du CA HT + 1% pour la publicité



Nous sommes en partenariat et avons des accords privilégiés avec :

DES BANQUES

DES ARTISANS
(PLAQUISTES, ÉLECTRICIENS,
VIDÉOSURVEILLANCE)

DES DISTRIBUTEURS
NATIONAUX DE BOISSONS,
DE FRUITS ET LÉGUMES
ET DE PRODUITS
ALIMENTAIRES



UN FABRICANT
D'ENSEIGNES

UN DISTRIBUTEUR
ET INSTALLATEUR DE
GRANDES CUISINES
NATIONAL

UN DEPARTEMENT
DE GRAPHISME
ET DE COMMUNICATION

UN ASSUREUR
NATIONAL

UN CABINET
D'ARCHITECTURE



Nos attentes d'un franchisé

- Le candidat : Valeurs humaines, sens du contact, dynamique, meneur d'hommes, gestionnaire
- Aider à développer et véhiculer la bonne image et la renommée de la marque par la bonne gestion de son unité
- Participer à l'animation du réseau par sa force de proposition et son expérience au sein de son unité
- Assumer son statut de patron indépendant contribuant à la réussite globale du groupe tout en respectant les standards My Wok

Le statut du franchisé

- Le franchisé est un commerçant indépendant, il est responsable de l'exploitation, de la gestion de son entreprise et reste propriétaire de sa clientèle et de son fond de commerce.
- Le franchisé bénéficie de l'usage de la marque My Wok, de ses signes de ralliement, nom commercial, logos, enseignes, site internet...
- Le franchisé bénéficie également de toute l'expérience de My Wok et la transmission de son savoir-faire.
- Le franchisé dispose d'une formation poussée technique et commerciale, ainsi que d'une assistance tout au long de son contrat

La formation

2 formations obligatoires au siège prévues dans le droit d'entrée :

- Une formation théorique de 4/5 jours (vente, service, approvisionnement, hygiène, gestion, communication...)
- Une formation pratique 30/40 jours (poste par poste + gestion)

Chiffres clés

- Emplacement n°1 ou 1bis
- Surface moyenne de 120m²
- Zone de chalandise 100 000 habitants
- Apport personnel de 30% de l'investissement total (soit environ 100K€ HT) -Redevances directes 5% du CA HT
- Redevances indirectes 1% du CA HT (publicité/ communication)

Vos notes



SARL - My Wok

9 Rue Dr Stein, 21000 Dijon
tel. +33 03 73 27 09 64 - pp@mywok.fr

