



MyWok

LE CONCEPT ASIATICO-FRANCHOULLARD

BROCHURE DE PRÉSENTATION



SOMMAIRE

1. UNE HISTOIRE DE POTES

2. CONCEPT MY WOK

3. SUCCESS-STORY DIJONNAISE

4. DATES CLÉS

5. MARCHÉ ACTUEL

6. NOTRE PLUS-VALUE

7. CHIFFRES CLÉS MY WOK

8. NOS PARTENAIRES

9. ÉQUIPE DÉDIÉE

10. OFFRE PRODUITS

11. EXPÉRIENCE CLIENT

12. ILS PARLENT DE NOUS

13. ÉTAPES CLÉS

14. MOTS DU DIRIGEANT

NOTE

1. UNE HISTOIRE DE POTES

Tout commence à l'École Hôtelière de Lausanne en 2000 où se rencontre Paul Peillex "Petit Paul" et Paul Seysses "Grand Paul" (surnoms donnés affectueusement par leurs employés).



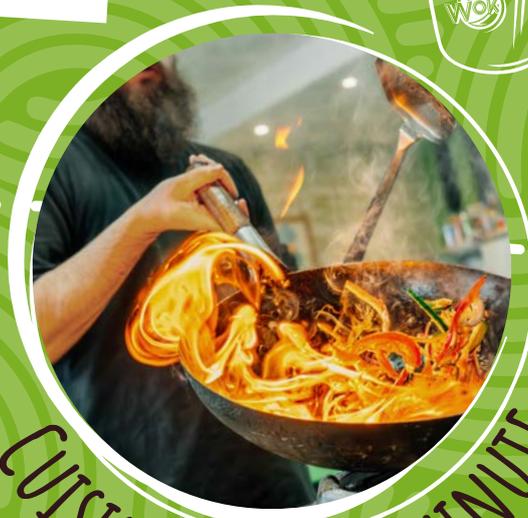
Le "Petit Paul" se lance dans une carrière à l'international dans l'hôtellerie de luxe. Au fil de ses voyages, il décide de rejoindre son ami à Dijon pour lancer un concept nouvelle génération autour du Wok. Une restauration rapide originale, de "Wok Minute", cuisiné devant le client est à base de produits frais. Un style encore inconnu en France avec une première ouverture prévue pour 2008...



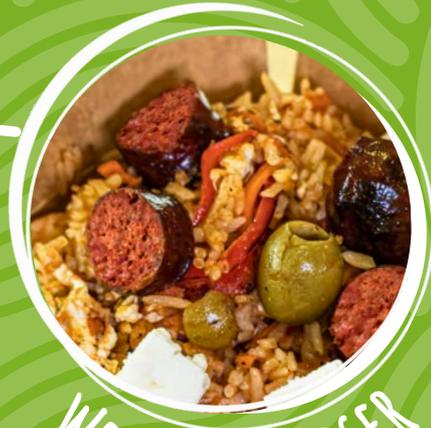
2. CONCEPT MY WOK



PRODUITS FRAIS
& RECETTES MAISON



CUISINE OUVERTE MINUTE



WOK À COMPOSER

- ✓ Fournisseurs de confiance
- ✓ Laboratoire de production MY WOK

- ✓ Rapidité d'exécution
- ✓ Espace Woker centralisé devant le client

- ✓ Cuisine fusion, avec mélange des saveurs & composition originale

3. SUCCESS-STORY À LA FRANÇAISE

Fort de ses premiers tests concluants, Paul Peilleux lance avec son ami Paul Seysses, le premier My Wok à Dijon, place Darcy. Ce choix se révèle payant, puisque l'affluence est au rendez-vous dès les premiers mois.



Grâce à son concept novateur et sa politique tarifaire accessible, l'établissement séduit une clientèle diversifiée, de tout âge et de tout milieu confondu. Suite à ce premier succès, le second My Wok ouvre en 2010 à Chalon-Sur-Saône. Il vient alors confirmer tout son potentiel et sa pertinence pour les implantations dans les villes de taille moyenne. S'en suit alors le début du développement en franchise (voir dates clés pages suivantes).



4. DATES CLÉS



2010



OUVERTURE
MY WOK CHALON

2008



1ER MY WOK
DIJON DARCY

2012



1ER FRANCHISÉ
BESANÇON

2017



OUVERTURE DU SIÈGE
DIJON CAP NORD

2020



OUVERTURE
DIJON TOISON D'OR

2024



OUVERTURE
LYON 1ER

2018



OUVERTURE
VILLEURBANNE

2020



OUVERTURE
DIJON RÉPUBLIQUE

5. LE MARCHÉ ACTUEL

RESTAURATION RAPIDE

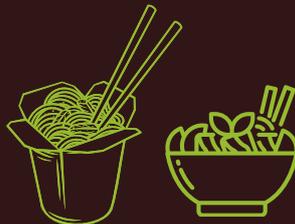
La restauration rapide observe une croissance annuelle de + 4% en 2020.*

Le "Fast Casual Healthy" est la tendance n°1 de la restauration auprès du consommateur français avec un ticket moyen de 20 à 25% plus élevé (ticket moyen restauration rapide = 10,70€).*

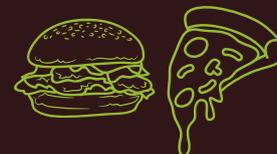
La restauration rapide représente 32% du secteur de la restauration commerciale en 2023*



La restauration rapide c'est 20,38 Milliards d'Euros de CA en 2020.*



Le Healthy est le secteur le plus porteur de la restauration rapide avec une croissance de 14% de ventes générées en 2023, devant le Fast Food.



Un Français dépense 16€ en moyenne, 20€ si l'offre est qualitative et différenciante.*

6. NOTRE PLUS-VALUE (PARTIE 1)

Bien que porteur, le secteur de la restauration rapide est très concurrentiel.

Choisir My Wok, c'est faire le choix d'un concept original et en cré dans les tendances de consommation.

Un savoir-faire unique en matière de recettes et d'innovations culinaires qui nous différencie sur le marché.

Une remise en question perpétuelle, nous permettant de souffler cette année nos 17 bougies !



NOTRE MISSION



Démocratiser le “Wok à la Française” et devenir un acteur majeur de la restauration rapide avec des produits sains, frais, élaborés par nos soins.



NOTRE OBJECTIF

Développer au rythme de 1 à 2 nouveaux franchisés par an notre implantation.



6. NOTRE PLUS-VALUE (PARTIE 2)

DES PARTENAIRES DE CONFIANCE



1. Distributeurs nationaux de boissons, produits alimentaires & grandes cuisines.
2. Cabinet d'architecture, fabricant d'enseignes, & prestataires de confiance.
3. Un assureur national et des banques.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

4. Aide à l'emplacement, et recherche de locaux.

5. Aide au recrutement, à la promotion de votre restaurant, réseaux sociaux, présence web...

6. Animation commerciale, réunions annuelles...

7. Cuisine centrale & centrale d'achats.



7. CHIFFRES CLÉS

MY WOK

CAPEX : 200k à 500k (hors fond de commerce)

Surface moyenne : 70 - 120 m²

Zone de chalandise : > 50 000 habitants

**Apport personnel : 30% de l'investissement
soit 80K min**

7 année
DE CONTRAT

900 K de CA
APRÈS 2 ANS

17% E.B.E
MOYEN

CONDITIONS FINANCIÈRE FRANCHISE

Droits d'entrée

25 K HT

Royalties

6% du CA HT

7. CHIFFRES CLÉS **MY WOK** (GROUPE)

MY WOK RESTAURANTS



C.A Groupe

2021, 2022, 2023

4.000 k 4.500k 4.900k

+12% pour 2022

+9% pour 2023

450 000

Commandes

Pour l'année 2023

75

Collaborateurs

7

Restaurants



7. CHIFFRES CLÉS **MY WOK** (IMPLANTATIONS)

DIJON TOISON D'OR
Zone centre commercial



Année d'ouverture : début 2020

C.A 2021, 2022, 2023 :

650k 800k & 850k

Places assises : 45

Nombre de salariés :

6 à Temps Complet

Coût investissement : 450k

Surface : 110 m²



7. CHIFFRES CLÉS **MY WOK** (IMPLANTATIONS)

DIJON RÉPUBLIQUE
Zone centre ville + 100k



Année d'ouverture : fin 2020

C.A 2021, 2022, 2023 :
1 231k 987k & 973k

Places assises : 25

Nombre de salariés :
10 à Temps Complet

Coût investissement : 200k

Surface : 120 m²



8. NOS PARTENAIRES

Depuis plus de 15 ans maintenant, My Wok a développé un portefeuille de plusieurs dizaines de partenaires sur lesquels nos franchisés peuvent compter.

Allant du cabinet d'architecte, grossiste de viandes, jusqu'à notre prestataire de sécurité informatique et autres prestataires de confiance



9. ÉQUIPE DÉDIÉE AUX FRANCHISÉS

En plus de posséder un réseau des prestataires de confiance, **My Wok a intégré depuis sa création, des professionnels compétents et experts dans des domaines clés de la réussite de votre restaurant.**

Tout au long de votre parcours à My Wok, vous serez en contact direct avec notre équipe dédiée aux franchisés.

LE CHEF CUISINIER



FRANK

SON RÔLE

- Entretenir un réseau de fournisseurs qualitatif.
- Assurer la préparation de vos produits.
- Développer de nouvelles recettes.
- Gérer l'ensemble de la logistique.

LA RESPONSABLE
OPÉRATIONNELLE



MAËVA

SON RÔLE

- Accompagnement opérationnel sur la mise en place des process.
- Conseils et écoute attentive sur la gestion du personnel, et sur le recrutement des franchisés.

L'ASSISTANTE COMPTABLE



SEYHAN

SON RÔLE

- Accompagnement partiel ou total de la comptabilité du franchisé.
- Écoute attentive sur la gestion administrative du franchisé.

LE RESPONSABLE
MARKETING



ANTOINE

SON RÔLE

- Conception de l'image physique et digitale de votre restaurant.
- Développement de votre notoriété locale.
- Mise en place d'outils marketing pour booster votre fréquentation et fidéliser.

10. OFFRE PRODUITS

WOK THE LINE

Suis la ligne et compose ton wok en suivant les 3 étapes !



Des woks savoureux, généreux avec des ingrédients 100% frais, ça refait direct !

1 CHOISIS TA BASE

BASE WOK

Carottes + oignons + pousses de soja + œuf*
Carrots + onions + Soy sprouts + Free range egg
*Œuf battu d'un élevage en plein air

Nouilles de blé
Wheat noodles

Nouilles de riz
Rice noodles

Nouilles Udon
Wheat noodles

Riz Thai
Thai rice

Légumes frais sautés
Stir fried fresh veggies

BASE RAMEN

Bouillon de volaille accompagné de nouilles de blé ou Udon.
Noodle soup with fresh veggies

BASE BIG SALADE

salade géante
Giant bowl of salad

2 TES INGRÉDIENTS, 100% FRESH !

PROTÉINES

Boeuf 2.60€

Crevettes 2.90€

Porc 2.60€

Poulet 2.40€

Thon 1.50€

Tofu fumé 3.50€

Œuf dur ou brouillé 1.50€

Champignons Shiitake 1.20€

Champignons de Paris 1.20€

Pousses de soja 1.20€

Pousses de bambou 1.20€

Emmental 1.50€

Feta 2.00€

Brownie 3.20€

Ben & Jerry's 100ml 4.50€

Ice Creams Ben & Jerry

Bubble Tea 5.00€

Bière Talingtao 4.90€

Expresso 1.50€

Café long 2.00€

Thé 2.00€

FRUITS ET LÉGUMES

Broccoli 1.20€

Chou-Fleur 1.20€

Poivrons 1.20€

Courgettes 1.20€

Zucchini 1.20€

Maïs 1.20€

Oignons rouges 1.20€

Olives 1.20€

Pommes de terre 1.20€

Tomates cerises 1.20€

Tomates séchées 1.50€

Ananas frais 1.20€

Cacahuètes 1.00€

Coriandre 1.00€

Oignons frits 1.00€

Croûtons 1.00€

BOISSONS

NOS SPÉCIAUX

MY BIG WOK

Nouilles de blé XL + Légumes frais + Œuf + Poulet + Emmental + Oignons rouge + Champignon de Paris + Sauce au choix
Wheat noodles XL + fresh veggies + Free range egg + Chicken + Mushrooms + Cheese + Beef + Onions + Sauce of your choice

12.95€



WOK THE MONTH

Chaque mois, découvre de nouvelles recettes savoureuses imaginées par nos Wokers ! Découvrez les 1
Every month, discover new tasty recipes imagined by our Wokers! Ask for it!

12.95€



3 TA SAUCE

Tigre - Piquante et sucrée AA
Sweet and spicy

Elephant - Curry A
Curry

Panda - Aigre douce
Sweet and sour

Dragon - Piquante AAA
Spicy

Singe - All et gingembre
Garlic and ginger

Cobra - Sauce Chinoise
Chinese sauce

Héron - Citron vert
Lime green

Kirin - Sauce saté A
Saté sauce

Soja sucrée - Sauce soja
Sweet soy sauce

Soja salée - Sauce soja
Salty soy sauce

Coq - Huile d'olive vierge extra,
vinaigre et moutarde
Extra virgin olive oil, vinegar and mustard

Komodo - Huile de son de riz, sauce soja,
graines de sésame grillées, vinaigre
Rice bran oil, soy sauce, toasted sesame seeds and vinegar

Tortue - Huile d'olive vierge extra, miel
et vinaigre balsamique
Extra virgin olive oil, honey and balsamic vinegar



Offre diversifiée

7 BASES, 30 INGRÉDIENTS, 10 SAUCES
(DES MILLIERS DE COMBINAISONS)

Pas de saisonnalité

INGRÉDIENTS DE SAISON, WOK
DU MOIS, NOUVEAUTÉS PRODUITS

Prix concurrentiels

PRODUIT D'APPEL "BASE WOK" 6€40
PANIER MOYEN 19€50 - T. MARGE 70%

11. EXPÉRIENCE CLIENT

À l'écoute de la clientèle depuis sa création,
My Wok sait lui offrir la meilleure expérience utilisateur.

Nous mettons à la disposition des franchisés, **plusieurs options de commandes,**
et de systèmes de fidélité performants et éprouvés.

BORNE DE
COMMANDES



APPLI & SITE
DE COMMANDES



SYSTÈMES



DE FIDÉLITÉ



Possibilité de
Click and Collect &
Livraison Interne (sans frais).

Jeux Concours Interactifs
et programme de fidélité
"points par achats".

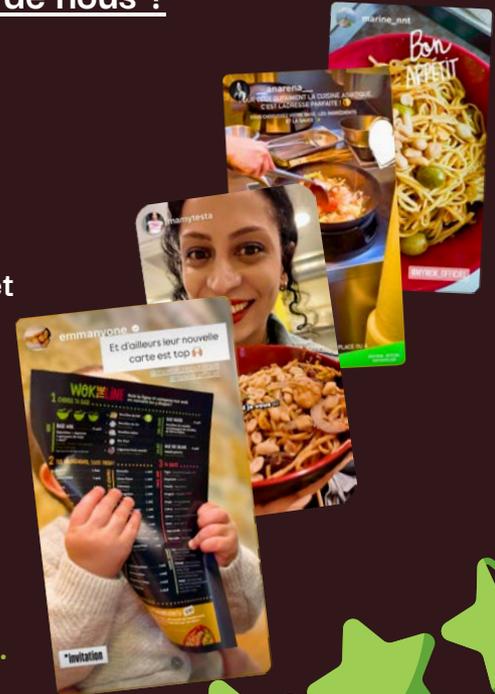
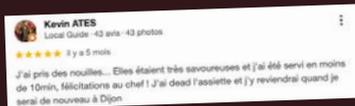
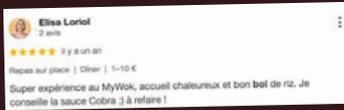
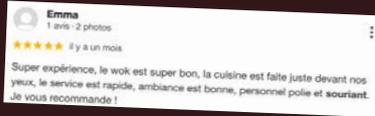
12. ILS PARLENT DE NOUS

Quoi de mieux que nos clients pour parler de nous ?

Clients fidèles depuis l'ouverture, de passages, **simples clients ou leaders d'opinion digitaux.**

My Wok sait évoluer avec son temps et convaincre **une très grande diversité de clientèles !**

Nous collaborons régulièrement avec des influenceurs et créateurs de contenu, en plus d'être actif sur nos Réseaux Sociaux.



13. ÉTAPES CLÉS

ÉTAPES

SÉLECTIONS FRANCHISÉS

- **Réception de votre dossier**
- **1er entretien**
- **2nd entretien**
- **Journée de découverte**

ÉTAPES

CONTRACTUELLES & OUVERTURES

- **Repérage et sélection emplacement**
- **Etude de faisabilité**
- **Signature du contrat de franchise**
- **Agrément emplacement**
- **Convention maîtrise d'œuvre**
- **Suivi des travaux jusqu'à ouverture**
- **Plan marketing de lancement à (M-1)**
- **Suivi et accompagnement régulier après ouverture.**



14. MOTS DU DIRIGEANT

“ Avant de rechercher un investisseur, je regarde votre profil et l'intérêt porté à notre enseigne.

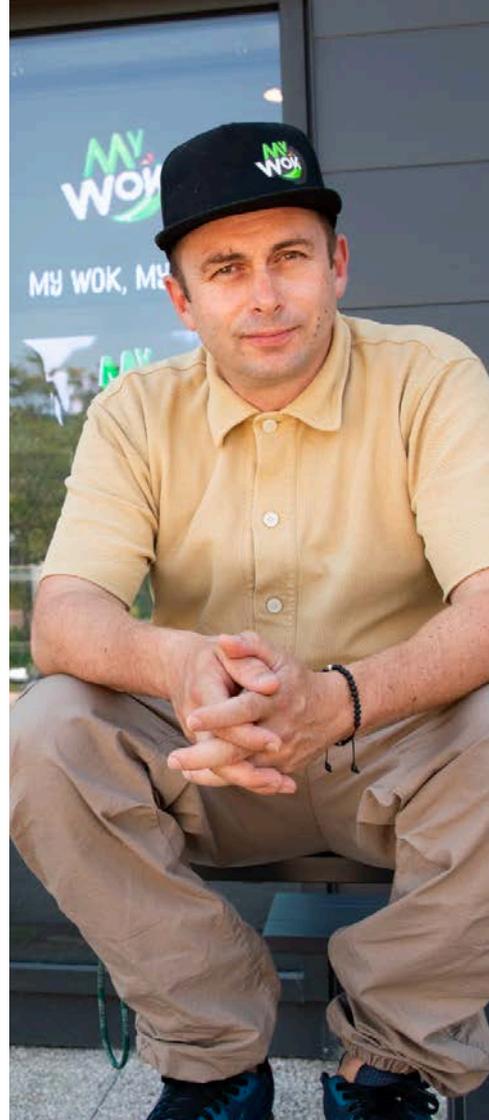
Je suis très sélectif puisque je ne retiens qu'une à deux candidatures par an.

Cela me permet à moi et mon équipe de vous accompagner au mieux pour assurer votre réussite future.

En contrepartie, mes attentes sont précises et exigeantes : valeurs humaines fortes, meneur d'hommes, avec une expérience managériale (peut importe le secteur).

Vous pensez être le profil idéal ? Alors, recontactez-moi pour débiter l'aventure ! ”

Paul Feilleux.





NOTES PERSONNELLES...

A series of horizontal lines for writing, starting with a dashed line at the top and followed by solid lines.





MY WOK, MY WAY
TOUJOURS BON & TOUJOURS RAPIDE !



CONTACT PRIVILÉGIÉ

PAUL PEILLEX
CO-FONDATEUR

0603687322
pp@mywok.fr

SARL MY WOK
9 RUE DOCTEUR STEIN
21000 DIJON

WWW.MY-WOK.COM

PRENEZ RDV
en cliquant ici

