

FRESH FUSION CUISINE

MyWok

Le Concept Asiatico-franchouillard

Brochure de présentation


FRESH FUSION CUISINE

SOMMAIRE

1. Une histoire de Potes
2. Concept My Wok
3. Success-story Dijonnaise
4. Dates clés & Projection
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

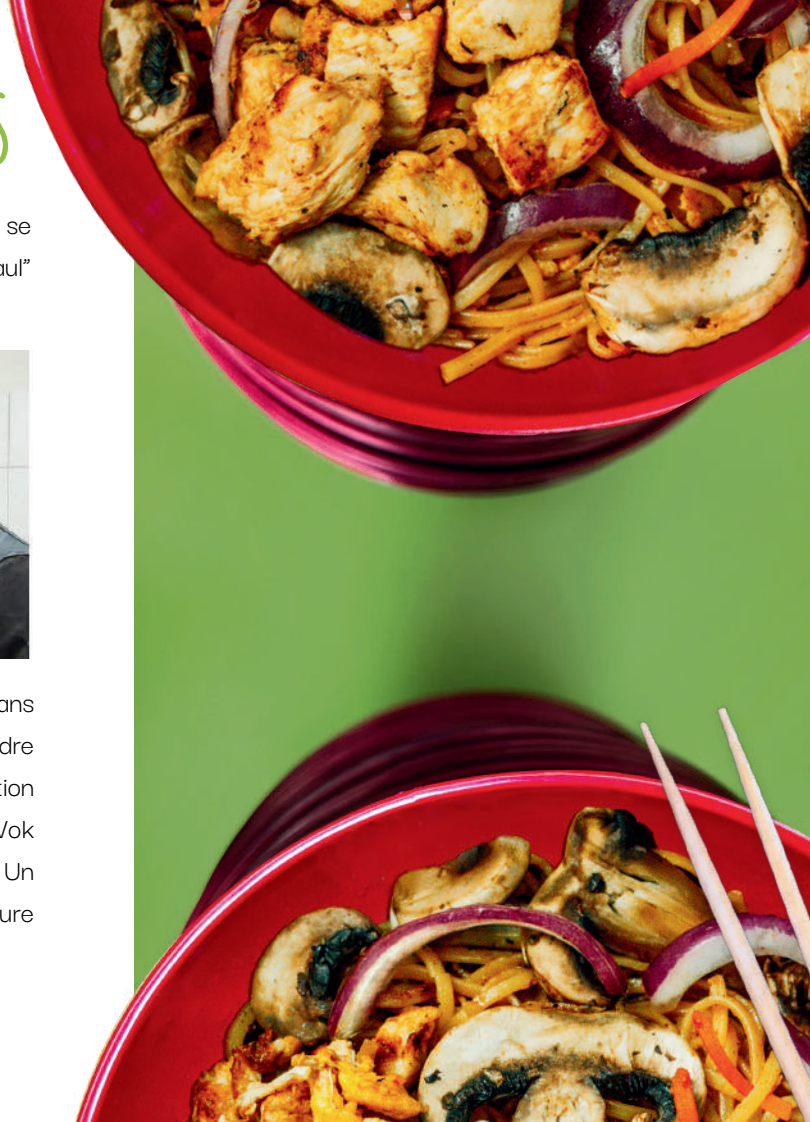
Note

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

- Fournisseurs de confiances
- Laboratoire de production MY WOK



Cuisine ouverte minute

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



Wok à composer

- Cuisine fusion, avec mélange des saveurs & composition originale

3. Success-Story à la française

Fort de ses premiers tests concluants, Paul Peillex 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



2017

OUVERTURE DU SIÈGE
DIJON CAP NORD



OUVERTURE
DIJON RÉPUBLIQUE

2025



2008

1ER MY WOK
DIJON DARCY



2012

1ER FRANCHISÉ
BESANÇON



2020

OUVERTURE
DIJON TOISON D'OR



LOGICIEL CENTRALISÉ
BORNE/WEB
DE-UB

4. Projection 2027

À partir de 2027, nous relançons des ouvertures de nouveaux restaurants My Wok en privilégiant l'Est de la France, bien que nous étudions tous les projets sur le territoire.



1 à 2 ouvertures chaque année





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.*

*Sources tirées des études Statista, LSA et foodservicevision.

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 encré 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 19 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, & prestaires 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

Aire urbaine : > 30 000 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



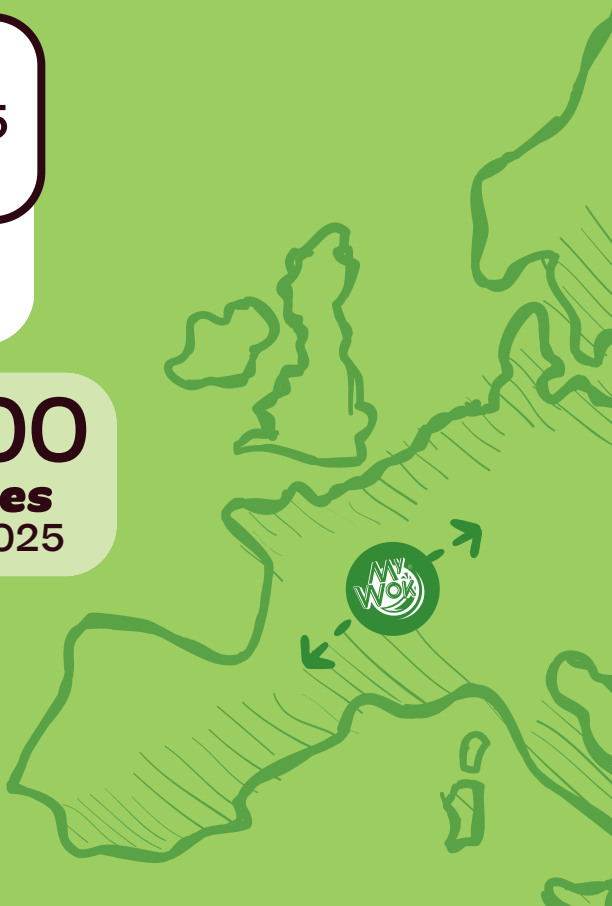
C.A Groupe
2023, 2024, 2025
4M 4.5M 4.9M

+12% pour 2024
+9% pour 2025

450 000
Commandes
Pour l'année 2025

70
Collaborateurs

6
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

*Activité intense des commandes web pendant période covid.

8. Nos Partenaires

Depuis plus de 16 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 confiances



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.

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.

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 du personnel.

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



Pas de saisonnalité

Ingrédients, Base, Wok de saison, Large offre produits, nouveautés

Offre diversifiée

7 Bases, 30 ingrédients, 10 sauces (des Milliers de combinaisons)

Prix concurrentiels

Produit d'appel "Base Wok" 6€40
Panier moyen 25€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



Site Click/Collect & de livraison



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

Systèmes de fidélité





Jeux Concours Interactifs et Programme Fidélité "Point 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.**



Google Avis Clients

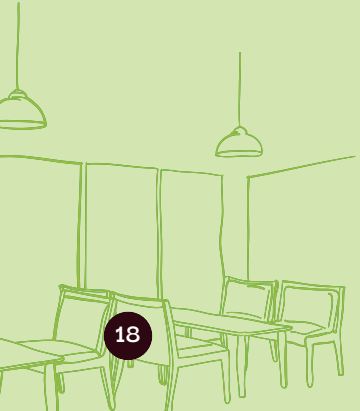
4,5 ★ Note moyenne par établissement

+10K Abonnés **@mywok_officiel**

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 fondateur

“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 débuter l’aventure !”

Paul Peillex.



Notes personnelles...



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