DOSSIER DE PRESSE

—

Mars 2019

SPOK

www.spok.fr

SPOK
SALADES

INTRODUCTION

La philosophie SPOK se veut gourmande, **colorée et saine**.
Nous réunissons autour de nos grandes tables toutes les générations confondues, au travers de notre passion de la gastronomie, de l'art, de la culture et du plaisir.

SPOK est une cantine moderne et urbaine ainsi qu'un véritable espace de vie. Situé au cœur des pôles d'activités de chaque ville ou l'enseigne est présente, nous séduisons grâce à notre savoir-faire, à la fraîcheur de nos produits et à l'atmosphère chaleureuse de nos restaurants.

Notre souhait est de continuer de grandir en conservant la constance et la rigueur qui ont fait de nous ce que nous sommes aujourd'hui.

Nous prônons l'excellence et donnons notre confiance à nos collaborateurs, que nous choisissons d'abord pour leurs qualités humaines afin de nous représenter dans la France entière.

01. L'ADN

C'est dans la radieuse cité phocéenne que Christophe Juville imagine le concept de franchise Spok en 2004. L'idée est simple... Réinventer la restauration rapide en proposant une alternative saine, savoureuse et créative aux adeptes du « prêt à manger ».

L'univers **SPOK** décide aussi d'axer sa politique sur l'éco-responsabilité, un véritable état de conscience mis en avant par le groupe. Bien plus qu'une enseigne classique, Christophe voit en Spok une véritable philosophie gourmande, un concept fédérateur et trans-générationnel, un nouveau langage entre gastronomie, art et culture.

S'inspirant d'horizons culinaires variés, Spok rassemble les différences pour créer des produits sans équivalent, dans un concept qui se positionne entre la restauration rapide et néo-traditionnelle.

Des sauces aux sandwichs jusqu'aux petits plats, **la priorité est donnée au fait maison, véritable fer de lance de la cuisine Spok**, où tout est élaboré sur place par des chefs passionnés.

Au travers de nos collaborations, nous voulons mettre à l'honneur nos artisans français et leur savoir-faire. L'enseigne privilégie la qualité, la fraîcheur, le goût, et accorde une grande importance à une nourriture équilibrée et faible en matière grasse.

Ce postionnement original a séduit, et continue de séduire chaque jour un peu plus une clientèle d'actifs connectés au lieu de branchés et curieux.

| Septembre 2008

Ouverture **Spok Lulli** à **Marseille** en propre succursale.

| Mars 2009

Ouverture **Spok Herriot** à **Marseille** en propre et revendu en février 2012 en franchise à Fabrice et Pierre.
Depuis le contrat a été renouvelé

| Novembre 2009

Ouverture **Spok Notre Dame** à **Marseille** et revendu en décembre 2011 en franchise à Cyril.
Depuis le contrat a été renouvelé.

| Juillet 2010

Ouverture de **Spok les Docks** à **Marseille** et revendu en franchise en septembre 2012 à Bruno

| Juillet 2011

Ouverture de **Spok la Valentine** à **Marseille** et fermeture pour liquidation judiciaire en juin 2013.

| Octobre 2011

Ouverture de **Spok Thiers** et cession de FDC sous une autre enseigne 2 ans plus tard.

| Février 2012

Ouverture de **Spok Toulon**, avec Romain, bd Maréchal Leclerc.

| Mai 2012

Ouverture de **Spok Aix-en-Provence** et cession de FDC en Juillet 2015.

| Mai 2012

Ouverture de **Spok Saumaty** à **Marseille** avec Fabrice et Camille. Ce point de vente est aujourd'hui tête de réseau en terme de CA

| Août 2012

Ouverture de **Spok Montorgeuil Paris**, cession de FDC.
Paula et Delphine s'associent sur ce point de vente qui commence à prendre une vitesse de croisière quand Paula, pour des raisons personnelles, est contrainte de revenir à Marseille...
Elles seront donc contraintes d'accepter une offre de rachat de leur point de vente.

| Janvier 2013

Ouverture de **Spok Timone** à **Marseille**.

| Mars 2013

Ouverture de **Spok Lille** avec Julie.

| Avril 2013

Ouverture **Spok Rue Richer Paris** 9e. Etablissement qui connait beaucoup de difficultés encore à ce jour, non pas commerciales, mais de voisinage.
Ce lieu a fonctionné durant 16 mois avec une activité intéressante et un CA en progression.
C. Juville et Delphine s'engage alors dans une procédure juridique contre la copropriété. Le lieu est à ce jour fermé et en cours de cession.

| Mars 2014

Ouverture **Spok La Ciotat** Zone Athelia.
2eme tête de réseau Spok.

| Avril 2014

Ouverture **Spok Clermont Ferrand** et cession de FDC sept. 2015.
Sur ce point de vente, il y a eu *« une erreur de casting »*.

| Mai 2014

Ouverture de **Spok Toulon Puget** et liquidation judiciaire déc. 2015.

L'histoire de Romain est simple... Fort du succès de son premier point de vente, il décide d'en ouvrir un second à Toulon. Romain fait une erreur dans l'emplacement que nous pensions tous très bon, d'une part et d'autre part, le fait de ne plus être présent sur le premier l'a pénalisé.
La SDES a *« supporté et accompagné »* Romain sur une période difficile sous différentes formes... À ce jour Romain, a repris les rênes de son premier point de vente, bd Maréchal Leclerc, qu'il a remonté en quelques semaines.

| Septembre 2015

Ouverture de **Spok Bordeaux** avec Victoire et Pascale.

| Août 2016

Année de stabilisation pour la SDES, afin de renforcer notre réseau et le travail de franchisés.

| Avril 2017

Ouverture de **Spok Nantes St Herblain** avec Yassin et Nadir.

| Septembre 2017

Ouverture de **Spok la Joliette** à **Marseille** avec Bruno déjà responsable du **Spok les Docks.**

| Octobre 2017

Spok Marseille, place Sadi Carnot avec Steven.

| Décembre 2017

Ouverture d'un **container Spok sur le Parvis de la Gare de Lyon** à Paris pour une année.

| Janvier 2018

Ouverture de **Spok Paris Courcelles** avec **Stéphane**
Ouverture de **Spok Nantes**, rue Einstein avec **Guillaume** et **Lucie** rencontrés sur le salon de la Franchise 2017.

| Avril 2018

Ouverture de **Spok Toulouse** avec **les deux Nelly**

| Juin 2018

Ouverture de **Spok Lyon** avec **Benoit.**
Ouverture du container **Spok Gare St Charles à Marseille** en propre.
Ouverture de **Spok Aix-les-Milles** avec **Cyril** et **Stéphane**

| Juillet 2018

Ouverture de **Spok Aix-les-Milles** avec **Stéphane et Cyril**

Ouverture du **container à Sorgues** avec **AVIA** pour 3 mois

| Août 2018

Cession du **Spok Notre-Dame** à **Christophe** et **Nicolas** qui ont racheté le FDC à Cyril.

| Octobre 2018

Cession du **Spok La Ciotat** à **Alexia** et **Laetitia** qui ont racheté le FDC à Maud et Gille et ont signé pour 7 ans.

Cession du **Spok La Timone** à **Tom** et **Baptiste** qui ont racheté le FDC à Pierre et Fabrice et ont signé pour 7 ans aussi.

| Novembre 2018

Ouverture de **Spok Paris St Lazare** avec **Alain**

| Prévision Année 2019

Ouverture de...
- **Spok Nantes, Île-de-Nantes** avec Titouan et Bastien
- **Spok Paris Washington** avec Thierry
- **Spok Paris Châteaudun, rue de Bretagne** en propre
- **Spok Marseille Cantini** avec Alexandre
- **Spok Marseille Préfecture** avec René et Stephan
- **Spok Montpellier** avec Medhi et Stephan

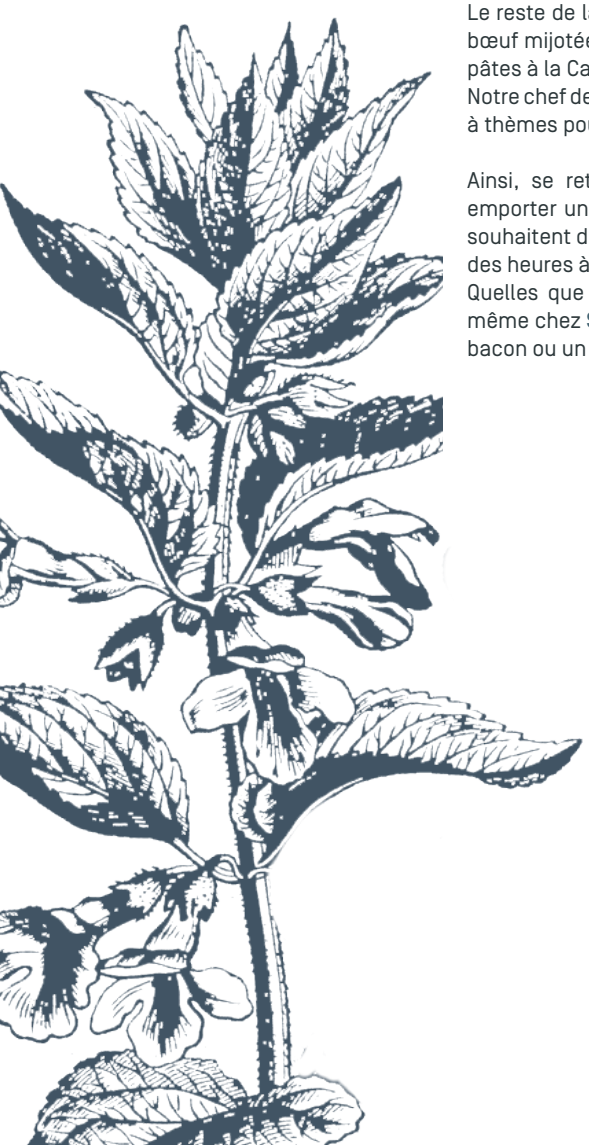
Sur les 12 derniers mois, une sortie de franchisés a été enregistrée par la SDES. L'équipe de Spok Bordeaux a préféré continuer son activité de restauration sans la franchise Spok.

BIEN MANGER C'EST PROMIS

Chaque matin, les produits frais arrivent en cuisine et sont travaillés par le chef pour proposer une offre très complète. Aucun produit surgelé ni aucun produit fini, telle est la promesse de SPOK !

Les restaurants proposent chaque midi une offre de salades, soupes, sandwichs, ramens... mais ce qui différentie SPOK ce sont les plats du jour et les plats chauds proposés quotidiennement.
Le mardi, autour du thème asiatique avec un Bibimbap ou un Bento gyozas, et tous les jeudis un burger dont la recette change toutes les quinzaines.
Le reste de la semaine, le plat du jour peut être tant une daube de bœuf mijotée plusieurs heures qu'un Bobun asiatique ou un plat de pâtes à la Caponata.
Notre chef de cuisine du réseau propose régulièrement des semaines à thèmes pour que l'offre évolue.

Ainsi, se retrouvent chez SPOK les clients pressés qui veulent emporter un sandwich, autant que les adeptes de la brasserie qui souhaitent déjeuner un bon plat attablé, mais ne peuvent pas rester des heures à table.
Quelles que soient les envies de chacun, le mot d'ordre reste le même chez SPOK que ce soit pour un poke bowl, un sandwich egg-bacon ou un plat mijoté....



LA CARTE SPOK

En fonction des saisons et des produits disponibles chez nos fournisseurs, notre carte évolue.

Nous avons donc élaboré quatre cartes obligatoires sur l'année pour répondre aux envies de notre clientèle en fonction du temps. Ces cartes sont amenées à être modifiées d'années en années. Seuls le choix du plat du jour et du plat à réchauffer reste libre.

Alors faites-vous plaisir !

· LA CARTE HIVER

- 1 Salade
- 1 Spokbowl au choix
- 1 Soupe
- 2 Plats à réchauffer au choix
- 1 Plat du jour au choix
- 1 Ramen
- 5 Sandwichs
- 1 Hot Dog du mois Hot Dog
- 4 Desserts
- Yahourt
- Fruits de saison
- Gourmandises
- Boissons
- Cafés

· LA CARTE ÉTÉ

- 3 Salades
- 1 Mini Salade
- 1 Spokbowl au choix
- 1 Plat à réchauffer au choix
- 1 Plat du jour au choix
- 1 Soupe froide
- 5 sandwichs
- 1 Hot Dog du mois
- 5 desserts
- Yahourt
- Fruits de saison
- Gourmandises
- Boissons
- Cafés

· LA CARTE PRINTEMPS

- 3 Salades
- 1 Spokbowl au choix
- 1 Plat à réchauffer au choix
- 1 Plat du jour au choix
- 1 Soupe
- 5 Sandwichs
- 1 Hot Dog
- 1 Compote
- 5 Desserts
- Yahourt
- Fruits de saison
- Gourmandises
- Boissons
- Cafés

· LA CARTE AUTOMNE

- 2 Salades
- 1 Mini salade (non obligatoire)
- 1 Spokbowl au choix
- 1 soupe ou 1 Ramen
- 2 Plats à réchauffer au choix
- 1 Plat du jour au choix
- 5 Sandwichs
- 1 Hot Dog
- 5 Desserts
- Yahourt
- Fruits de saison
- Gourmandises
- Boissons
- Cafés

L'AMBIANCE, L'UNIVERS DE SPOK

Un restaurant SPOK, peut faire entre 40 et 150 m2. L'ambiance y est toujours très travaillée : murs bleu nuit, carreaux de faïence artisanaux, sol en béton rose poudré, grande table d'hôte en bois où les clients déjeunent côte à côte.
L'offre est en libre service en vitrine et peut aussi être faite au comptoir pour la commande des plats du jour.

Tout est bien pensé pour que le client se sente bien, du parcours qui mène à la caisse jusqu'à l'ambiance musicale. Les playlists sont élaborées et changent tous les 3 mois en fonction des thèmes ou des collab' en cours, la radio est bannie...

Souvent situés dans des zones tertiaires ou des centres villes très dynamiques, l'univers de SPOK est un vrai parti pris et tranche souvent avec son environnement.

UN RÉSEAU DE FRANCHISE

Aujourd'hui 26 restaurants en France

—

Prendre un nouveau départ, et se découvrir à nouveau. Qui n'en a jamais rêvé ?

L'ADN Marseillais de SPOK nous pousse **à collaborer avec celles et ceux qui ont le goût du partage, le goût des rencontres et celui du challenge.**
Peu importe qui l'on est et peu importe d'où l'on vient, il n'est pas nécessaire d'avoir une expérience dans la restauration pour ouvrir un restaurant avec nous. Nous prônons avant tout les échanges et le goût pour le travail bien fait.

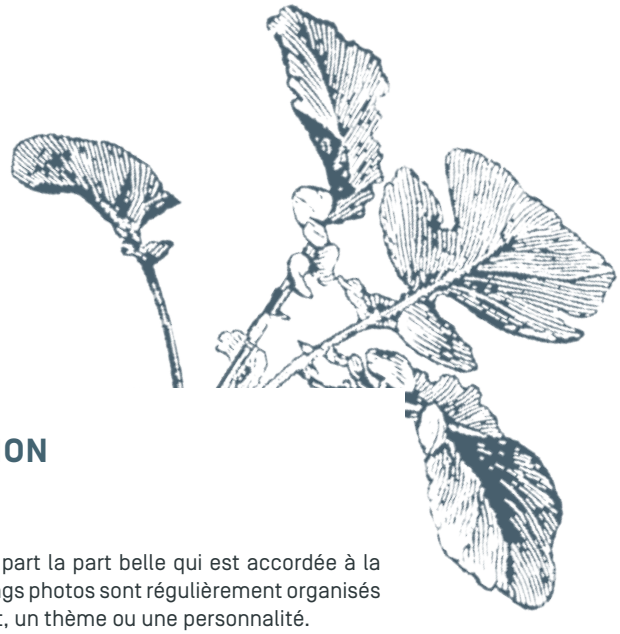
Convaincu que ce qui est fait avec amour sera toujours mieux fait que le reste, le bien-être de nos collaborateurs est pour nous primordial. L'écoute et l'accompagnement sont des élements clés dans la réussite de nos restaurants, c'est pourquoi nous nous rendons toujours disponibles lorsqu'il s'agit de vos idées et de vos besoins.

Nous évoluons dans la France entière depuis 2008, et nous offrons la possibilité à des milliers de personnes de se délecter de repas équilibrés afin qu'ils se sentent bien, dans une société où le « vite » oublie trop souvent de s'allier au « bien ».

Grandir, oui, mais en conservant nos valeurs fortes que sont l'entraide et le partage. Sauter le pas avec SPOK, c'est l'assurance de bénéficier de notre expertise tout en exprimant vos idées et votre créativité.

Rejoignez-nous.

C. Juville,
Fondateur **SDES.**



LA COMMUNICATION

L'univers SPOK passe aussi part la part belle qui est accordée à la communication. Des shootings photos sont régulièrement organisés pour mettre en avant un plat, un thème ou une personnalité.

Ces visuels sont ensuite affichés dans tous les SPOK qui mettent en scène de grands murs de cadres photos. Cet univers se decline aussi sur les réseaux sociaux de SPOK.

Au delà, deux à trois collaborations sont organisées chaque années.

THE GOOD LIFE.

THE GOOD LIFE.

Philosophie des **collab's**

Spok c'est avant tout de la créativité et du plaisir et surtout une réelle sensibilité artistique. Nous nous basons sur ces critères pour solliciter nos futurs partenaires .
Tous ceux qui ont participés à nos collab', ont été invités à apporter leur touche personnelle dans l'univers **Spok** pendant 2 à 3 mois, en mélangeant leurs influences autour d'une communication commune.

1 VISIONNAIRE

Bien plus qu'un réseau, un concept, une philosophie ! La touche graphique a du poids chez **Spok**. La collab' est l'occasion aussi de mixer les univers graphiques des deux entités à travers des visuels qui vont donner le jour à plusieurs éléments :
- Sets de plateaux
- Stickers vitrine
- Goodies (Casquettes, tabliers, sweats...)

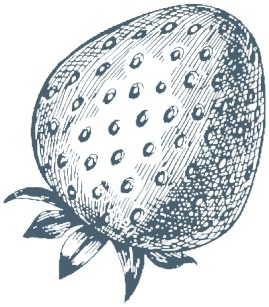
2 COMMUNICANTE

Les réseaux sociaux occupent une place très importante dans la communication de Spok.

La collab' sera alors diffusée via :
- **Facebook** (10.000 abonnés sur la page officiel + un compte par point de vente)
- **Instagram** (12.000 abonnés sur le compte officiel + un compte par point de vente)
- Le Site web : **spok.fr** avec 6000 visites mensuelle.

3 GOURMANDE

Cette collaboration éphémère se matérialise par la création d'une offre autour du bien manger.
L'occasion de créer ensemble des recettes à l'image de la collab avec l'appui du chef de cuisine.



SPOK x OPINEL
Fabriquants de couteaux savoyards.

SPOK x SOCIAL FOOD
Photographes culinaire.

SPOK x JONSEN
Marque de vêtements de surf

SPOK x FRED CHESNEAU
Journaliste et Globe-cooker.

SPOK x ABDEL ALAOUI
Chroniqueur culinaire.

SPOK x ARIEL WIZMAN
Journaliste et DJ.

10 ANS
D'EXISTENCE DONT 7 EN FRANCHISE.

26 CHEFS DE CUISINE
DANS LE RÉSEAU.

65 MEMBRES
DANS L'AVENTURE.

114 HEURES
DE PLAYLIST MUSICALE.

225 RECETTES.

24 COLLABS.

94.900 « BONJOUR,
COMMENT ALLEZ VOUS ? »

135.200 « BIEN MANGER
C'EST PROMIS. »

JKL
GHI
DEF
ABC
2
1
MNO
PRS
7
TUV
8
WXY
9
0
00
POLICE
POMPIERS

CONTACTS SDES

Société de Développement de l'Enseigne Spok

—

CHRISTOPHE JUVILLE | Fondateur SP0K
06 21 39 93 75
c.juville@spok.fr

SOPHIE ARNOUX | Relations franchisés
06 14 81 08 95
sophie@spok.fr

JULIE BON | Communication/presse
06 59 70 66 14
julie@spok.fr

KEVIN NICOLE | Chef de cuisine réseau
06 20 58 54 17
kevin@spok.fr

ROMAIN TRAMIER | Responsable Implantation & communication SP0K
06 78 69 25 73
romain@spok.fr

INGRID TORDJMAN | Service administratif / Finance
06 20 56 65 14
ingrid@spok.fr

JEREMY CHAILLOU | Architecte
06 99 73 96 06
jeremy@spok.fr

ALIZE ALMOZINOS | Graphiste
06 60 58 94 00
alize@spok.fr

SPOK

BIEN MANGER,
C'EST PROMIS !

WWW.**SPOK.FR**