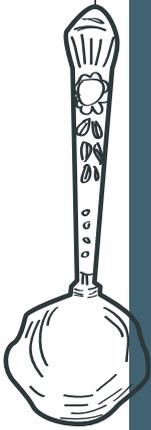




 **SPOK**

BIEN MANGER, C'EST PROMIS !





SPOK C - EST

SPOK est la **cantine urbaine par excellence !**

Dans chacun des restaurants, un chef cuisine au quotidien **des produits 100% frais** pour proposer une offre de salades, soupes, ramen, sandwichs... mais aussi et surtout des plats du jour élaborés, fins et gourmands.

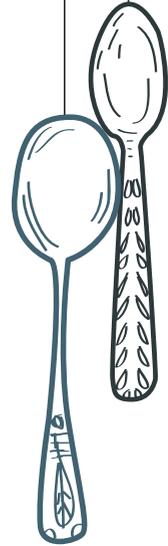
À mi-chemin entre la brasserie et le snacking, SPOK séduit tous les midis, tant par la qualité de la cuisine que par l'ambiance des lieux. Un cadre à la décoration pointue, une grande table d'hôte en bois, des playlists musicales dédiées... SPOK est un **concept global qui mêle cuisine et art de vivre.**



PROFIL D'UN CANDIDAT À LA FRANCHISE

Il n'est pas nécessaire d'être un ancien restaurateur ou d'avoir des notions de cuisine pour ouvrir votre point de vente Spok. **Seule la volonté de proposer des produits frais et des plats faits maison prédomine.**

Que vous soyez en reconversion professionnelle ou bien à la recherche d'un nouveau concept, nous serons ravis d'échanger avec vous si vous êtes motivés par **une nouvelle aventure où l'humain et la cuisine restent au cœur du concept.**



Formation - **4 semaines**

Encadrement démarches administratives et bancaires - **OUI**

Type de contrat - **Franchise**

Durée du contrat - **7 ans**

Niveau d'investissement - **130k€**

Apport personnel - hors pas de porte - **50k€**

Droit d'entrée - **28 000€**

Redevance - **5%** dont **1%** pour la **communication**

Surface - **50m² minimum**

Zone souhaitée - **Secteur tertiaire et hyper centre-ville**



Fonctionnement -

- . **Ouverture à 7^h** par le chef de cuisine | **Fermeture à 16^h** par le manager gérant.
- . Service du midi exclusivement.
- . Petit déjeuner et goûter possible.
- . Effectif présent sur le point de vente : **2 à 3 personnes** dont le manager.

Points forts de la franchise SPOK - **THE GOOD LIFE**

- . Conserver une qualité de vie.
- . **Travailler des produits frais** tous les jours.
- . Servir une offre de qualité.
- . Pas de service en salle.
- . Taux de rotation quasi nul de nos chefs de cuisine.
- . **Être son propre patron** tout en état accompagné.

Depuis 2005.

NOS RESTAURANTS — Marseille, Paris,
Lyon, Montpellier, Lille, Toulouse,
Nantes, Toulon, Aix-les-Milles, La
Ciotat — **13 ans** — **26 chefs** —
38 franchisés — **206** recettes —
26 collabs — **94.900** *bonjour !* —
135.200 BIEN MANGER, C'EST PROMIS !