

CHOPSTIX[®]

NOODLE BAR



POUR LES
**FLAYOUR
CR/VERS**





POURQUOI CHOISIR CHOPSTIX ?

**LA MARQUE DE
RESTAURATION
RAPIDE ASIATIQUE
LEADER EN
EUROPE AVEC
PLUS DE 150
IMPLANTATIONS**

**7,5 MILLIONS
DE CLIENTS
SATISFAITS
CHAQUE ANNÉE**

**PLUS DE DEUX
DÉCENNIES
DE SUCCÈS ET
D'INNOVATION**

PROFITEZ DE **COÛTS
D'EXPLOITATION BAS** ASSOCIÉS À
UNE CUISINE DE PREMIÈRE QUALITÉ

BÉNÉFICIEZ D'UNE **EXPERTISE
MULTI SITES** ET **MULTI FORMATS**

DES OPÉRATIONS SIMPLIFIÉES ET
UN MODÈLE ÉPROUVÉ AUX UK

**CHOPSTIX EST LÀ
POUR
BANNIR
L'ENNUI DANS LA
RESTAURATION RAPIDE
AVEC
DES SAVEURS
CHINOISES
AUDACIEUSES !**

NOTRE MISSION

NOTRE ATTITUDE

NOTRE ENNEMI

**CE QUI FAIT
NOTRE
DIFFÉRENCE**

**BÉNÉFICES
FONCTIONNELS**

SAVOUREUX :

Des saveurs puissantes, sucrées et acidulées, des Toppings à choisir et à mélanger

ACCESSIBLE :

Des portions individuelles abordables, rapides et nourrissantes

**DISPONIBLE À TOUT
MOMENT :**

À déguster à n'importe quelle heure de la journée

**BÉNÉFICES
ÉMOTIONNELS**

ORIGINALITÉ :

Des saveurs originales pour les personnes qui aiment se démarquer

LE TRUC EN PLUS :

Un repas qui vous assure un boost d'énergie, ou des saveurs gourmandes et irrésistibles

SUR MESURE :

Des Toppings à mélanger et assortir pour un résultat personnalisé

PERSONNALITÉ

NOVATEUR :

Nous sommes là pour montrer que l'industrie a besoin d'un coup de neuf

AUDACIEUX :

Une personnalité marquée et rafraîchissante pour accompagner nos saveurs fraîches et caractéristiques

ENTHOUSIASTE :

Notre couleur préférée ? Toutes les couleurs à la fois. Nous sommes aussi énergiques que nos plats

“ SI VOUS EN AVEZ ASSEZ DES PLATS FADES ET QUE VOUS CHERCHEZ LA DIFFÉRENCE, CHOPSTIX EST FAIT POUR VOUS ! ”



NOTRE HISTOIRE : LE PARCOURS

Les visionnaires Sam Elia et Menashe Sadik, animés par leur passion et soutenus par leurs familles et leurs amis, ont fait l'acquisition d'un emplacement de choix sur Oxford Street, à Londres. C'est là que l'aventure Chopstix a commencé.

QSRP fait l'acquisition de l'enseigne Chopstix! Une année monumentale pour Chopstix, qui a fait ses premiers pas dans le commerce de détail avec le lancement de la gamme « Wok Pot », disponible dans tout le pays par l'intermédiaire d'Iceland. Nous nous sommes également développés à l'international, avec notre deuxième restaurant dans un aéroport, à Bucarest, en Roumanie, et nous avons bénéficié du partenariat stratégique de QSRP pour alimenter nos ambitions de croissance en Europe.

Le concept de Chopstix a rapidement rencontré un franc succès, et en 2013, Chopstix comptait déjà 30 restaurants dans tout le Royaume-Uni, d'Édimbourg à Cardiff. Durant cette décennie de croissance, nous avons aussi ouvert notre premier établissement sur une aire d'autoroute : une étape importante dans notre expansion.

2002

2003
-
2013

2015
-
2016

2017

2018

Notre engagement pour un service rapide, de qualité (moins d'une minute !) et simplifié ont fait de Chopstix un modèle de franchise. Deux grands contrats de franchise dans le secteur des voyages ont été conclus, avec Applegreen en Irlande et Welcome Break au Royaume-Uni, ce qui a marqué le début de notre succès rapide en matière de franchisage.

Jon Lake a rejoint la société en tant que directeur général, avec une priorité claire : développer la marque. Chopstix a ouvert son restaurant phare à Westfield, Stratford, et à la fin de l'année, nous avons dépassé la barre de plus de 60 restaurants à travers le pays.

Une nouvelle année de croissance incroyable, avec 20 nouveaux restaurants et l'acquisition du concurrent Chozen Noodle, ce qui a fait du groupe Chopstix la plus grande marque de produits alimentaires asiatiques sur les autoroutes britanniques. Nous avons également célébré l'ouverture de notre premier restaurant d'aéroport à Londres, Luton, ce qui nous a permis d'élargir notre champ d'action auprès des voyageurs.

2023

2021
-
2022

Aaron Moore-Saxton nous a rejoints en tant que directeur des franchises, et nous a permis de pénétrer de nouveaux territoires de franchise passionnants, avec les centres de vacances Haven et Butlins. Nous avons poursuivi l'expansion de nos restaurants et lancé notre première unité à format modulaire avec Haven, ce qui nous a permis de clôturer l'année 2022 en ayant atteint le chiffre remarquable de plus de 100 établissements.

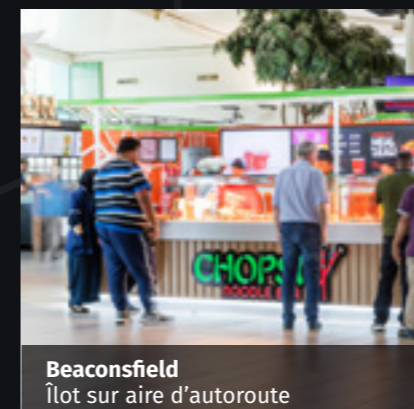
Chopstix s'est adapté rapidement et a prospéré pendant cette année marquée par des défis mondiaux. En mettant l'accent sur les cuisines virtuelles, les services de livraison et l'innovation permanente, nous avons été en mesure de maximiser nos opérations pendant la pandémie et amélioré notre infrastructure technique grâce à des solutions EPOS standardisées.

2024

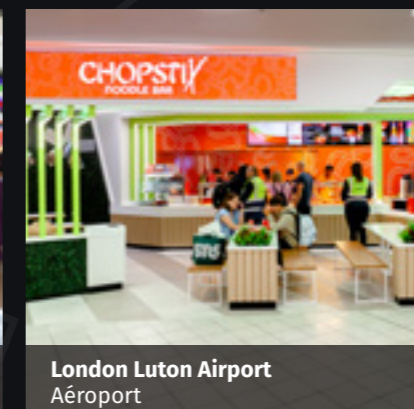
2020

NOS FORMATS DE RESTAURANTS VARIÉS

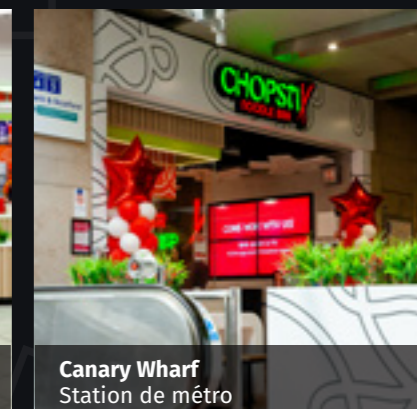
Nos restaurants existent dans une variété d'environnements dynamiques ; chacun d'entre eux rapproche notre marque de nos clients dans des endroits clés. Qu'ils se trouvent au cœur de l'effervescence d'une rue très passante, à un endroit stratégique au sein d'un pôle de transports ou dans un centre commercial, nos établissements sont conçus pour s'intégrer et prospérer en harmonie.



Beaconsfield
Îlot sur aire d'autoroute



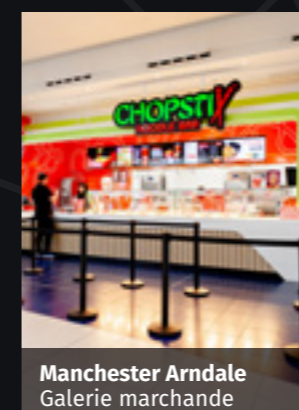
London Luton Airport
Aéroport



Canary Wharf
Station de métro

PÔLES DE TRANSPORTS

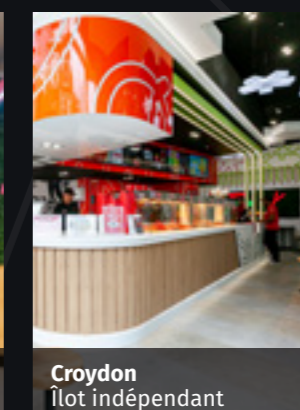
Nos emplacements pratiques dans des pôles de transport très fréquentés nous permettent d'être toujours là quand les clients en ont le plus besoin, c'est-à-dire quand ils sont en déplacement !



Manchester Arndale
Galerie marchande



Basingstoke
Édifice indépendant



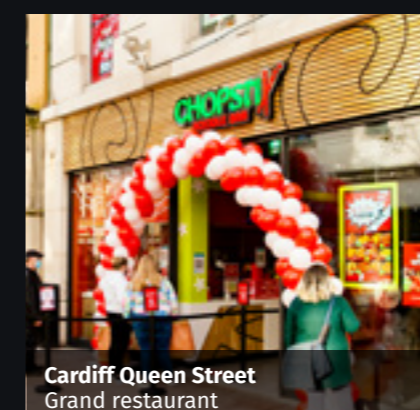
Croydon
Îlot indépendant



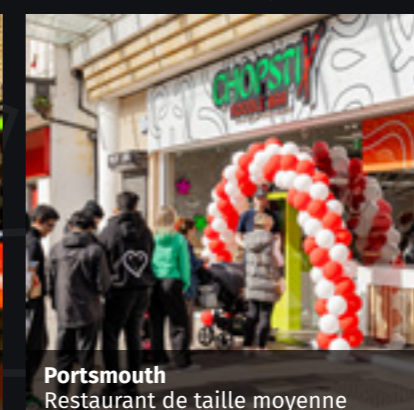
Brent Cross
Îlot

CENTRES COMMERCIAUX

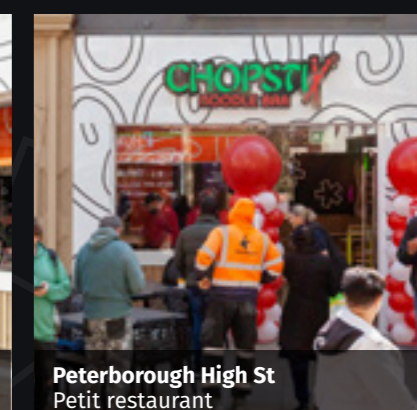
Nos restaurants situés dans des centres commerciaux dynamiques offrent une grande visibilité et un trafic piétonnier important, ce qui renforce la présence de la marque.



Cardiff Queen Street
Grand restaurant



Portsmouth
Restaurant de taille moyenne



Peterborough High St
Petit restaurant

RUES PASSANTES

Des rues les plus fréquentées des grandes métropoles aux petites villes, nos établissements répondent à un large éventail de besoins et d'habitudes d'achat de la clientèle.





LES SAVEURS AVANT TOUT

Notre équipe passionnée travaille en permanence afin de donner vie à des saveurs asiatiques passionnantes et audacieuses, élevant ainsi l'expérience de restauration rapide. Des classiques plébiscités par les clients, comme le Caramel Drizzle Chicken et le Lip Smackin' Salt & Pepper Chicken aux offres innovantes à durée limitée, inspirées par les retours des consommateurs, comme le Firecracker Chicken, nous avons un plat qui ravira chaque amateur de saveurs.

Nous nous engageons à servir des repas fraîchement cuisinés tout au long de la journée. Cuisiner en petites quantités, nous permet de garantir que chaque plat déborde de fraîcheur et de saveurs. Cet engagement envers la qualité est mis en avant par la présentation dynamique de nos woks et par un visuel appétissant et de qualité supérieure qui se trouvent sur nos points de vente et nos écrans numériques.

Nous veillons à ce que chaque plat ait un goût unique et inoubliable grâce à des ingrédients sur mesure sélectionnés par nos talentueuses équipes. Nous travaillons également sans relâche en partenariat avec les meilleurs fournisseurs, en respectant les normes les plus strictes tout en rationalisant nos processus afin que tous nos plats soient toujours fraîchement préparés, délicieux et faciles à livrer.

Notre engagement à offrir une expérience gastronomique inoubliable, que vous dégustiez nos plats au restaurant ou que

vous les emportiez, est au cœur de tout ce que nous faisons. Nous sommes en constante évolution, écoutons nos clients et innovons dans notre menu pour rester à la pointe des tendances culinaires, pour nous assurer que chaque visite puisse offrir quelque chose de nouveau et d'excitant. Nous voulons dépasser les attentes à chaque bouchée. C'est ce qui fait de nous une destination privilégiée pour des saveurs audacieuses et des plats rapides, fraîchement préparés et de grande qualité.

POUR LES
**FLAVOUR
CRAVERS**

LA BOX CHOPSTIX:

VOTRE REPAS COMME VOUS L'AIMEZ!



Que vous mangiez dans notre restaurant ou que vous emportiez notre emblématique Box rouge, nous faisons de chaque repas une expérience inoubliable. Notre processus de commande est rapide, simple et offre une grande liberté de choix:

ÉTAPE 1 CHOISISSEZ LA TAILLE DE VOTRE BOX :

Choisissez la taille de votre Box. Plus elle sera grande, plus vous découvrirez des saveurs. Parfait, quel que soit votre appétit !

ÉTAPE 2 CHOISISSEZ VOTRE BASE :

Choisissez parmi notre Chow Mein aux légumes savoureux, notre riz sauté aux œufs indémodable ou notre riz sauté aux œufs indémodable ou notre riz nature : c'est vous qui décidez!

ÉTAPE 3 SÉLECTIONNEZ VOS TOPPINGS :

C'est là que réside la magie ! Associez et mélangez vos toppings préférés, ou choisissez toujours le même si vous ne pouvez pas vous en lasser. C'est votre Box, alors faites les choses à votre manière.

ÉTAPE 4 AMÉLIOREZ VOTRE REPAS :

Transformez votre Box en festin en choisissant l'une de notre offre en menu. Ajoutez un accompagnement et une boisson fraîche pour compléter votre repas parfait. Les saveurs, la variété et un excellent rapport qualité-prix sont réunis !



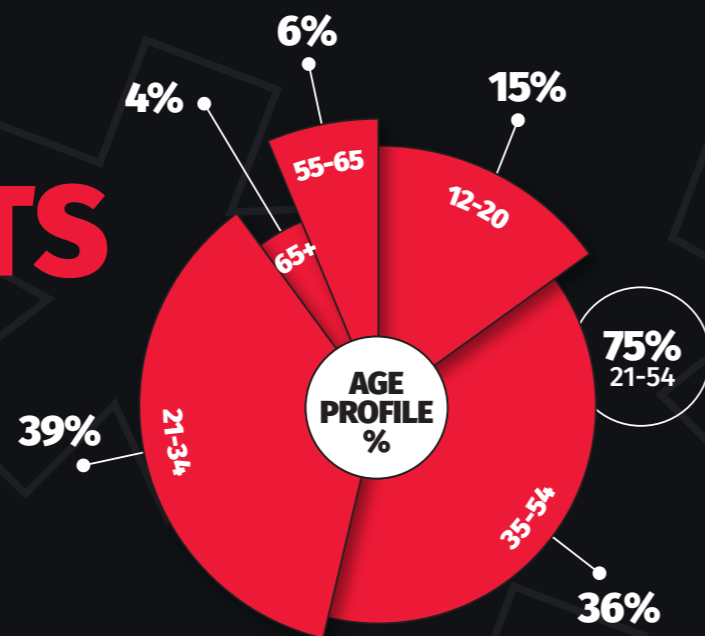
Chopstix – Un monde de possibilités dans chaque Box.

NOS FLAVOUR CRAVERS !*

* Nos amateurs de saveurs !

Nous servons des clients divers et variés, des lève-tôt aux oiseaux de nuit : il y a toujours une bonne raison de déguster nos délicieux repas.

DES CLIENTS DIVERS ET VARIÉS



HOMMES 48 %
FEMMES 52 %

SOURCE : Projet de recherche clientèle Chopstix 2023/24 en Grande Bretagne

LES MOMENTS DE LA JOURNÉE

Voici comment Chopstix répond aux besoins des clients tout au long de la journée :

DÉJEUNER

Un moment animé où les flâneurs, les actifs et les étudiants reprennent des forces grâce à nos Toppings frais et audacieux. À l'heure du déjeuner, les maîtres mots sont praticité, goût et qualité !

DÎNER

Que ce soit pour un snack après l'école ou une fête de famille, les clients se régalent avec nos plats au restaurant ou à domicile grâce à la livraison quand l'heure du dîner arrive.

FIN DE SOIRÉE

Notre menu alléchant est le choix idéal pour les fringales de fin de soirée, que ce soit pour les citadins dans une rue animée, ou ceux en quête de quelque chose à se mettre sous la dent avant d'aller au cinéma, ou encore en sortant de discothèque.



NOS RÉSEAUX SOCIAUX

@chopstixuki

 **38K**

 **21K**

 **27K**



REACH 1,4 million
VUE DE VIDÉOS 1,3 million

REACH 2,1 millions
INTERACTION AVEC LES PUBLICATIONS 500 000

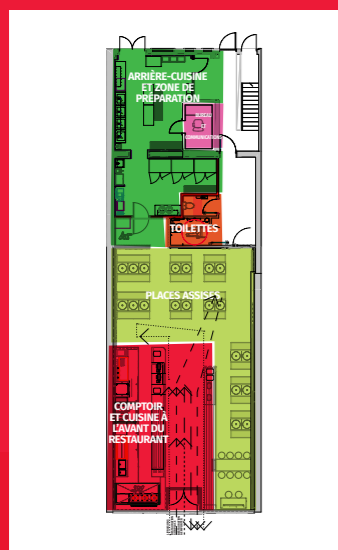
INTERACTION AVEC LES PUBLICATIONS 500 000
CROISSANCE DU NOMBRE DE FOLLOWERS 3 000

IDENTITE, PLANNING ET VISION

Chez Chopstix, la conception de nos établissements a énormément évolué au fil des années et joue un rôle essentiel dans notre croissance et notre succès remarquables. Les clients apprécient la simplicité de nos espaces, mais ils reconnaissent également l'identité, la planification et la vision qui permettent de créer un environnement si attrayant.

NOS IMPLANTATIONS

- **CENTRES COMMERCIAUX**
- **RUES PASSANTES**
- **AIRES D'AUTOROUTES**
- **PÔLES DE TRANSPORTS**
(gare, métro et aéroport)

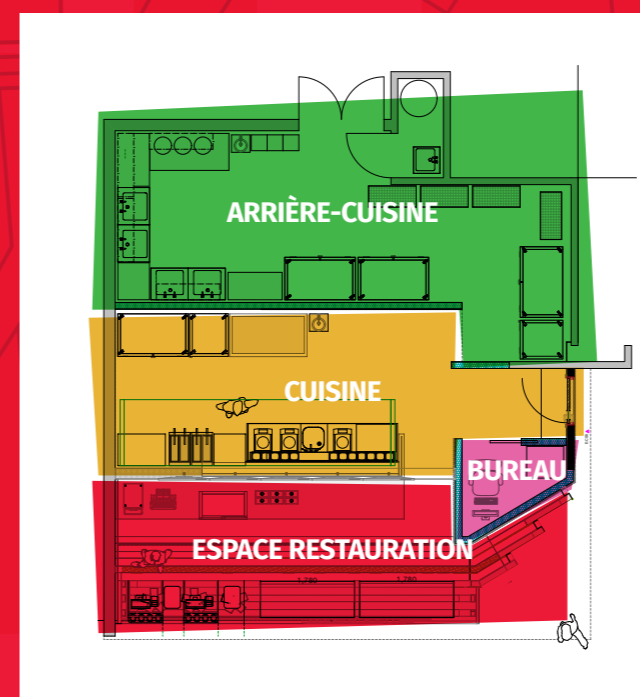


MANUEL DE DESIGN ET DE CONSTRUCTION



Nous avons élaboré un manuel détaillé de design et de construction à l'intention des architectes et des équipes de conception pour donner toutes les clés de la réussite à nos partenaires franchisés. Cette ressource vous guidera dans la création de votre propre restaurant Chopstix et vous aidera à donner vie à l'expérience Chopstix dans votre communauté ! C'est une ressource essentielle qui met en évidence l'importance d'un design innovant pour nos enseignes. Il présente différents formats (en galerie, en local indépendant) et fournit des plans indicatifs ainsi que des visuels de restaurants époustouflants.

Nous nous engageons à évoluer en permanence, à nous améliorer et à ne jamais perdre notre enthousiasme, afin que nos clients vivent toujours une expérience fantastique en dégustant nos noodles savoureuses dans des espaces magnifiquement conçus.



MARCHE À SUIVRE POUR DEVENIR FRANCHISÉ

1. DÉMARREZ VOTRE PARCOURS

Exprimez votre intérêt et postulez rapidement en ligne

2. FAITES NOTRE CONNAISSANCE

Nous vous enverrons notre brochure

3. CONVERSATION VIDÉO

Pour un premier contact

4. MEET AND GREET

Première rencontre en personne

5. LANCEZ VOUS

Candidature détaillée

6. VALIDATION DE VOTRE CANDIDATURE

7. NOTRE PARTENARIAT

Demarches juridiques ,DIP, contrat de franchise ...

8. BIENVENUE DANS L'ÉQUIPE

C'est le début de votre parcours en tant que franchisé

ENTRONS EN CONTACT !



**NOUS AVONS HÂTE
DE VOUS CONNAÎTRE !
CONTACTEZ-NOUS À :**

**REJOIGNEZ-NOUS
POUR FAIRE VOYAGER
NOS SAVEURS
AUDACIEUSES
TOUJOURS PLUS LOIN !**

POUR LES
**FLAYOUR
CR/VERS**