



MANUEL DE BIENVENUE DU FRANCHISÉ OVENFOOD

Identité • standards • culture réseau

BIENVENUE À BORD

Bienvenue dans l'aventure OvenFood

En rejoignant **OvenFood**, vous intégrez un concept, une identité et une aventure entrepreneuriale. Ce manuel présente les fondamentaux du réseau et prépare le franchisé à la suite de son parcours : démarrage, formation et exploitation.

QUALITÉ • RAPIDITÉ • HYGIÈNE • ACCUEIL • CONVIVIALITÉ

Sommaire

01	Identité OvenFood
02	Notre philosophie
03	Être franchisé OvenFood
04	Rôle du franchisé
05	Accueil & expérience client
06	Produits OvenFood
07	Équipe
08	Heures d'ouverture
09	Hygiène & sécurité alimentaire
10	Image de marque
11	Communication locale
12	Gestion du restaurant
13	Contrôles OvenFood
14	Accompagnement
15	Avant l'ouverture

CR 01. IDENTITÉ OVENFOOD

OvenFood est un concept de restauration rapide proposant notamment tacos, tacos gratinés, burgers, sandwiches, wraps, tex-mex, salades, desserts et glaces. Son identité repose sur une restauration accessible et généreuse, associée à un univers moderne, jeune et reconnaissable, inspiré notamment de la culture manga, de l'aventure et de l'univers pirate.

Objectif : le client ne vient pas uniquement manger ; il doit reconnaître et vivre l'expérience OvenFood.

★ 02. NOTRE PHILOSOPHIE

Chaque restaurant OvenFood s'appuie sur cinq fondamentaux : **qualité, rapidité, hygiène, accueil et convivialité**. Ces principes doivent guider l'organisation, les décisions et le comportement des équipes.

FR 03. ÊTRE FRANCHISÉ OVENFOOD

Le franchisé est un entrepreneur indépendant qui exploite le concept et l'identité OvenFood. Il est responsable de son établissement, de ses salariés, de sa gestion et de ses résultats, tout en respectant les standards du réseau et en protégeant l'image de la marque.

Chaque zone possède ses propres caractéristiques : OvenFood ne promet pas un chiffre d'affaires identique à tous les établissements.

DR 04. LE RÔLE DU FRANCHISÉ

Le franchisé pilote son restaurant : management, plannings, qualité, hygiène, stocks, pertes, commandes fournisseurs, coûts, satisfaction client et maintien de l'établissement. Une présence et un suivi réguliers du dirigeant sont indispensables.

AC**05. ACCUEIL & EXPÉRIENCE CLIENT**

Le client doit retrouver l'identité OvenFood quel que soit le restaurant. L'établissement doit être **propre, accueillant, organisé, dynamique et rapide**. L'accueil, le temps d'attente, la présentation des produits, la propreté de la salle et le traitement des réclamations sont suivis avec attention.

FO**06. LES PRODUITS OVENFOOD**

Les recettes, méthodes de préparation, présentations et standards OvenFood doivent être respectés. Les produits sont préparés conformément aux recettes, grammages, procédures de cuisson, règles de conservation, chaîne du froid, traçabilité et exigences d'hygiène.

EQ**07. L'ÉQUIPE**

Les salariés représentent directement l'image du restaurant. Le franchisé construit une équipe formée, organisée, ponctuelle, respectueuse, réactive et attentive aux clients. Chaque salarié connaît son poste et développe la polyvalence nécessaire au bon fonctionnement du service.

HR**08. LES HEURES D'OUVERTURE**

Les heures d'ouverture peuvent varier selon l'établissement, son emplacement et son marché. Le franchisé respecte les **heures d'ouverture de son établissement** et organise son personnel pour couvrir la préparation, le service, les périodes de forte affluence, le nettoyage et la fermeture.

HY**09. HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

L'hygiène est une priorité absolue. Chaque établissement respecte la réglementation applicable et les procédures internes OvenFood : températures, conservation, dates, traçabilité, nettoyage, désinfection, stockage, hygiène du personnel et prévention des contaminations.

IM

10. L'IMAGE DE MARQUE

Chaque franchisé participe à la réputation de l'ensemble du réseau. L'identité OvenFood doit être respectée dans la décoration, les supports, menus, emballages, réseaux sociaux, tenues et présentation générale du restaurant.

CO

11. COMMUNICATION LOCALE

OvenFood encourage les établissements à participer à la vie locale. Produits, nouveautés, offres, événements et concours peuvent être mis en avant, tout en conservant une communication moderne, dynamique, accessible et cohérente avec la marque.

€

12. GÉRER SON RESTAURANT

Un restaurant ne se pilote pas uniquement avec son chiffre d'affaires. Le franchisé suit régulièrement achats, masse salariale, pertes, stocks, frais fixes, commissions de livraison, énergie, trésorerie et rentabilité.

OK

13. LES CONTRÔLES OVENFOOD

Afin de préserver la qualité et l'image du réseau, des contrôles peuvent être réalisés conformément au contrat et aux procédures du réseau : produits, hygiène, propreté, organisation, concept, expérience client et standards OvenFood.

+

14. L'ACCOMPAGNEMENT

Le franchisé est accompagné dans le cadre prévu par le réseau et son contrat afin de comprendre et appliquer le concept OvenFood.

OvenFood fournit un concept, une identité, des méthodes et un savoir-faire. Le franchisé les transforme en réussite par son travail et sa gestion.

GO

15. AVANT L'OUVERTURE

Une fois le projet engagé, le franchisé entre dans la phase de préparation opérationnelle. Le Manuel de démarrage et le Manuel d'exploitation détaillent ensuite le local, les équipements, le recrutement, la formation, les stocks, les procédures quotidiennes, la gestion et les standards OvenFood.



BIENVENUE À BORD

Chaque restaurant contribue à construire la réputation et l'avenir de l'enseigne.

Respectez le concept.
Prenez soin de vos équipes.
Prenez soin de vos clients.
Maîtrisez votre établissement.
Faites vivre l'esprit OvenFood.

OVENFOOD - Direction du réseau