



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

[Photo]

Dossier kandidaat franchisenemer

[Vertrouwelijk document]

Persoonlijke gegevens

Naam : _____ Voornaam : _____

Leeftijd : _____ Geboortedatum : _____ Geboorteplaats : _____

Geslacht : _____ Nationaliteit : _____ Moedertaal : _____

Adres : _____

Postcode : _____ Woonplaats : _____

Privé tel. : _____ Bureau : _____ GSM : _____

Fax : _____ e-mail : _____

Familiale situatie : _____ Naam en voornaam partner : _____

Kinderen (aantal en leeftijd) : _____

Beroep : _____ Beroep partner : _____

Uw professionele loopbaan (CV toevoegen indien mogelijk)

Onderwijs en opleidingen : _____

Professionele ervaring : _____

Taalvaardigheden : _____

Uw kandidatuur bij Les Secrets du Chef

Wat is uw huidige activiteit ?

Verantwoordelijkheidsniveau :

Waarom veranderen ?

Hoe heeft u ons leren kennen ?

Bent u een professional uit de horecasector ?

detailhandell ?

Indien niet, welke sector ?

Kent u het franchiseconcept ?

Waarom bent u hierin geïnteresseerd ?

Waarom ons concept in het bijzonder ?

Bestudeert u andere netwerken ? In welke sectoren ?

Bent u geografisch mobiel ?

Welke steden interesseren u voor uw project (in volgorde van voorkeur) ?

1°

2°

3°

4°

Bezit u (ok kent u) een locatie in één van deze steden ?

Indien ja, licht toe : terrein, gebouw in constructie, bestaand gebouw, huidige winkel ?

Heeft u de intentie het bedrijf zelf te leiden ?

Alleen ?

Met uw partner ?

Iemand anders ?

Op welke datum kan u starten ?

Andere belangrijke opmerkingen :

Vertrouwelijke financiële informatie

Wat is het minimumbedrag aan eigen bijdragen dat u bezit voor deze zaak ?

€

Beschikt u over een eigen patrimonium ?

Van welke aard ?

Waarde ?

€

Waarvan hypotheek ?

€

Uw motivatie

Kan u, in enkele zinnen, uw motivatie en verwachtingen voor dit project samenvatten ?

U heeft al teams of budgetten heeft beheerd? Vertel ons wat meer :

Uw andere opmerkingen :

Wat zijn uw komende beschikbaarheden voor een afspraak ?

Handtekening :



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

De smaakmakers – Geschiedenis

Gedreven door hun **gezamenlijke passie voor de wereld van de keuken**, stichten Fabian Hennis en Alexandre Lerouge op 10 augustus 2006 Les Secrets du Chef.

Fabian en Alexandre zijn neven en tevens zeer complementair : Alexandre is chef kok en ex-leraar aan een hotelschool, Fabian is boekhouder van opleiding en is geëvolueerd in het bank- en verzekeringswezen.

Samen hebben ze een **gedurfd en sterk concept** ontwikkeld. Les Secrets du Chef zijn winkels gewijd aan de **liefhebbers van de culinaire kunst**. Ze verzamelen en combineren professioneel advies, kook- en oenologie workshops en kwalitatief materiaal, dit alles in een hartelijke sfeer en “net zoals thuis”.

Vandaag telt Les Secrets du Chef vier winkels :

- **Louvain la Neuve** – l’Esplanade : Opening 2006
- **Bruxelles** – Woluwe Shopping Center : Opening 2009

- **Namur** – Rue de l’Ange : Opening 2012
- **Liège** – Rue des Dominicains : Opening Avril 2014
- **Bruxelles** – Docks Brussel : Opening eind 2015

Ze hebben de ambitie hun ontwikkeling snel te vervolgen via een Franchise netwerk.

De volgende locaties worden beoogd : Brussel, Mechelen, Antwerpen, Gent, Leuven, Brugge en Hasselt.

In 2008 en in 2010, werden LSDC genomineerd voor de **Shopping Award**, georganiseerd door de Belgisch-Luxemburgse Raad voor Winkelcentra.

In 2009 ontvangen LSDC de **Global Innovator Award** voor België, die de beste handel op het gebied van taFelkunst en interieurdecoratie beloont. Een internationale wedstrijd waar 25 landen over de 5 continenten zijn vertegenwoordigd



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

De ingrediënten - Het Concept Les Secrets du Chef

Les Secrets du Chef is een merk en een kwaliteitslabel dat makkelijk herkenbaar is als keten (regelmaat in de inrichting, de communicatie en de branding van de winkel). De belangrijkste troeven zijn :

De **globaliteit** van het concept : een verkoopsruimte en workshops op eenzelfde locatie, waardoor synergie en onafgebroken uitwisseling ontstaat.

De **selectie** : de meest toegespitste referenties van prestigieuze merken, producten bedacht en vervaardigd in westerse landen, allen met zorg getest om ons cliënteel het beste resultaat te bieden.

Dienstverlening: de sleutelwoorden van het concept, **advies** dat beantwoord aan de verwachtingen

van de klanten en **dienst** na verkoop. De merchandising (POS) wordt ook met dit doel voor ogen bestudeerd.

De **kook- en oenologie workshops** : een gemoedelijk moment van delen, ze bevoorrechten het aanleren en de begeleiding door een chef.

Sfeer : de specifieke en bestudeerde inrichting van de winkel, de encenering van de artikelen, de kleuren, de muziek, alles wordt verzorgd om ervoor te zorgen dat de klant zich goed voelt in de **wereld van Les Secrets du Chef** en dat hij de tijd vergeet.

Verkooppunt: een oppervlakte van +/- 185m² in een **groot winkelcentrum of in stad centrum**.



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

De service - De Les Secrets du Chef Franchise

Ondersteuning van de franchisenemer voor de opening :

- Helpen bij de zoektocht naar een locatie
- Marktonderzoek
- Hulp bij de administratieve formaliteiten
- Hulp bij het opstellen van het financiële en operationele plan
- Hulp bij de organisatie en de oorspronkelijke inrichting en ontwikkeling van het verkooppunt
- Uitgebreid opleidingsprogramma

Ondersteuning van de franchisenemer bij de opening :

- Opstarten van een promotiecampagne
- Steun bij de opening van het verkooppunt

Ondersteuning van de franchisenemer na de opening :

- Continue zoektocht naar nieuwe producten
- Evolutie van het concept en ontwikkeling van knowhow
- Continue opleiding
- Operationele handboeken
- Beheersinstrumenten (rapportage)
- Raadgevende commissies van de franchisenemers
- Plenaire vergaderingen van de franchisenemers
- Mystery shopping
- Netwerk animator
- Reclame op netwerkniveau
- Toolkit voor lokale reclame

Juniorlid van de Belgische Franchise Federatie.





Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

De mise en place – Relevante informatie

- Keuze van de locaties : grote winkelcentra of stad centrum
- Verkoopsoppervlakte : van 175m² tot 200m²
- Contracttype : franchise
- Duren : 9 jaren
- Territoriale exclusiviteit : ja
- Gemiddelde totale investering (excl. TVA) :
 - Intrederecht : € 20.000
 - Inrichting winkel : € 185.000
 - Startvoorraad : € 125.000
 - Andere investeringen : € 15.000
(kassa, lanceringspubliciteit, oprichtingkosten)
- Totaal (eventueel sleutelgeld niet inbegrepen) : € 345.000

- Waarvan een minimum bijdrage in de vorm van eigen vermogen : € 75.000
- Franchisevergoeding : 5% van de omzet excl.TVA
- Reclamevergoeding : 1,5% van de omzet excl.TVA
- Referentievergoeding : 3% van de aankop prijs excl.TVA
- Gemiddeld aantal medewerkers: 2 tot 4 personen (VTE)
- Contact :

Lerouge Alexandre

alexandre@lessecretsduchef.be

+32 (0)477/ 81 00 48

Hennus Fabian

fabian@lessecretsduchef.be

+32 (0)475/ 91 48 31



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

De chef kok – Profiel van de kandidaat

Wij zijn op zoek naar mannen en vrouwen met een duidelijke interesse voor de wereld van de keuken en die zich volledig inzetten voor een efficiënt beheer van hun verkooppunt en hun team. Een zin voor het commerciële en de klantenservice zijn eveneens belangrijke elementen voor het succes van de winkel.



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

Het recept – De te volgen stappen

U heeft interesse in een Les Secrets du Chef franchise? **Hierbij de stappen die wij u voorstellen te volgen** vanaf vandaag tot het ondertekenen van het contract. En dit met behoud van vrijheid van de beide partijen, om de procedure stop te zetten in eender welk stadium.

De aanvraag invullen en terugsturen naar franchise@lessecretsduchef.be of per post naar de hoofdzetel

- 1) U bent uitgenodigd om één van onze verkooppunten te bezoeken ;
- 2) Een afspraak met Alexandre Lerouge wordt geregeld om kennis te maken ;
- 3) Een ontdekkingsstage van 1 dag wordt georganiseerd in één van onze vestigingen ;
- 4) Een debriefing van de stage wordt georganiseerd met Fabian

Hennus die u ook standaard exploitatierekening en ons franchisecontract zal voorstellen ;

- 5) Een laatste vergadering wordt gepland om de financiële gegevens en het contract te debriefen ;
- 6) In functie van uw eigen criteria en de beschikbare locaties kunt u vervolgens het precontractueel informatiedocument P.I.D.) ontvangen ;
- 7) We kunnen het contract één maand later ondertekenen.



Alles wat u dient te hebben

En weten in de keuken

Het dessert – In de pers

« La jeune chaîne belge transpose le concept de « cook shop » chez nous. Les Secrets du Chef dépoussièrent l'art de la table

La cuisine n'a jamais été aussi tendance. Pourtant, les magasins d'art de la table ferment les uns après les autres. Faute d'avoir renouvelé leur concept vieillot. A contre-courant, **les boutiques Les Secrets du Chef proposent une formule plus « trendy »**, originaire d'Angleterre, où matériel haut de gamme côtoient cours de cuisine (...). » Uittreksel uit Trends-Tendances, 27 augustus 2009.

« Belge, innovant, **intransigent sur la qualité et partenaire de marques prestigieuses** (...). Si la qualité et le haut de gamme sont délibérément favorisés, une attention particulière est portée sur le prix. » Uittreksel uit de krant « Vers l'Avenir », juni 2008.

« **Les Secrets du Chef, un concept primé.** Créée par deux cousins, l'enseigne allie ateliers de cuisine, épicerie fine, matériel de pointe et conseils de pros. A Chicago, elle a reçu un prix prestigieux. Si le concept a fait ses preuves auprès d'un public de convaincus, la profession a elle aussi plébiscité « Les Secrets du Chef ».

Le prestigieux prix GIA (**Global Innovator Award**), qui entend récompenser les commerces innovants en matière d'art de la table et de décoration intérieure, leur a récemment été décerné. Des professionnels du secteur avaient testé un maximum de magasins dans une trentaine de pays. De quoi permettre aux deux cousins de se rendre à l'International Home and Housewares Show de Chicago, l'un des salons les plus importants dans ce domaine (...). Uittreksel uit Ciné Télé Revue, juli 2009.