

Moneris  <sup>®/MD</sup>

+

**FUNKY CHOW**  
KITCHEN



# Funky Chow Kitchen

**Secteur d'activité:**

- Restaurants

**Produit utilisé:**

- Moneris Go





# Sommaire

Funky Chow Kitchen est née pendant la pandémie de COVID-19, et le concept a été inspiré par un voyage au Japon. Rosemary Woods est cofondatrice de l'entreprise. Il s'agit de son quatrième restaurant. Elle amène une approche dynamique à l'entreprise grâce à sa formation en architecture, sa passion pour la création de plats et son habileté à concevoir des espaces invitants pour la clientèle. Les terminaux Moneris Go<sup>MD</sup> ont permis au personnel de service d'offrir une expérience de paiement simple et fiable.



**Je veux captiver mes clients et clientes avec des motifs amusants rose et orange vifs sur les murs du restaurant, tout en offrant de délicieux plats. Entendre les éclats de rires dans le restaurant, et non seulement la musique, m'est important.**



-Rosemary Woods, cofondatrice et copropriétaire de Funky Chow Kitchen



# Mise en contexte

Quand on pense au succès d'un restaurant, on ne s'imagine pas qu'il soit lié à une carrière en architecture. C'est pourtant là que commence l'histoire de Rosemary Woods. Elle est devenue copropriétaire et cofondatrice de quatre restaurants, dont le Funky Chow Kitchen à Windsor, en Ontario, grâce à une passion qu'elle a découverte plus tard dans la vie.

Lorsqu'elle était architecte, Rosemary aimait voyager et collectionner des livres de cuisine. « Les livres de cuisine dégagent tout simplement une esthétique que nous aimons dans notre maison. » Un jour, elle regardait les livres de cuisine qu'elle avait accumulés au fil des ans et a décidé de faire une recette. Comme Rosemary connaissait peu la cuisine, elle a pensé écrire un blogue et faire part de ses expériences de préparation de chaque plat. Peu de temps après avoir commencé à cuisiner, elle a ressenti une passion similaire à celle qu'elle ressentait pour sa carrière d'architecte. Elle était loin de se douter que cette passion entraînerait un changement majeur dans sa carrière.

Lors d'une rencontre d'affaires pour établir un partenariat, Rosemary a parlé de sa nouvelle passion pour la cuisine et de ses idées pour le secteur de la restauration. Après un peu de planification, les partenaires ont ouvert un restaurant et en gèrent maintenant quatre. Leur premier restaurant a ouvert en 2018, puis deux autres restaurants ont ouvert en 2020, et Funky Chow Kitchen a ouvert ses portes en mai 2021. Le restaurant a commencé en offrant uniquement des plats à emporter, en raison des restrictions gouvernementales liées à la pandémie de COVID-19.

Le concept de Funky Chow Kitchen a été inspiré par un voyage que Rosemary a fait au Japon et les plats qu'elle a découverts. Lorsqu'elle a parlé de ses idées à son mari, il a trouvé le nom « Funky Chow Kitchen ». Elle a présenté l'idée dans le cadre de son partenariat ainsi qu'aux chefs talentueux et talentueuses de l'équipe. Songer à des idées de plats a fait partie de leurs tâches. Le premier plat créé était le « Karaage », un poulet frit de style japonais. « C'est l'un de ces plats que tout le monde a déjà essayé, que nous avons perfectionné dès le début et qui est devenu populaire auprès de notre clientèle. Les personnes en redemandent après l'avoir essayé. »





# Objectif

L'environnement du restaurant incite les client(e)s à s'évader. L'équipe s'efforce d'en faire un lieu où les client(e)s peuvent entrer, laisser leurs préoccupations de côté et passer un bon moment. « Je veux captiver mes clients et clientes avec des motifs amusants rose et orange vifs sur les murs du restaurant, tout en offrant de délicieux plats. Entendre les rires dans le restaurant, et non seulement la musique, m'est important. »

Bien que l'architecture et la restauration soient deux secteurs très différents, Rosemary a pu utiliser plusieurs de ses compétences pour la gestion des restaurants. On compte notamment sa capacité à penser différemment et sa facilité à établir des relations avec la clientèle. « En tant qu'architecte, il faut comprendre les exigences des clients et clientes pour les bâtiments que vous concevez et, dans un restaurant, les clients et clientes ont des besoins très spécifiques, qu'il s'agisse de restrictions alimentaires ou de préférences pour les tables. »

Funky Chow Kitchen fonctionne comme une machine bien entretenue sous la direction de Rosemary : « J'adore la façon dont tout le monde travaille ensemble. Le respect entre collègues crée un environnement unique et accueillant pour la clientèle du restaurant. »

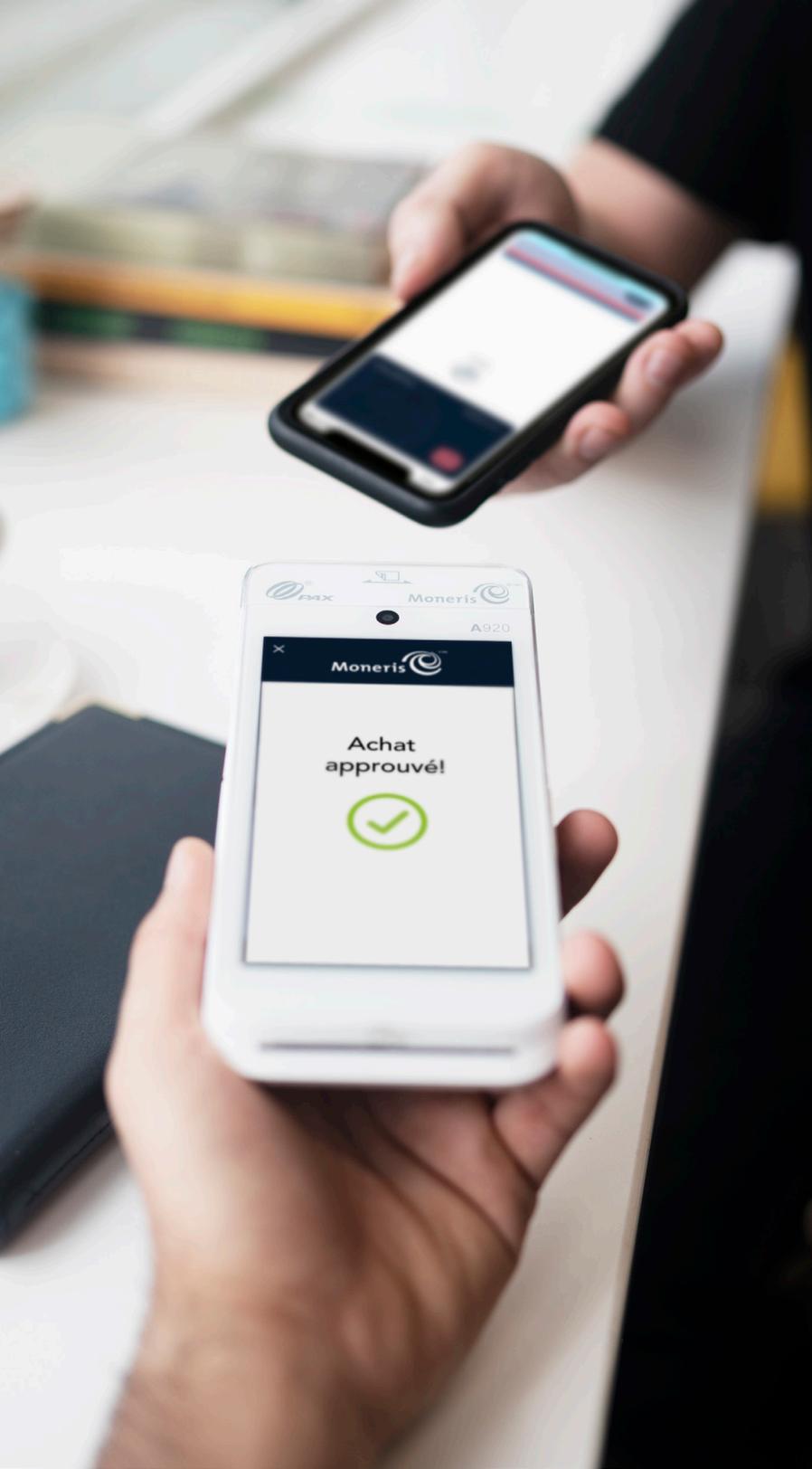
# Défis

Annoncer l'ouverture de Funky Chow Kitchen pendant la pandémie de COVID-19 signifiait que l'équipe devait travailler sans relâche pour promouvoir le restaurant et les plats offerts à emporter. Les médias sociaux ont été exploités pour promouvoir Funky Chow Kitchen, et son compte Instagram a atteint à lui seul plus de 3 000 abonné(e)s. « Un énorme avantage pour nous est que les gens passaient beaucoup plus de temps à la maison, étaient donc souvent sur les médias sociaux et cherchaient des options de plats à emporter », dit Rosemary.

« La gestion d'un restaurant est une activité difficile, car il y a beaucoup d'incertitude, même dans les meilleurs moments, puisque c'est une activité qui dépend entièrement de la clientèle. » La pandémie de COVID-19 a rendu ce travail encore plus difficile, car l'entreprise changeait constamment en fonction des directives des agences de santé provinciales. Rosemary a souligné qu'une des compétences qu'elle possédait en tant qu'architecte et qu'elle utilise encore continuellement en tant que propriétaire de restaurant est la flexibilité. « Si quelque chose doit changer, il n'y a généralement pas d'autre choix que de trouver une solution immédiate pour éviter un conflit majeur. »

En plus des défis posés par la pandémie, Rosemary a parlé des autres difficultés rencontrées lors de son passage d'un environnement d'entreprise au secteur de la restauration et des leçons qu'elle en a tirées. « J'ai dû établir des relations différentes avec le personnel, car je suis consciente que les emplois en restauration sont bien différents de ceux dans un environnement de bureau. Il m'est vraiment important de travailler ensemble comme une famille. Nous travaillons fort et nous aimons passer du temps entre nous. Même les jours les plus occupés, nous sommes toujours là pour nos collègues. » Il est important pour elle de comprendre les besoins de chaque employé(e) afin de garantir la meilleure expérience possible au sein de la famille du restaurant.





# Pourquoi Moneris?

« À nos autres restaurants, nous avons une excellente relation avec MonerisMD et nous faisons confiance à ses solutions fiables, ce qui a rendu très facile la décision de travailler avec Moneris pour Funky Chow Kitchen », explique Rosemary.

En cherchant une solution de traitement des paiements pour les restaurants, les partenaires ont choisi Moneris Go. « Nous avons choisi Moneris Go en raison de notre objectif d'offrir une solution de paiement moderne et flexible à notre clientèle. Moneris Go possède une interface intuitive, pour la clientèle et le personnel de service. L'interface de l'écran tactile et les fonctions faciles à utiliser facilitent le travail du personnel occupé pour traiter les paiements des clients et clientes. »

En plus de la facilité d'utilisation, Rosemary ajoute : « Le fait que les rapports soient disponibles sur tous les appareils du restaurant est très pratique pour évaluer rapidement le rendement du restaurant à tout moment. »

L'autonomie qui dure toute la journée est très importante pour le restaurant, car il faut que les machines fonctionnent sans problème de l'ouverture à la fermeture, sans interruption.

# Pour l'avenir

« Nous sommes ravis de continuer à servir nos clients et clientes, et nous prévoyons une année très chargée, alors que nous continuons à nous démarquer dans la ville de Windsor. » Le restaurant est déjà complet une semaine à l'avance pour les samedis soirs, car les gens se sentent de plus en plus à l'aise de sortir.

Il est incroyable de pouvoir offrir une expérience unique dans la ville de Windsor tout en étant l'un des plus nouveaux restaurants de la ville que la population touristique et locale peut essayer. « Nous aimons voir les visages familiers qui reviennent toujours chez nous et aussi les nouvelles personnes. »

Pour l'instant, Rosemary et son équipe sont ravies de pouvoir continuer à servir les client(e)s, à travailler ensemble et à s'amuser entre-temps.





Consultez la page **moneris.com** ou composez le **1 844 455-4283** pour en savoir plus.

Suivez-nous

MONERIS et MONERIS & dessin sont des marques de commerce déposées de Corporation Solutions Moneris. Toutes les autres marques ou marques de commerce déposées affichées dans cet article appartiennent à leurs titulaires respectifs. Corporation Solutions Moneris (« Moneris ») n'est pas responsable de l'exactitude, de la fiabilité ou de l'actualité des renseignements fournis dans cet article. Cet article ne représente pas l'opinion de Moneris ou de ses sociétés affiliées. Les renseignements compris dans cet article ne visent pas à vous fournir des conseils financiers, fiscaux, juridiques, comptables précis, en matière de placements ou autre, et vous ne devriez pas vous y fier sans obtenir l'avis d'un spécialiste.