

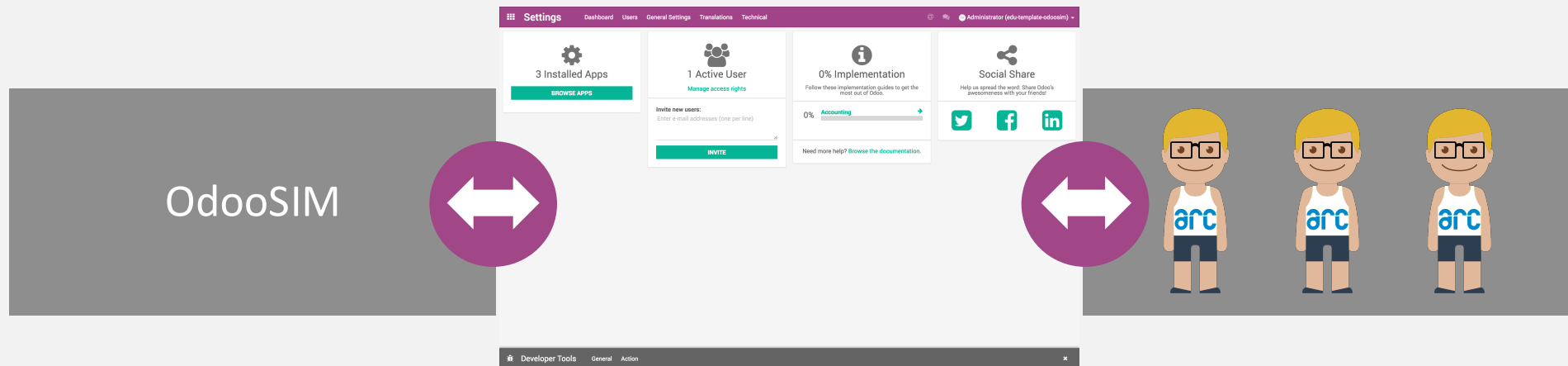


Scénario Brewery & Co.

Un jeu sérieux destiné à se former à la gestion d'entreprise

... En s'amusant !

Comment cela se joue?



Simulateur

- Dérouler le scénario en simulant du temps et en manipulant des objets propre à Odoo®
- Simuler une économie de marché


Le PGI Open Source le plus populaire

Participants

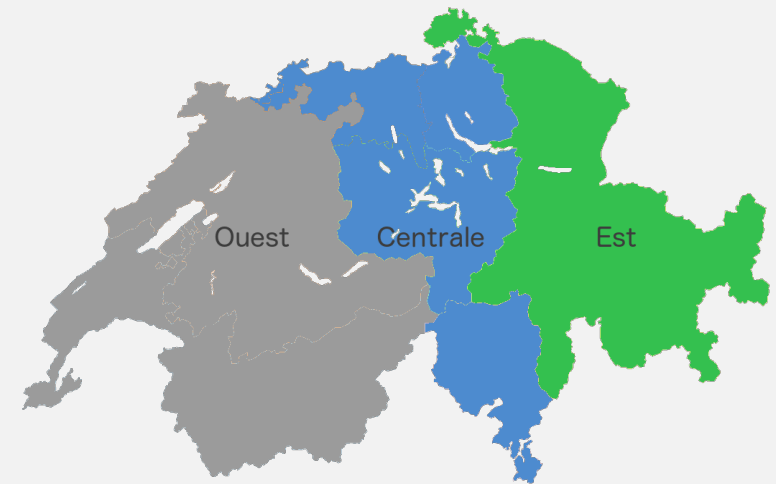
- Piloter une société
- Prendre des décisions stratégiques

Comment se préparer ?

- Diviser l'audience en groupe de 3 à 4 personnes
- Chaque unité pilote une des sociétés présentent sur le marché
- Attribution des rôles au sein de la société :
 - Planification
 - Approvisionnement
 - Production
 - Vente
- Se connecter à Odoo® grâce aux accès que l'on vous fournit
- Se préparer à interagir avec le PGI afin de prendre des décisions business qui impacteront vos profits

Le scénario Brewery & Co.

- Domaine brassicole
- Fabrication de quatre bières distinctes
- Transactions B2B avec ses revendeurs
- Activités dans trois régions suisses
- 150'000.- CHF de liquidité à disposition



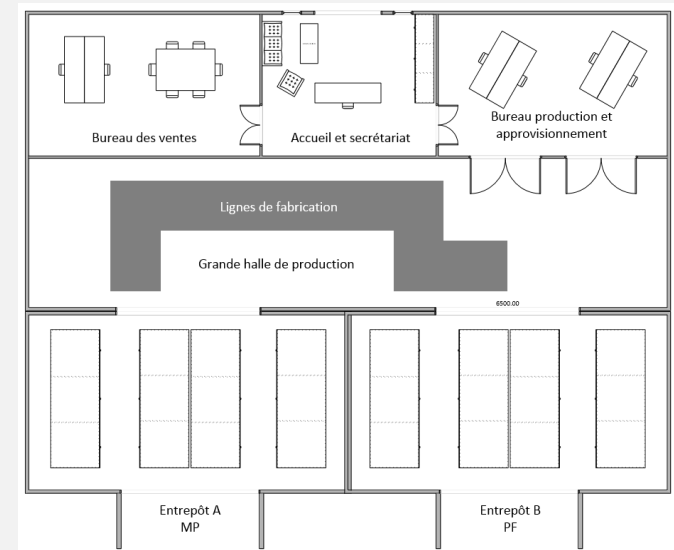
Votre nouvel emploi

- Vous rejoignez une société constituée uniquement de main d'œuvre directe, i.e. cinq employé
- Vos collègues et vous endossez les rôles clés de management
- Vos responsabilités sont de rendre efficient les principaux processus opérationnels
- Vous devez rembourser votre emprunt bancaire et dégager des bénéfices pour votre maison mère Breweries Holding Corp.

Votre infrastructure

- Une halle de production
 - Constituée de trois lignes de fabrication
 - Valeur de 450'000.-
 - 12'000 litres productibles mensuellement
- Entrepôt A
 - Une bassine d'eau pure de 120 m³
 - 4 réceptacles à malts de 350 kg chaque
 - 4 réceptacles à houblon de 6 kg chaque
 - 1 réceptacle à levure de 70 kg
 - 1 réceptacle à épices de 150 kg
 - 1 étagère permettant de stocker 75 pots de miel
 - 1 étagère permettant d'accueillir 25'000 récipients vides
- Entrepôt B d'une capacité de 50'000 unités
- Des bureaux et une réception

Valeur de 1'000'000.- CHF



Vos produits



Lager Beer

Codification : BW01

Recette : Eau, malt d'orge, houblon et levure



Lager Beer Label Bio

Codification : BW03

Recette : Eau, malt d'orge, houblon et levure

Matières premières issues d'une production labélisée « Bio »



Honing Beer

Codification : BW02

Recette : Eau, malt de froment, houblon, miel et levure



Spice Beer

Codification : BW04

Recette : Eau, malt d'orge, houblon, bouquet d'épices et levure

Composition des produits

- Composition d'un litre de bière :
 - Eau de source pure 10 litres par litre
 - Houblon 2 grammes par litre
 - Malt 130 grammes par litre
 - Levure 6 grammes par litre
 - Miel 25 grammes par litre
 - Épices 2 bouquets par litre



Production

- Votre processus de fabrication s'étale sur 5 jours



- Chaque semaine vos lignes produisent 3'000 litres de bière
 - Capacité totale de vos trois lignes : 9'000 litres
 - 18'000 cannettes ou 36'000 bouteilles

Prix des matières premières

- Eau : 1.50/m³
- Malt d'orge 15.-/25kg
- Malt d'orge Bio 22.-/30kg
- Malt de formant 11.-/25kg
- Houblon 18.-/kg
- Houblon Bio 27.-/kg
- Levure 250.-/kg
- Levure Bio 275.-/kg
- Miel à 10.-/kg
- Bouquet d'épice à 0.20/bouquet de 25 grammes

Prix des réipients

- Cannette d'aluminium d'une contenance de 50 cl revient au prix de 0.01 cts de CHF l'unité
- Bouteille en verre d'une contenance 25 cl revient au prix de 0.05 cts de CHF l'unité

Vos fournisseurs

- Pour vos matières premières
 - **Maltlonne SA** offrant des conditions de paiement à 30 jours et livre en 15 jours. Il vous fournit en malts et levure
 - **Ourseau SA** avec paiement à 15 jours et 15 jours à livrer l'eau traitée.
 - **Monsieur Ture** livraison au minimum à 10 jours ouvrables. Paiement dès réception. Il vous fournit en miel et épices
- Pour les récipients de conditionnement
 - **Maltlonne SA** avec des conditions semblables

Vos bailleurs de fond

- Breweries Holding Corp à Zoug
 - Société mère
 - Possède toutes les actions de la société
 - Valeur de 400'000.– CHF
- VUBS SA à Zürich
 - Vous à obtenu un crédit
 - Valeur de 1'200'000.– CHF
 - Taux d'intérêt non-fixe
 - Initialement à 4.5% sur 25 ans

Vos revendeurs et les parts de marchés

43 Détaillants

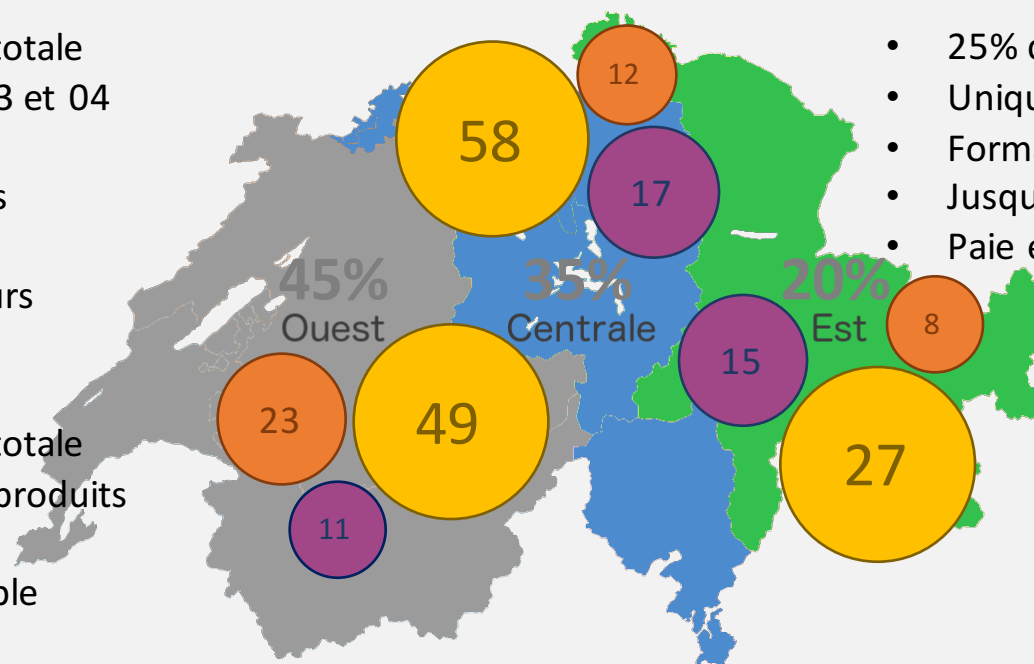
- 20% de la demande totale
- Attrait pour BW02, 03 et 04
- Format 25 cl
- 15% plus cher que les supermarchés
- Paie entre 5 et 10 jours

43 Supermarchés

- 55% de la demande totale
- Attrait pour tous les produits
- Format 50 cl
- Prix le plus bas possible
- Paie à 15 jours

134 Autres*

- 25% de la demande totale
- Uniquement la Lager Beer
- Format 25 cl
- Jusqu'à 50% plus cher
- Paie en une dizaine de jours



* Comprend restaurants, bars, cafés et discothèques

Location d'espace de stockage

- Vos infrastructure d'entrepôt possèdent des limites
 - Pour rappel : 1'719 kilogrammes de matières première, 120 m³ d'eau et 50'000 unités cannettes ou bouteilles
- Vous avez la possibilité d'acquérir de l'espace supplémentaire auprès de **Warehousing Swiss AG**
 - 10 kilogrammes sont facturés à 100.- CHF/jour
 - 12'000 unités sont facturées au prix de 200.- CHF/jour

Vos collaborateurs

- Main d'œuvre directe 1 personnes :
 - Collaborateur responsable du bon fonctionnement des lignes de production (technique, révision et hygiène)
- Main d'œuvre indirecte 3 personnes :
 - L'équipe des cadres, vous et vos 2 autres collègues fraîchement embauchés
 - Un employé de commerce à l'accueil et qui gère la comptabilité

Frais fixes mensuels

- Votre société travaille 5 jours sur 7
- 5'000.- CHF pour la main d'œuvre direct
- 30'000.- CHF pour les SG&A (ventes, généraux et administratifs)
- En supplément, prévoyez de rembourser votre prêt bancaire
 - 4'000.- CHF remboursement
 - 4'500.- CHF d'intérêts
- L'amortissement de vos installations de production
 - Sur 10 ans de manière linéaire 3'750.- CHF
- **La totalité des frais fixes à couvrir sont de 47'250.-/mois**

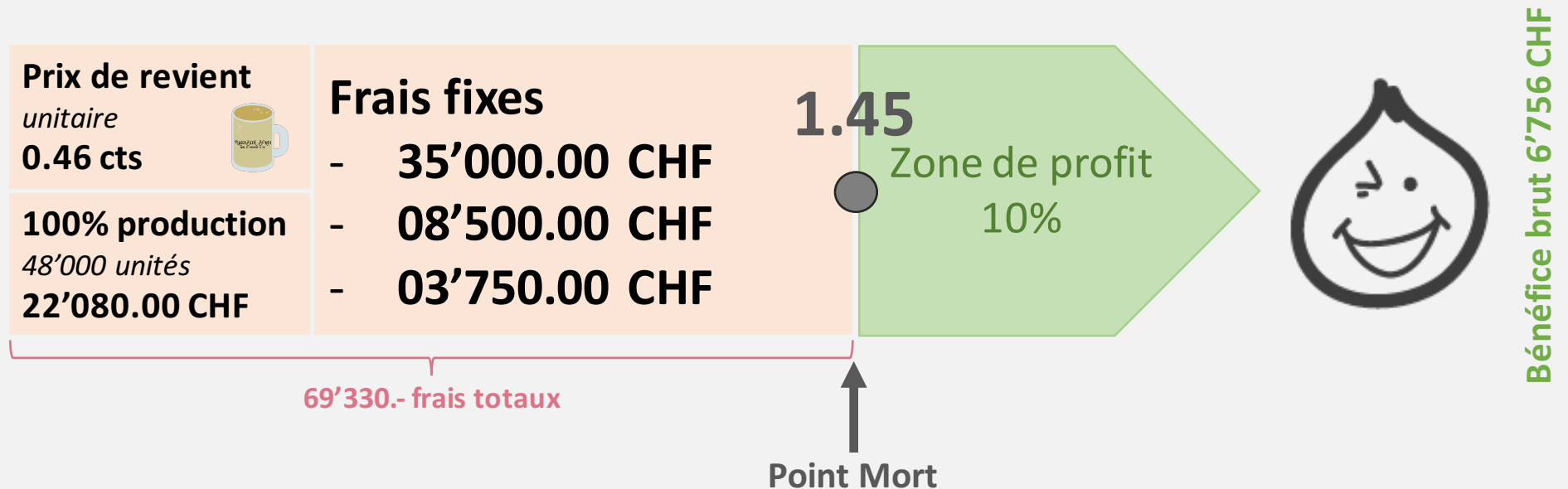
Prix de revient brut de 40 hectolitres

Matières	Lager Beer		Honing Beer		Lager Beer Bio		Spice Beer	
Eau	4 m ³	6.-	4 m ³	6.-	4 m ³	6.-	4 m ³	6.-
Malt d'orge	520 kg	312.-			520 kg	381.34	520 kg	312.-
Malt de formant			520 kg	228.80				
Houblon	8 kg	144.-	8 kg	144.-	8 kg	216.-	8 kg	144.-
Levure	24 kg	6'000.-	24 kg	6'000.-	24 kg	6'000.-	24 kg	6'000.-
Miel			100 kg	1'000.-				
Épices							2'000 kg	1'600.-
Réceptacle 0.25	16'000	800.-	16'000	800.-	16'000	800.-	16'000	800.-
Total	7'262.-		8'178.8		7'403.34		8'862.-	
Coût du litre	1.8155 CHF		2.0447 CHF		1.8508 CHF		2.2155 CHF	

Exemple schématique du bénéfice

Hypothèse produit BW01

« **100%** de la capacité de production et **100%** des vente avec 10% de marge »



Les fluctuations saisonnière

- Durant l'année le volume de demande évolue :

	Hiver	Printemps	Eté	Automne
BW01	+0%	+5%	+20%	-5%
BW02	+8%	-3%	-3%	+5%
BW03	+0%	+0%	+0%	+0%
BW04	+15%	-20%	-30%	+45%

Bilan initial

ACTIFS

- Circulants
 - Compte VUBS SA : 150'000.00
- Immobilisés
 - Machines : 450'000.00
 - Bâtiments : 725'000.00
 - Terrain : 275'000.00

Total actifs : 1'600'000.00

PASSIFS

- À court terme
 - Dettes fournisseurs 0.00
- À long terme
 - Dettes bancaires : 1'200'000.00
 - Capital : 400'000.00

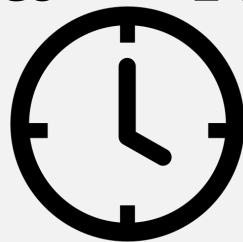
Total passifs : 1'600'00.00

Fonctionnement du jeu

- Une partie porte sur une année
- Elle se décompose en 4 rounds représentant les saisons
- Chaque round comporte 10 semaines

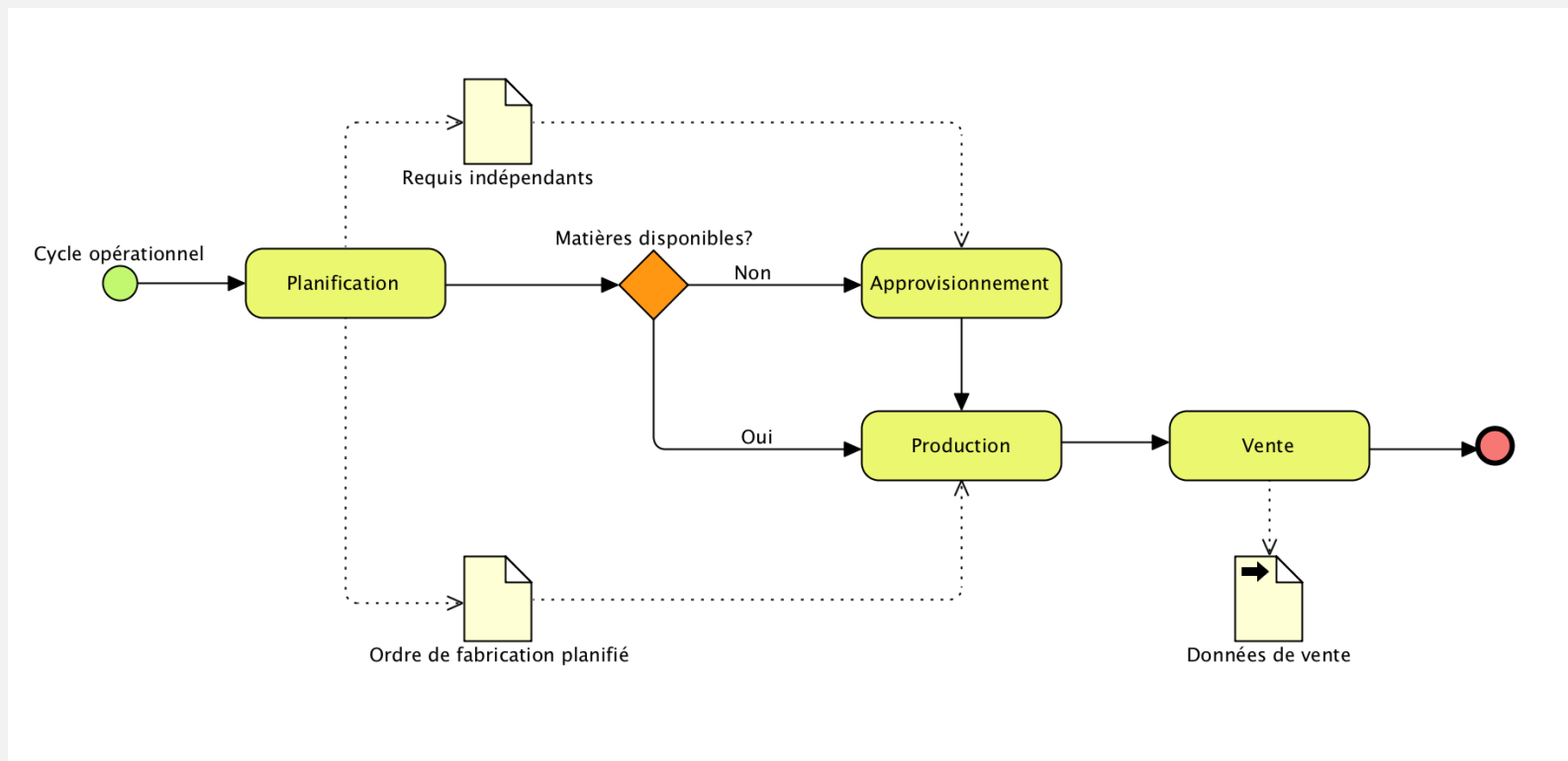
1 partie = 40 minutes

1 semaine = 60 secondes



1 round = 10 minutes

Processus à couvrir



N'oubliez pas

- De vous amusez tout en n'oubliant pas que le but est d'apprendre
- D'essayer des choses... Vous êtes en milieu protégé, profitez-en!
- L'erreur est autorisée
 - => On apprend de ses erreurs

Round 1 – Printemps

C'est parti, semaine 10 jusqu'à semaine 20



Round 2 – Été

C'est parti, semaine 20 jusqu'à semaine 30



Round 3 – Automne

C'est parti, semaine 30 jusqu'à semaine 40



Round 4 – Hiver
C'est parti, semaine 40 jusqu'à semaine 08





C'est terminé

Avez-vous bien capitalisé ?