



JABU

VOTRE ALLIÉ À LA CANTINE

SEPHORA, CECILE, JULIE, JULIA, SOLENNE, VIDJAY

Contexte

Impacts environnementaux

Le gaspillage alimentaire a des conséquences désastreuses sur l'environnement (gaz à effet de serre, de consommation d'eau et de déforestation.)

Coûts engendrés

Les cantines gaspillent chaque année des milliers d'euros en nourriture non consommée. Selon l'ADEME, le gaspillage alimentaire coûte environ 16 milliards d'euros par an en France.



Le marché de la restauration collective

La restauration collective (25Mds € en France) se décompose en 2 typologies d'acteurs :

- Les concédés (40%) : il s'agit de cantine sous gestion des SRC (Sociétés de Restauration Collectives) type Sodexo, Elicor, Eurest...
- Les non concédés (60%) : il s'agit des cantines auto-gérées par les établissements



Positionnement

JABU veut se positionner sur le marché de la lutte anti-gaspi.

Stratégie de différenciation : amendement d'un aspect économique coté restauration collective & pour les convives.

JABU se veut également exclusif auprès de ses clients, n'offrant pas la possibilité à des personnes extérieures à ses restaurants collectifs de pouvoir profiter des avantages de JABU pour une question de sécurité.

25% de commission sur chaque panier invendus

JABU en bref ?

Pourquoi ?

Contribuer à un avenir plus durable et responsable en réduisant le gaspillage alimentaire et en renforçant les liens entre les cantines et les convives.



JABU en bref ?

Comment ?

En développant une application innovante qui encourage la participation des convives, en récompensant leur fidélité et en offrant une expérience culinaire améliorée, similaire à celle d'un restaurant.

En faisant économiser les restaurants collectives sur le gaspillage alimentaire



Quoi ?

JABU est une application qui permet aux convives de réserver, voter, donner leurs préférences et avis pour aider les chefs de cantine à anticiper et adapter les préparations, tout en offrant des avantages aux convives tels que des prix préférentiels chez les partenaires, des produits locaux et des invendus à prix réduit ou gratuitement.



Proposition de valeur

Contribuer développant une application innovante qui encourage la participation des convives en offrant une expérience culinaire améliorée, similaire à celle d'un restaurant.

- Faire perdre moins d'argent aux entreprises
- S'adapter aux envies et aux goûts des convives tout en les sensibilisant à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Audit

Concurrents: Foodprint , TogoodToGo,Yoc

Réseaux sociaux

Instagram :
83 abonnés
10 publications
Type de contenu : Informatif
majoritairement

Linkedin :
271 followers
Type de contenu : Informatif + repost
des publications Insta + repost de
publications d'autres comptes
(bonne façon d'attirer de
l'engagement)





Cibles

- Les acteurs de la restauration collective :
- Les directeurs d'établissements (hôpitaux, entreprises proposant une cantine, établissements scolaires)
- Les directeurs des restaurants collectifs
- Moyen d'atteindre la cible : Les convives, des personnes qui vont se restaurer régulièrement dans un restaurant collectif

Limiter les pertes économiques des restaurations collectives liées au gaspillage alimentaire

Marketing

Se faire connaître auprès des cibles (chefs de restauration, directeurs d'école, d'hôpitaux) , de manière indirecte dans une logique de BtoCtoB en passant par les convives, et de BtoB directement auprès des acteurs de la restauration collective

Communication

Pour la restauration collective :

Communiquer sur les statistiques qu'ils vont recevoir en amont (avant même l'inscription de convives) sur les menus qu'ils proposent et sur les pertes qu'entraîne le gaspillage alimentaire (économiques et écologiques), puis sur les statistiques en fonction du remplissage des convives (par rapport à leurs contraintes alimentaires, ce qu'ils préfèrent manger etc... pour une meilleure gestion des menues et ainsi réduire le gaspillage alimentaire)

Pour la partie "convives" : Parler du principe de vote sur le plat qui leur correspond le mieux (en fonction de la sélection du jour), mais également du remplissage à l'inscription de leurs contraintes alimentaires et le principe de notation à la fin du repas

Problématique

Comment promouvoir l'application JABU auprès des chefs de restauration, écoles, et hôpitaux tout en incitant l'adoption par les convives, afin de réduire le gaspillage alimentaire et renforcer les relations entre cantines et convives, tout en garantissant la rentabilité pour les entreprises ? (Rentabilité → économie)

- Groupe 1 : Comment faire de l'application JABU une référence contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective d'institutions et d'entreprises ?
- Groupe 2 : Comment convaincre les différentes cibles de JABU de l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec une argumentation ciblée ?

Proposition de strat'

Objectif principal : Accroître la notoriété de JABU et augmenter le nombre d'utilisateurs de l'application.

Proposition de valeur :

- Économie : Mettre en avant les économies potentielles pour les utilisateurs grâce au rachat de repas non consommés.
- Variété : Souligner la variété des options de repas disponibles grâce aux partenariats avec différents restaurants.

Strat' créative

Objectif principal : Accroître la notoriété de JABU et augmenter le nombre d'utilisateurs de l'application.

Proposition de valeur :

- Économie : Mettre en avant les économies potentielles pour les utilisateurs grâce au rachat de repas non consommés.
- Variété : Souligner la variété des options de repas disponibles grâce aux partenariats avec différents restaurants.

Moodboard



**CHAQUE
BOUCHÉE**



COMPTE



CHAQUE

BOUCHÉE

JABU

COMPTÉ

CHAQUE



BOUCHÉE

COMPTE



10 MILLIONS

**C'est le nombre de produits, en tonne, que
représente le gaspillage et la perte alimentaire**



Jusqu'à

POUR CENT

C'est le pourcentage moyen d'économie que peut réaliser un restaurant collectif en réduisant son gaspillage alimentaire.



The Team

Our staff are not only highly qualified and experienced
but also highly dedicated to more healthy meal
preparations.

