



Foire Aux Questions - Pepeato

Les premiers pas

Que fais un Pepeato ?

Les Pepeato vendent des plats faits maison sur pepeat.org. Ils proposent des menus en ligne pour une date précise et des clients peuvent réserver des parts sur ces menus. Le jour J, les clients qui ont commandés et payés en ligne viennent récupérer leur(s) menu(s) au domicile du Pepeato qui les a cuisiné au préalable.

Comment devenir Pepeato ?

Pour devenir chef Pepeat, rendez-vous sur pepeat.org et cliquez sur « Devenir Pepeato ». Suivez les instructions pour créer votre profil. Pepeat vous demandera de renseigner des informations de base sur vous

Vos informations bancaires seront requises pour effectuer les virements automatiques vers votre compte.

Faut-il satisfaire des conditions particulières pour être Pepeato ?

Tout le monde peut devenir Pepeato. Il suffit d'être passionné par la cuisine en général. La seule condition est de prendre plaisir à cuisiner ;). Pepeat permet à TOUS les passionnés amateurs de partager leurs talents en vendant des menus en ligne.

Pepeat accueille également les professionnels et les étudiants en gastronomie.

Mes menus

Comment mettre un menu en ligne ?

C'est très simple :

- 1) Je choisis ce que je veux cuisiner.
- 2) Je teste mon menu, une fois, avant de le mettre en ligne. C'est à ce moment que je peux prendre les photos de mes plats qui accompagneront mon annonce.
- 3) Je me rend sur pepeat.org et clique sur « Créer un menu ». Je n'ai plus qu'à suivre les instructions.
- 4) J'attends que mon menu soit publié (max 24h) et les commandes suivront.



Quand-est ce je peux proposer une menu ?

Liberté ! Les Pepeato cuisinent quand ils le souhaitent, il suffit de créer le menu sur pepeat.org **une petite semaine à l'avance**. Vous choisissez la date et l'heure à laquelle vos clients pourront récupérer leur(s) commande(s) eux même à votre domicile. Dîner, déjeuner ou même petit déjeuner, c'est vous qui choisissez !

Je peux vraiment cuisiner ce que je veux ?

Oui, la créativité culinaire n'a pas de limite. À la seule condition que votre menu soit fait « maison ».

Chez Pepeat, les clients aiment les menus diversifiés et recherchent avant tout des plats de qualité à un prix raisonnable. Cuisinez ce que vous aimez à un prix abordable, vous vous y retrouverez toujours !

Mon menu est automatiquement publié sur le site web de Pepeat ?

Non. Le menu est publié sur la plateforme web dès qu'il a été approuvé par l'équipe Pepeat. Les clients peuvent alors commander. C'est Pepeat qui s'occupe de trouver vos clients, vous n'avez plus qu'à cuisiner et les recevoir le jour J.

Puis-je communiquer à propos de mon menu ?

Oui, bien sûr ! Dès que le menu est en ligne sur le site, vous pouvez partager autour de vous pour que vos amis commandent à l'avance. Vous pouvez même créer un événement Facebook pour que tout votre entourage soit au courant que vous cuisinez avec Pepeat.

Qui prend les photos des plats ?

C'est les Pepeato eux même qui prennent les photos de leurs plats (donc vous). Pepeat vous fourni un guide de bonnes pratiques pour choisir avec des conseils afin que vos photos soient appétissantes (voir « Conseils Photos – Pepeat » dans l'onglet « Créer votre menu »).

Les photos sont très importantes, il faut prendre le temps de bien les faire pour être sûr que les gourmets commanderont vos menus.

Rappel : elles sont faites le jour du test du plat

Quelles sont les quantités de menus que je vais devoir cuisiner ?

Vous choisissez le nombre de parts que vous vendez en fonction de vos envies et de vos capacités. Pepeat vous conseille de mettre en vente entre 15 et 40 portions mais il n'existe pas de limite maximale ou minimale.

Les clients peuvent commander jusqu'à 2h à l'avance votre menu.

Le nombre de commandes vous sera communiqué en temps réel dans votre espace « Mes annonces »



Comment distribuer mon menu à mes clients ?

Les gourmets qui ont commandés votre menu se rendront à votre domicile à la date et pendant le créneau horaire que vous avez vous même fixé. Vous leur remettrez votre délicieuse préparation en mains propres dans une lunch box (boîte repas).

Ils pourront alors valider la réception de votre menu et finaliser le paiement (jusqu'alors bloqué sur un compte intermédiaire).

Il est important de recevoir les clients dans la bonne humeur, ils vous le rendront bien. N'hésitez pas à discuter, parler de votre passion et décrire votre menu.

Comment gérer la logistique d 'emballage pour la vente à emporter depuis mon domicile ?

Le Pepeat doit lui même s'approvisionner en termes d'emballages. Des boîtes alimentaires à usage unique sont habituellement vendues dans les commerces de proximité et les supermarchés. Entreposez vos préparations dans ces dernières pour les remettre à vos clients. Prévoyez également des couverts jetables pour vos clients qui dégusteront vos plats à emporter.

Bientôt Pepeat vous proposera des kits **PepeatBox** pour distribuer vos menus.

Je peux recevoir mes clients à ma table ?

Tout à fait ! Vous choisissez librement lorsque vous créez un menu si vous voulez recevoir vos clients à votre table ou si ces derniers devront récupérer leur menu à emporter et le déguster ailleurs.

Recevoir vos convives chez vous vous permettra de vivre une expérience sociale unique.

Remarque : Pepeat vous conseille de ne pas accueillir trop de monde pour un seul repas (pas plus que la capacité maximale de votre table).

Comment savoir si mon menu a plu?

La communauté vous fait un retour sur le site web pepeat une fois votre menu dégusté selon les critères de son choix (qualité, prix, accueil...). À vous de les satisfaire avec des menus de qualité et un accueil chaleureux lorsqu'ils viendront récupérer leur commande.

PS : Pepeat saura aussi vous récompenser pour les retours positifs de ceux que vous avez régales...

Que faire si je n'ai pas tout vendu ?

Pour ne pas avoir à refuser de commandes de « dernière minute » (jusqu'à 2h à l'avance), nous conseillons aux Pepeatos de prévoir 5 à 10 portions supplémentaires au moment de faire les courses.

Si toutefois il reste des menus cuisinés non commandés, n'hésitez pas à les conserver pour les manger plus tard.



Les Chiffres

Comment fixer le prix de mon plat ?

Le Pepeato est libre de fixer le prix qu'il souhaite pour chaque menu. Pepeat vous conseille une fourchette de **8 à 12 €** pour un menu complet (entrée, plat et dessert).

La qualité, accessible à tous, au quotidien, c'est l'un des principes de Pepeat.

Pepeat prend une commission sur mes menus ?

Oui. La commission que prélève Pepeat à chaque Pepeato est de 4% sur la vente d'un menu. Pepeat récupère aussi une commission au client, celle-ci n'influe pas sur les revenus des Pepeato.

Combien je peux gagner en tant que Pepeato ?

Let's do the maths :

- Pepeat récupère 4% de frais aux Pepeato (soit 0,40€ pour un menu proposé à 10€)
- Un chef qui vend 30 menus à 10€ en une soirée récolte donc :
→ 30 ventes * 9,60€ = **288€**

Comment ça marche la rémunération ?

À l'inscription, le Pepeato renseigne son IBAN, il reçoit directement sur son compte bancaire personnel les paiements des menus.

Lorsque le Pepeato distribue en mains propres son menu à un client, le client doit valider la réception pour terminer le paiement. Il clique sur le bouton : « Valider la réception » qui lui a été envoyé par mail le jour même.

Les paiements arrivent sur votre compte 7 jours après la validation des réceptions.

Peut-on et jusqu'à quand peut-on annuler une commande ?

Les clients peuvent annuler leur commande la veille du jour de la remise du plat. Si ils annulent le jour même, le paiement au Pepeato sera quand même effectué.

Les Pepeato peuvent annuler leur menu si ils sont dans l'incapacité de le réaliser.

N'hésitez pas à nous contacter : team@pepeat.org pour toutes questions supplémentaires !

BON AP'

