

Student Chef

La cuisine rapide pour tout étudiant



Le manque de temps et le pouvoir d'achat réduit encourage la malnutrition des étudiants. Notre solution couvre ces 2 problèmes pour permettre de meilleurs repas pour ces derniers.

2. Overview

- Situation and problem
 - Solution and value proposition
 - Fonctionnalities and screens
 - CR : acquisition and retention
 - Market study
 - User experience
 - In-Depth slides
-

3. Situation and problem

Situation :

Rania, 20 ans, étudiante vivant en résidence, budget serré et peu de temps pour cuisiner. Rentre tard des cours, a faim et peu d'idées de repas. Pour éviter cette tâche, elle utilise Uber Eats.

Problème :

- Argent (Commandes fréquentes, plats préparés)
- Temps (Chercher les recettes, faire la liste de courses)
- Santé (Repas peu équilibrés)

4. Solution and value proposition

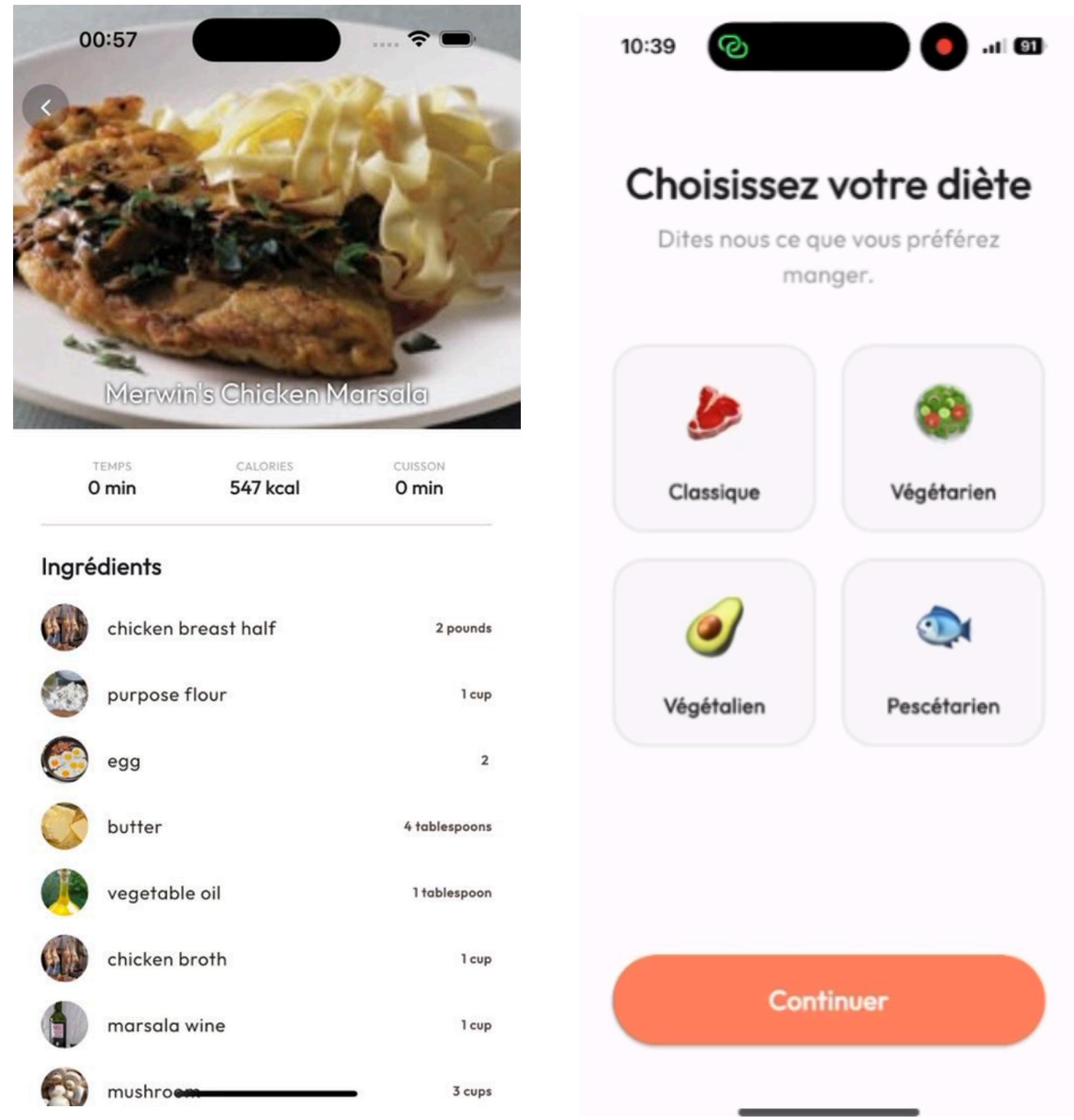
Solution: Une application qui donne une recette par jour, pas compliqué, rapide, pas chère, équilibrée.

Gain:

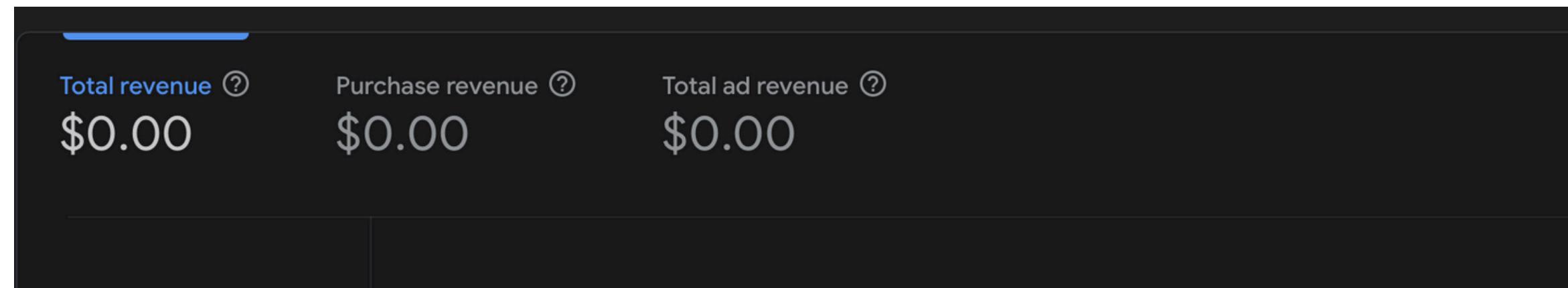
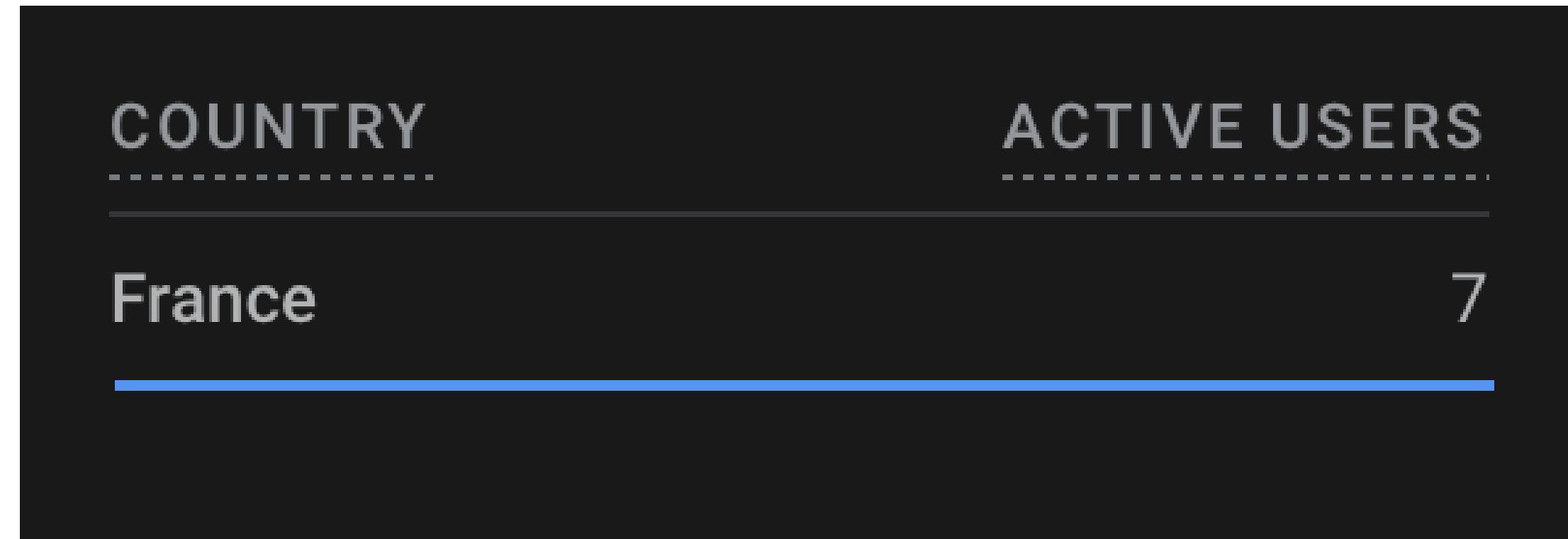
- Meilleure santé (Recettes équilibrées par l'application)
- Gain de temps (Liste de course déjà faite, recettes données)
- Economies d'argent (Pas de gâchis, recettes pas chers)

5. Fonctionnalities and screens

- Donner 7 recettes par jour, en prenant en compte les allergies, régimes, temps, prix etc...
- Pour ces recettes, donner la liste des courses



6. CR : acquisition and retention



Cette page va etre mise a jour dans le future

7. Market study: users/customers

CA:

342 Md \$. Livraison de repas en ligne en 2023. 450 Md en 2027 en prédition.
7 Md € en 2025, en France. 9.2 Md en prédition pour 2026.
8 milliards pour HelloFresh, 58 milliards pour le marché du kit repas.

Fréquence:

4/10 des français commandent une fois par semaine.
3 commandes par mois en moyenne.

Santé:

Multiplication par 4 de 18-24 ans en surpoids depuis 1997.
La tranche 18-25 ans passent 21min sur la préparation d'un repas en Amérique.

Argent:

+2.25% du coût de la vie étudiante en 2024-2025.
Environ un tiers des étudiants a déjà sauté un repas par manque d'argent.
Prix alimentaire +1.3% en 2024, +12.2% en 2023.

Clientèle:

3 millions d'étudiants en étude supérieur.
8 millions d'utilisateurs comblés" pour Jow. Application similaire.
La clientèle majoritaire des kits repas sont les 18-29 ans.

Gâchis:

La plupart des aliments jetés sont des aliments pourris. Pas utilisés assez "vite".
61kg de nourriture jeté par an par personne en France, dont 19kg comestible.

Mental:

1/3 des français déclarent que la cuisine est une charge mentale.
2h41min par semaine à faire les courses.
Pour de bons repas: Le budget est le premier frein pour 52 % des Français, devant le manque de temps (27 %) et de motivation (23 %), et le manque d'idées / d'inspiration (20 %).

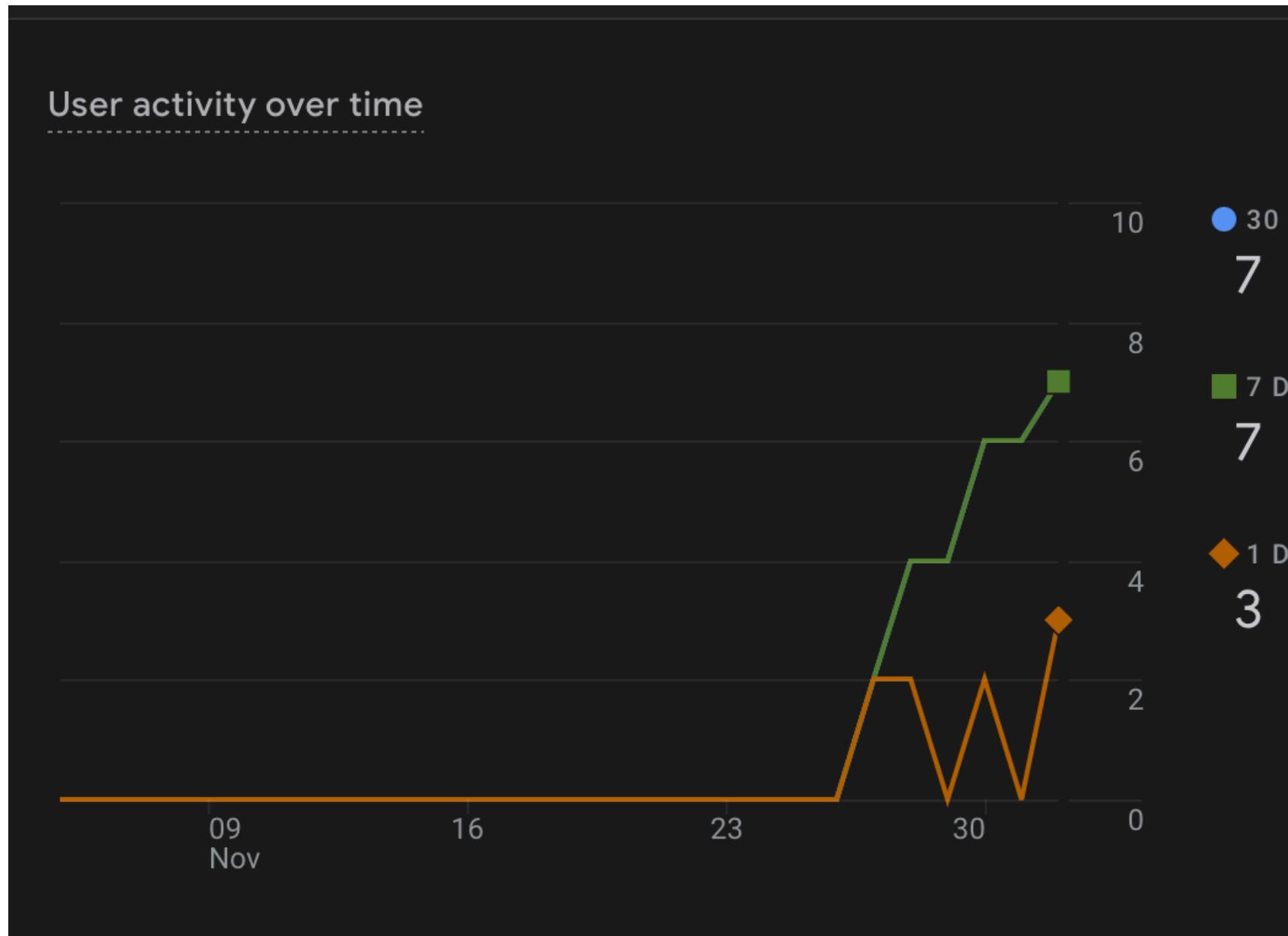
8. Market study: competitors

Jow: Similaire, et permet en plus de lier les courses aux recettes

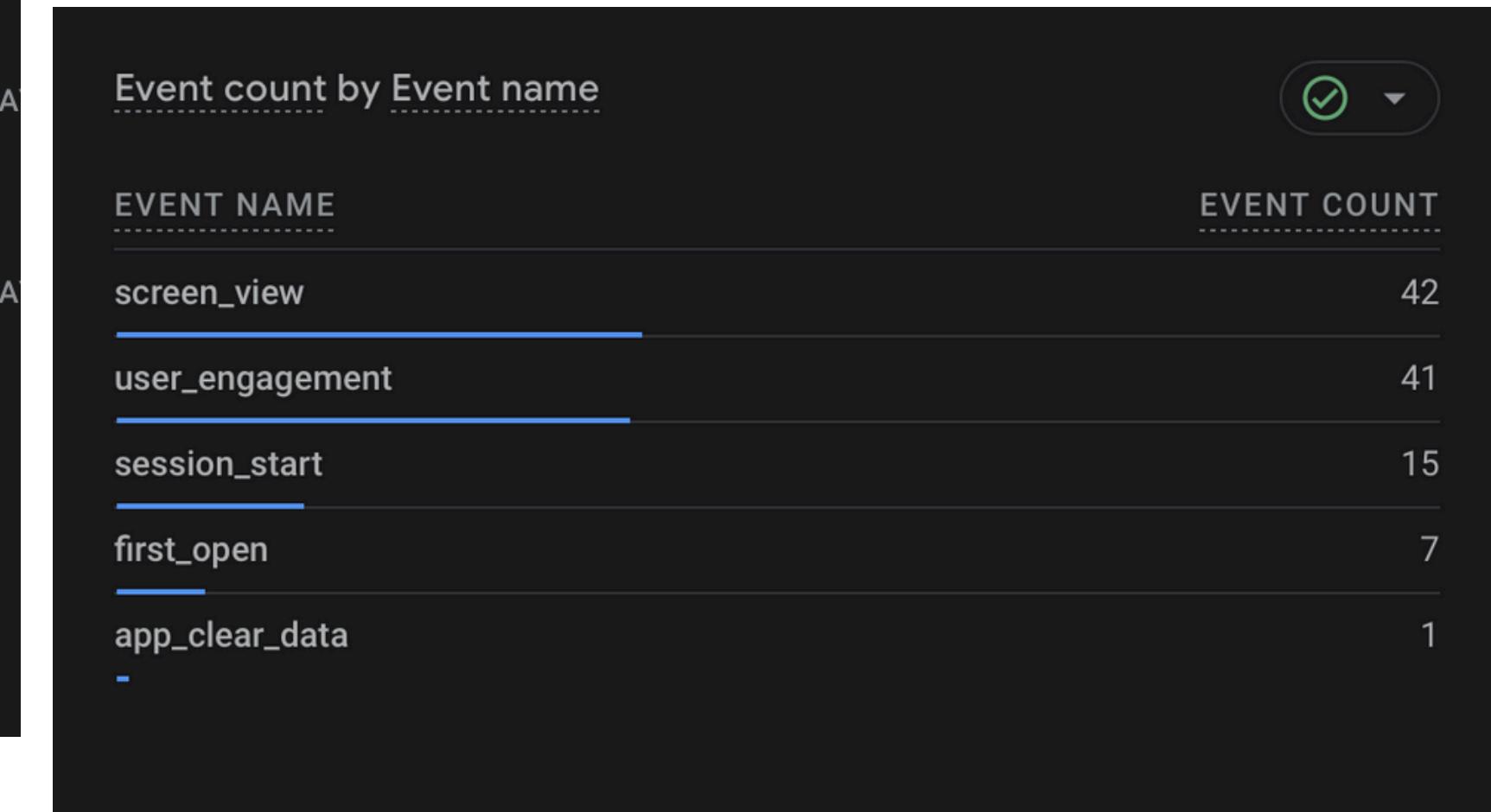
HelloFresh: Commande de plats en kit, pour les préparer soi-même

Uber Eats/Deliveryoo: Livraison de nourriture directement

9. Detailed analysis of users behavior



7 Users pour le moment
42 Screen view



10. Users problem and app: conclusion and decision regarding the following of the project

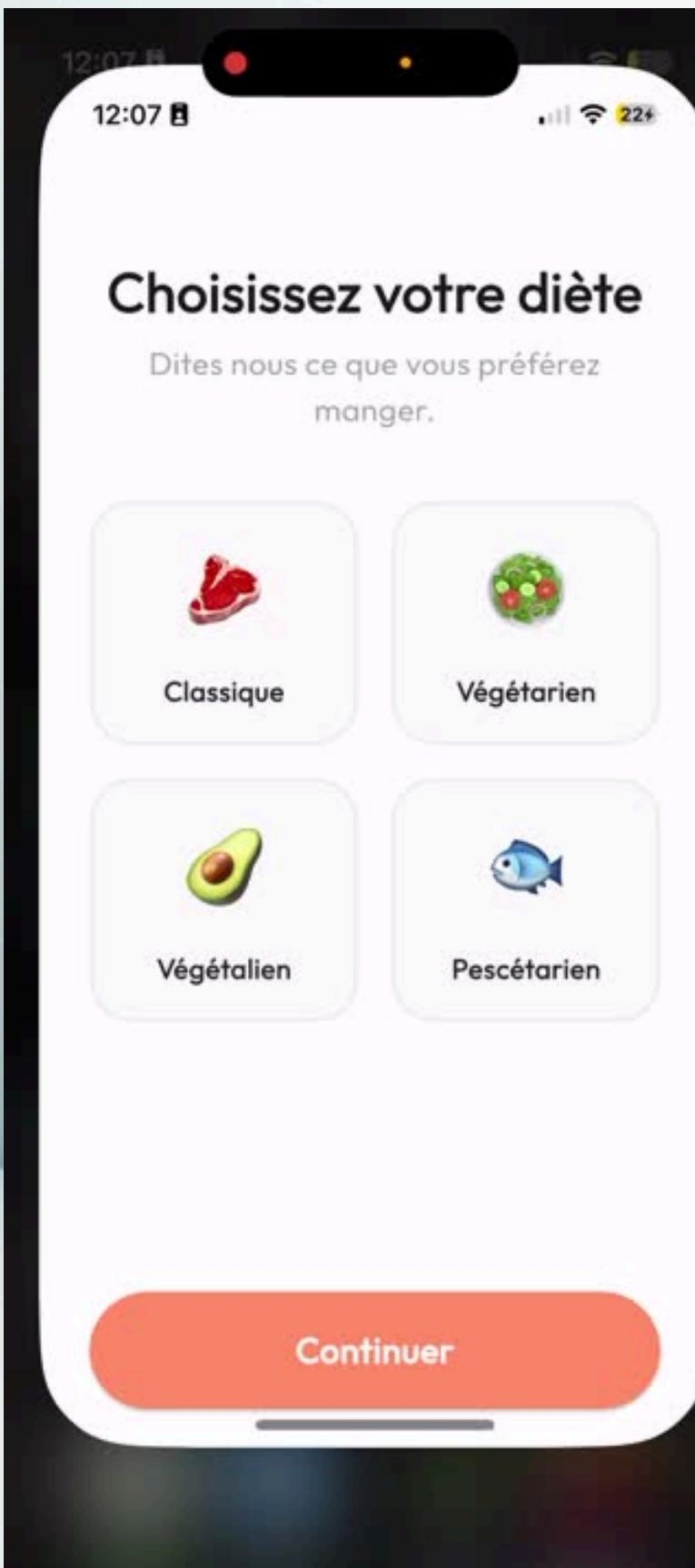
2b. Appendix overview

Lien du git - https://github.com/idrissa-gif/Etudiant_chef

3b. BMC, including revenue streams, price

KEY PARTNERSHIPS	KEY ACTIVITIES	VALUE PROPOSITIONS	CUSTOMER RELATIONSHIPS	CUSTOMER SEGMENTS
<ul style="list-style-type: none"> Assos étudiantes/BDE (distribution via QR/événements). RU/CROUS (affichage QR). 	<p>KEY ACTIVITIES</p> <ul style="list-style-type: none"> Collecte/normalisation des recettes (parse ingrédients, quantités, allergènes). Génération de menus (budget/temps/préférences) + liste de courses. Dév. produit : application mob, export PDF, notifications. Acquisition : création des QR, posts réseaux, démo en amphi/RU. 	<p>VALUE PROPOSITIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> Moins d'hésitation : menus hebdomadaires auto-générés adaptés au budget/temps/goûts. alertes allergènes, filtres (végé/vegan/halal). Économie : coût/portion, liste de courses optimisée, gestion des restes pour limiter le gaspillage. Simplicité : recettes ≤30 min, simple / standard / gourmet. Personnalisation : jours de RU, nombre de repas, équipements dispo, préférences d'ingrédients. 	<p>CUSTOMER RELATIONSHIPS</p> <ul style="list-style-type: none"> Onboarding assisté + tutoriel 90 secondes. Rappels hebdo (notifications/email) pour générer le nouveau menu. Sondages intégrés pour feedback. 	<p>Priorité : Étudiants vivant hors du foyer (CROUS/résidences), emploi du temps chargé, budget limité, cuisine basique.</p> <p>Sous-segments :</p> <ul style="list-style-type: none"> Contraintes alimentaires : allergènes Niveaux de cuisine : débutant → intermédiaire. Contraintes pratiques : peu d'équipement, peu de temps (≤30 min), jours de RU.
COST STRUCTURE	REVENUE STREAM		CHANNELS	
<p>List the main costs involved in operating your business, distinguishing between fixed and variable costs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Freemium <p>1- Gratuit : 1 menu/semaine, liste de courses, filtres de base.</p> <p>2- Premium Étudiant : 1 mois test gratuit puis, 0,99 €/mois menus multiples, nutrition score détaillé, export PDF/CSV.</p>			

5b. Demonstration



Idrissa Dicko

5c. Detailed design

Premier démarrage

Choisissez votre diète
Dites nous ce que vous préférez manger.

Classique Végétarien
Sans Gluten Sans sucre

Continuer

Sélectionner vos allergies
On va filtrer pour la sécurité et le plaisir de tous

Poisson Gluten Poulet

Continuer

Ingrédients à retirer
Quels ingrédients vous voulez éviter, on va customiser les recettes pour éviter les soucis.

Poisson Gluten Poulet

Continuer

Menu

Recette du jour
Sushi Saumon/Avocat

Les recettes de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi
Pates carbonara	Chili con carne	Sauté de veau

Ingrédients pour la semaine
1 personne

Riz à sushi	Saumon	Algues nori	Avocat
100g	1/20	2	1/4

Etape 1
Rincez le riz à sushi plusieurs fois à l'eau claire, puis faites-le cuire selon les indications du paquet.

Simple
Sushi Saumon/Avocat

Riz à sushi	Saumon	Algues nori
100g	1/20	2

Etape 1
Rincez le riz à sushi plusieurs fois à l'eau claire, puis faites-le cuire selon les indications du paquet.

Etape 2
Faites décongeler les filets de saumon (si vous utilisez du saumon frais, pensez à le surgeler avant de réaliser la recette). Depuis leur emballage en plastique ou dans un sachet zip, plongez les filets dans un récipient rempli d'eau à température ambiante.

Etape 3
Une fois décongelé, enlevez la peau du saumon. Coupez-le en fines lamelles.

5d. Application

Technologies:

- SQLite
- Flutter

Plateformes:

- IOS
- Android
- Web

6b. CR : acquisition et rétention : users list

Idrissa

Thibault

Yahiya

Ilyes

Qaisar

Wenhong

Fabio

Casanova

Lefèvre

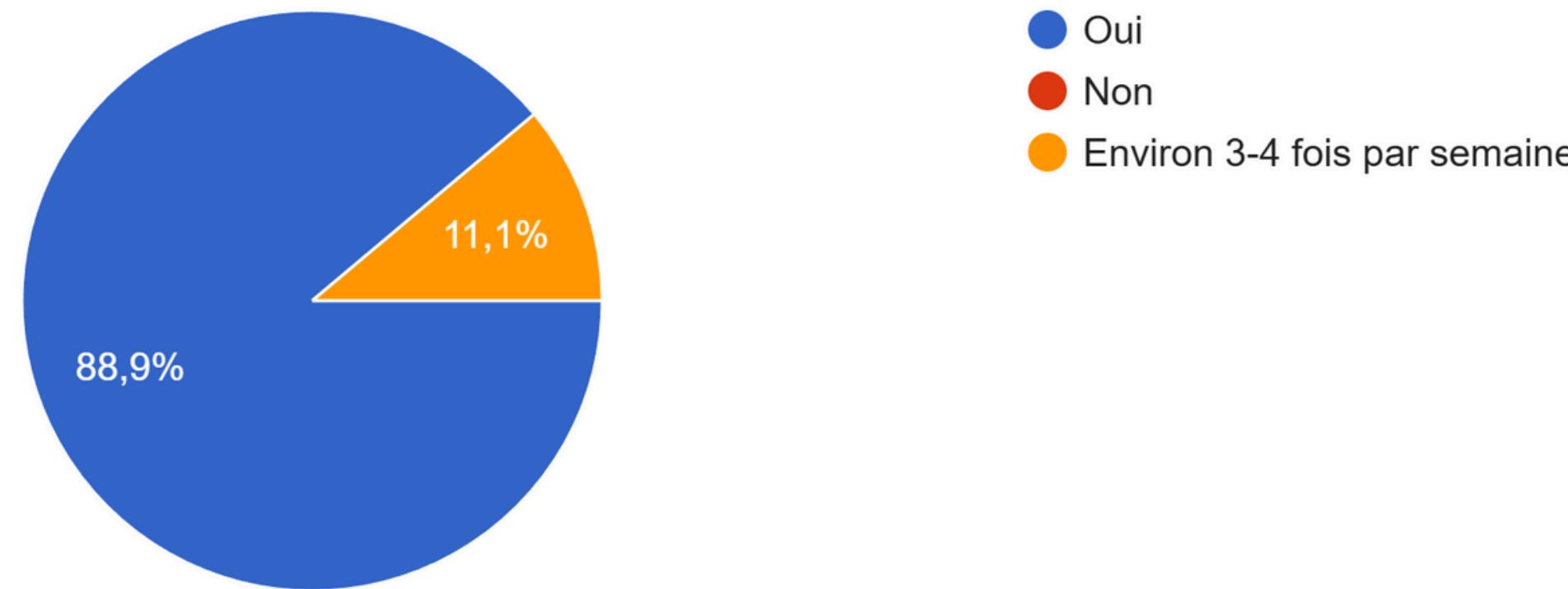
Anass

Mostafa

Chakir

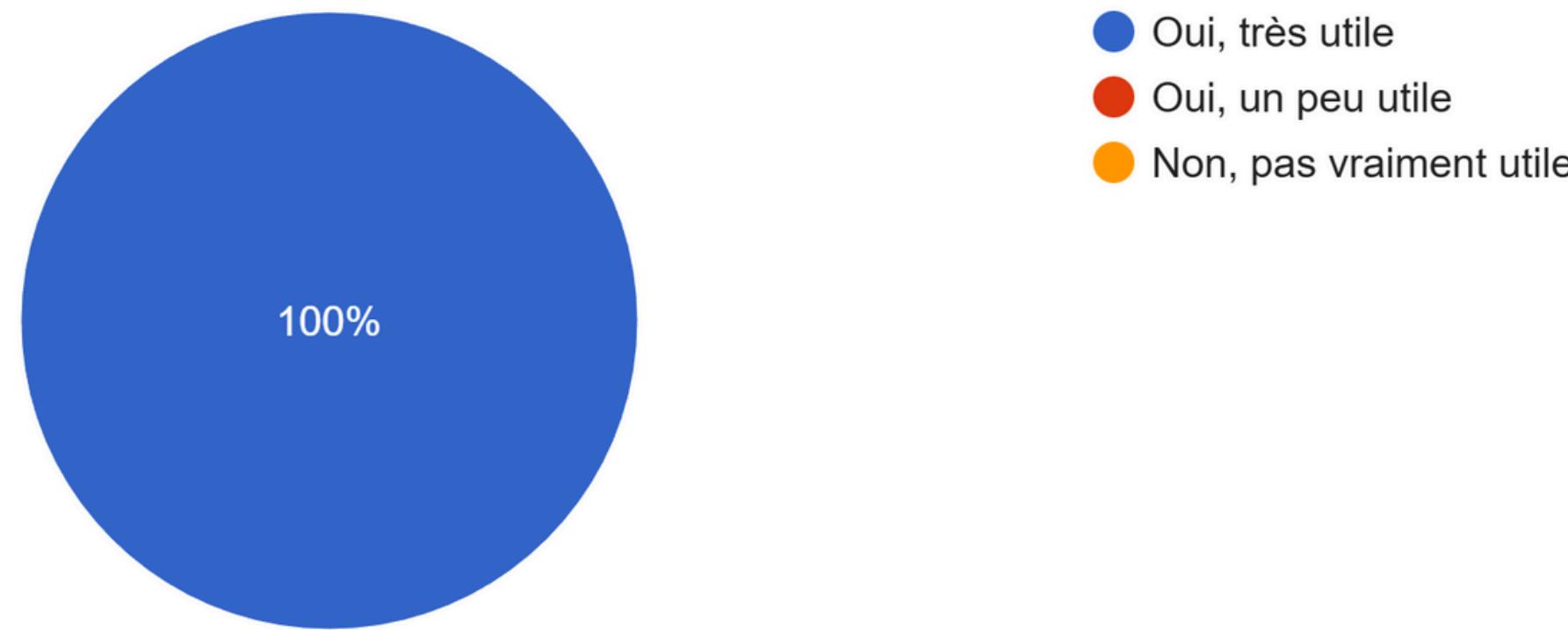
7b. Interviews : questions, results

Cuisinez-vous généralement tous les jours de la semaine (du lundi au dimanche) ?
9 réponses



7c. Questionnaire : questions, results

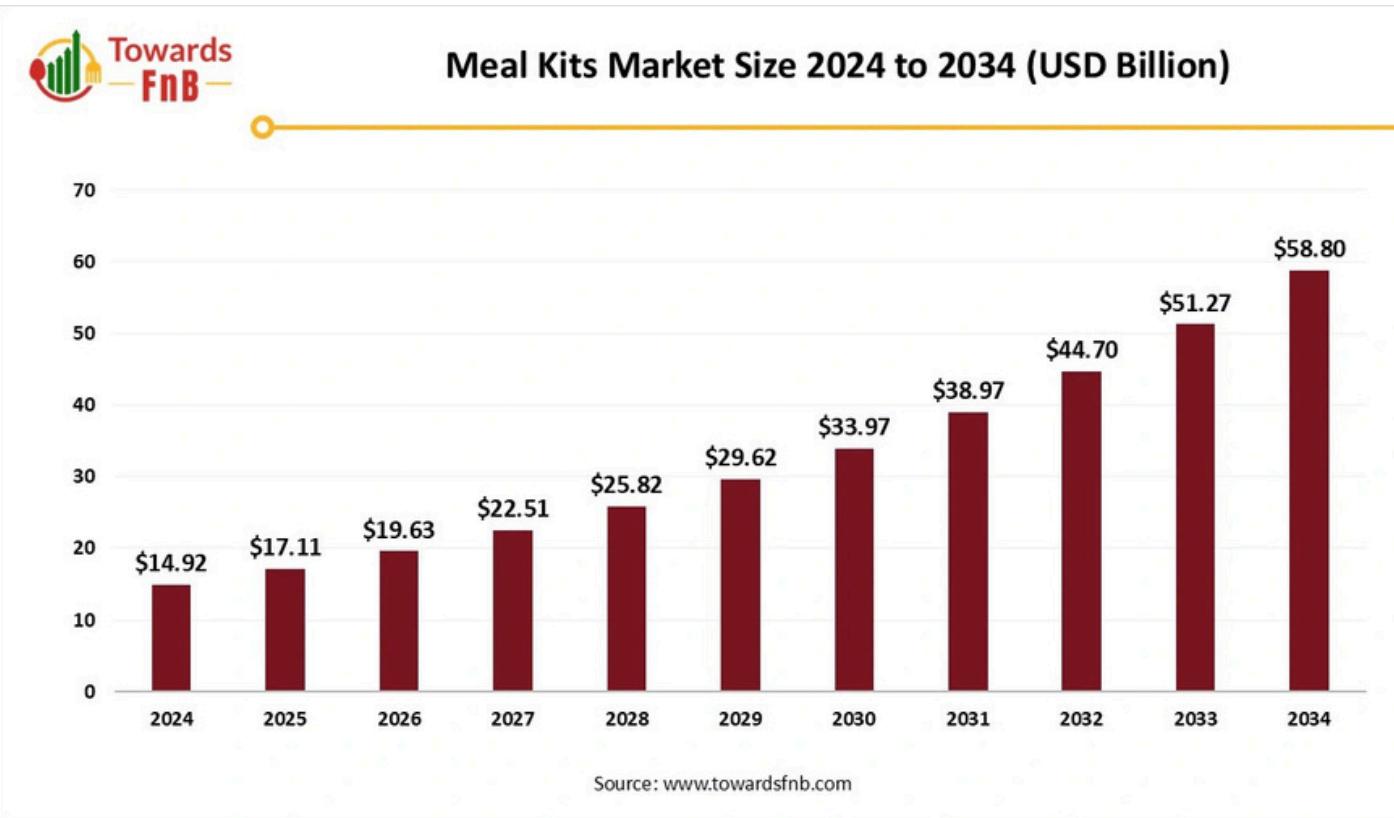
Le concept de recevoir des recettes de la semaine sans effort est-il utile pour vous ?
9 réponses



7d. Market study (users/customers)

To fill

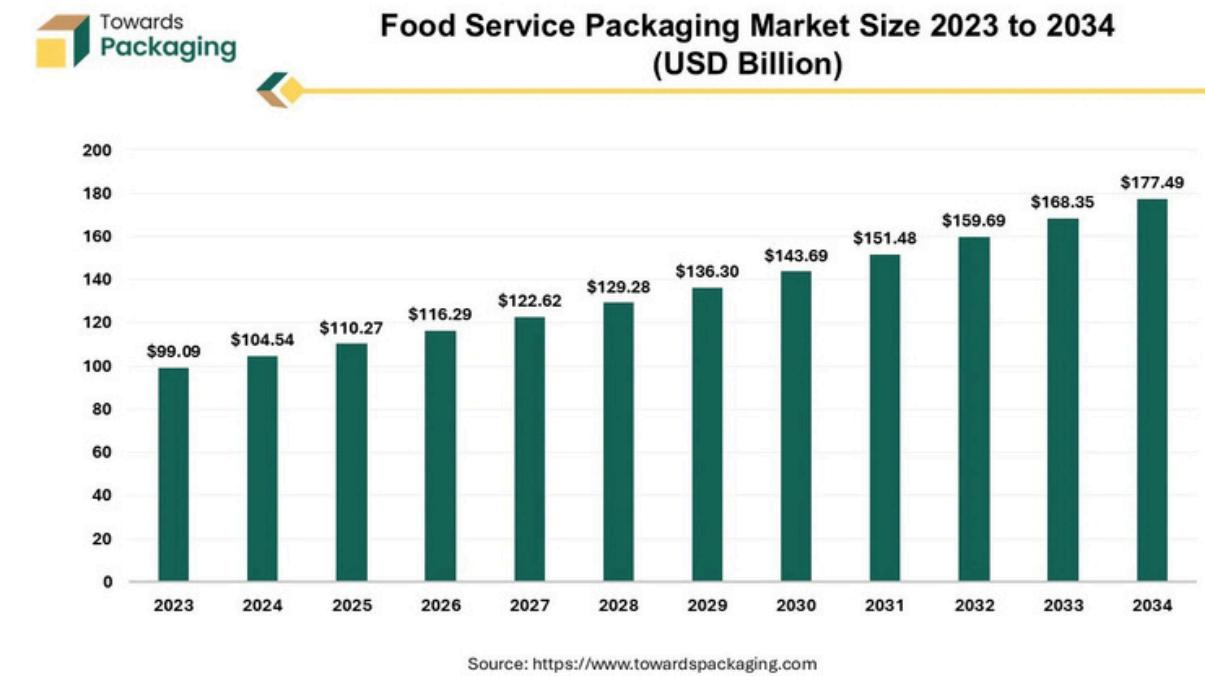
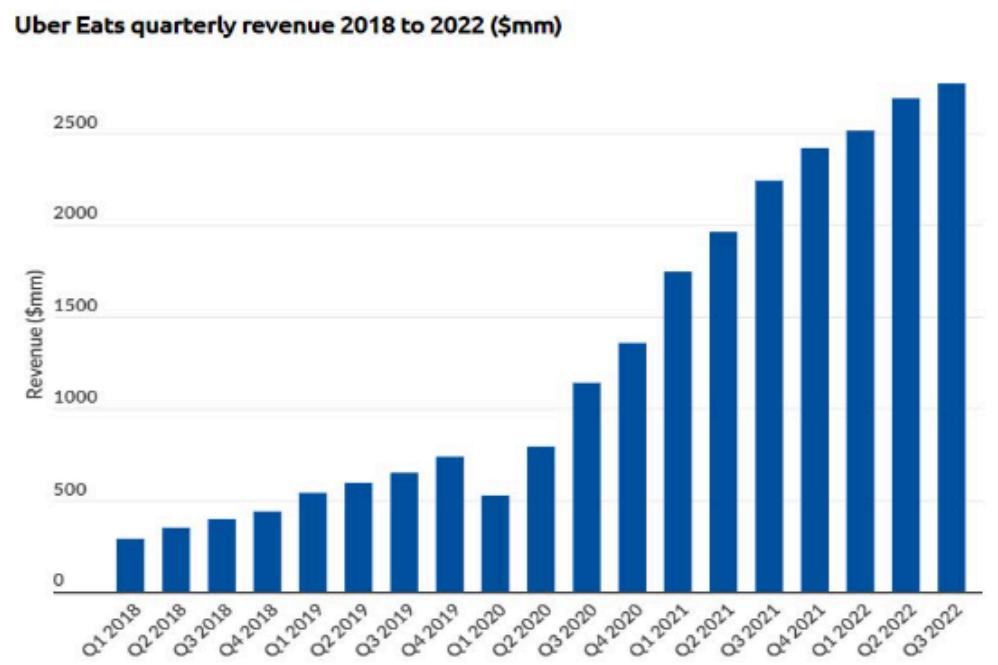
8b. market study (competitors) sources



THE BUSINESS
MODEL ANALYST

Source: Company Documents Submitted to SEC

businessmodelanalyst.com



9b. Users behavior and feedback and analysis

To fill

9c. Users behavior and feedback and analysis: application

To fill