**Estimation des Coûts**

**1. Coûts des Infrastructures et Équipements**

* **Affichage des menus et tarifs  
  Coût des affiches numériques ou physiques : 50 000 F**
* **Aménagement des files d’attente et optimisation de l’espace  
  Banderoles, barrières, et signalétiques : 30 000 F**
* **Système de réservation de tables pour groupes  
  Mise en place d’un système de gestion (logiciel ou manuel) : 30 000 F**
* **Espace pour la commande anticipée (bornes ou comptoirs)  
  Mise en place de bornes de commande ou gestion des pré-commandes : 100 000 F**
* **Caisse et équipements de paiement (espèces, carte bancaire, mobile)  
  Caisse enregistreuse, lecteurs de cartes, systèmes de paiement mobile : 100 000 F**
* **Aménagement de l’espace pour retrait différencié des commandes  
  Espace dédié pour les commandes en ligne et sur place : 50 000 F**

**Total pour l’infrastructure : 360 000 F**

**2. Coûts des Systèmes Technologiques**

* **Développement et maintenance de l’application ou du site web pour les commandes anticipées  
  Développement initial et mise à jour continue : 400 000 F  
  Maintenance annuelle (hébergement, mises à jour) : 80 000 F**
* **Système de gestion des stocks en temps réel  
  Logiciel ou système intégré de gestion des stocks : 150 000 F**
* **Système de notification (SMS, e-mails, etc.)  
  Intégration d’un service de notification : 40 000 F**

**Total pour les systèmes technologiques : 670 000 F**

**3. Coûts des Menus et Approvisionnement**

* **Coût de production des repas (matières premières)**
  + **Attiéké + Poulet : 1000 F/unité**
  + **Alloco + Poulet : 1000 F/unité**
  + **Boissons (eau, sucrées) : 100 F à 500 F/unité**
* **Estimation mensuelle de consommation pour 240 étudiants  
  (disons que 50% des étudiants commandent chaque jour)  
  120 repas x 1000 F x 20 jours/mois = 2 400 000 F**
* **Approvisionnement supplémentaire (fournitures, assiettes, gobelets, etc.)  
  Fournitures diverses : 100 000 F**

**Total pour les menus et approvisionnement : 2 500 000 F**

**4. Coûts du Personnel**

* **Personnel de gestion et de service (cuisine, caisse, commandes)  
  3 employés à 100 000 F/mois : 300 000 F**
* **Formations pour le personnel  
  Formation à la gestion des commandes et des paiements : 80 000 F**

**Total pour le personnel : 380 000 F**

**5. Marketing et Communication**

* **Campagne d’information auprès des étudiants (affiches, réseaux sociaux, etc.)  
  Création de supports publicitaires et communication : 50 000 F**
* **Programme de fidélité et remises  
  Coût des remises ou bonus pour les utilisateurs réguliers : 50 000 F**

**Total pour le marketing et communication : 100 000 F**

**6. Divers et imprévus**

* **Fonds de réserve pour imprévus  
  Ajustement pour les besoins inattendus : 150 000 F**

**Total général estimé pour 240 étudiants : 4 760 000 F**