

PETIT-DEJEUNER

DEJEUNER

GOUTER

BRUNCH



RESTAURATION RAPIDE MODERNE

27 Rue des petits champs, 75001 Paris

# Chiffres clés

**20%**

Croissance  
mensuelle  
moyenne sur la  
1<sup>ère</sup> année

**9,8K €**

CA annuel au m<sup>2</sup>,  
moyenne des 6  
derniers mois

**80%**

Vente à emporter

**Septembre  
2016**

Ouverture

**130**

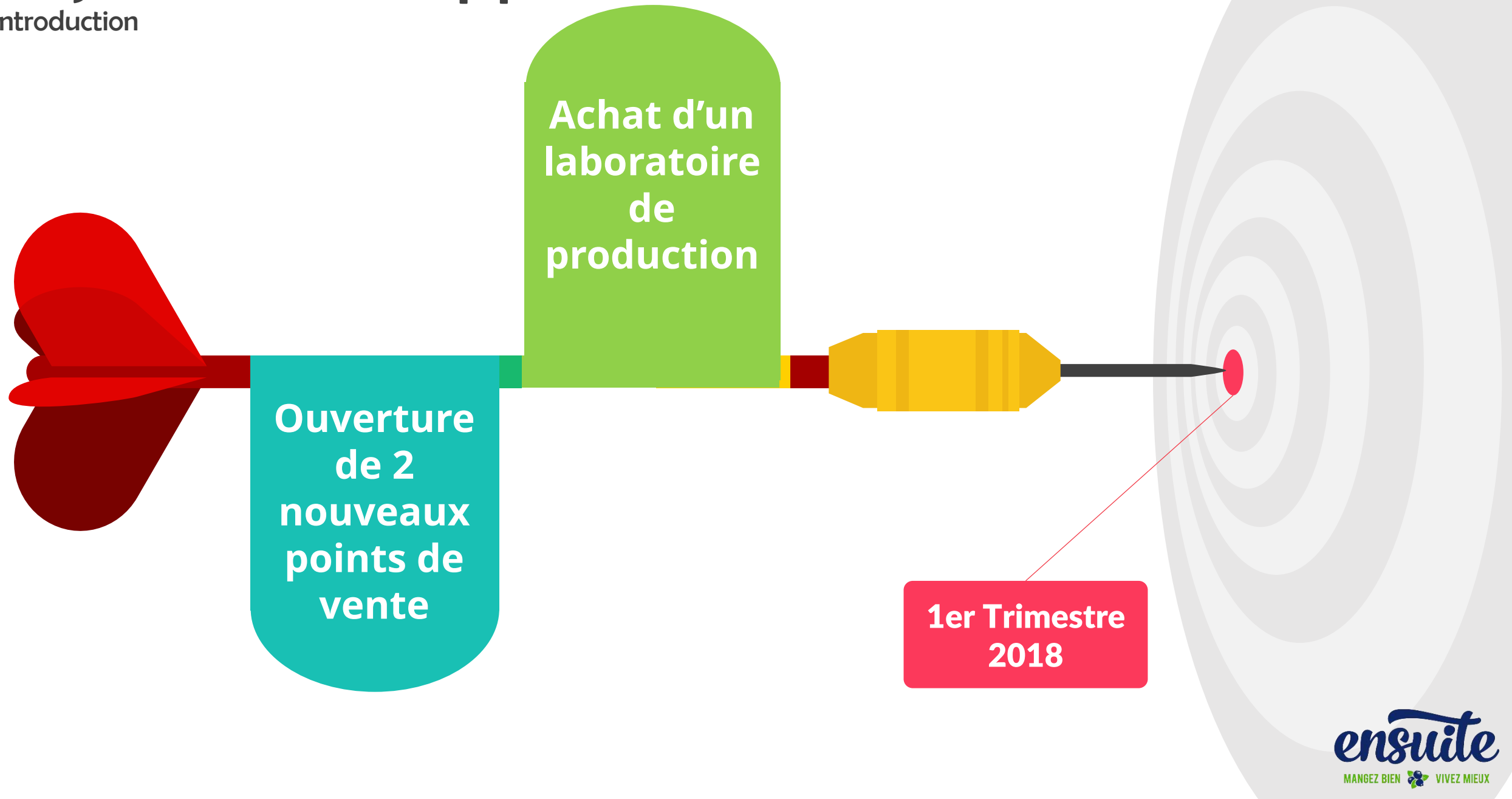
Nombre de  
transactions moyen  
par jour sur les 6  
derniers mois

**12,5€**

Ticket moyen par  
transaction sur la  
1<sup>ère</sup> année

# Projet de développement

## 1. Introduction



# Investissement

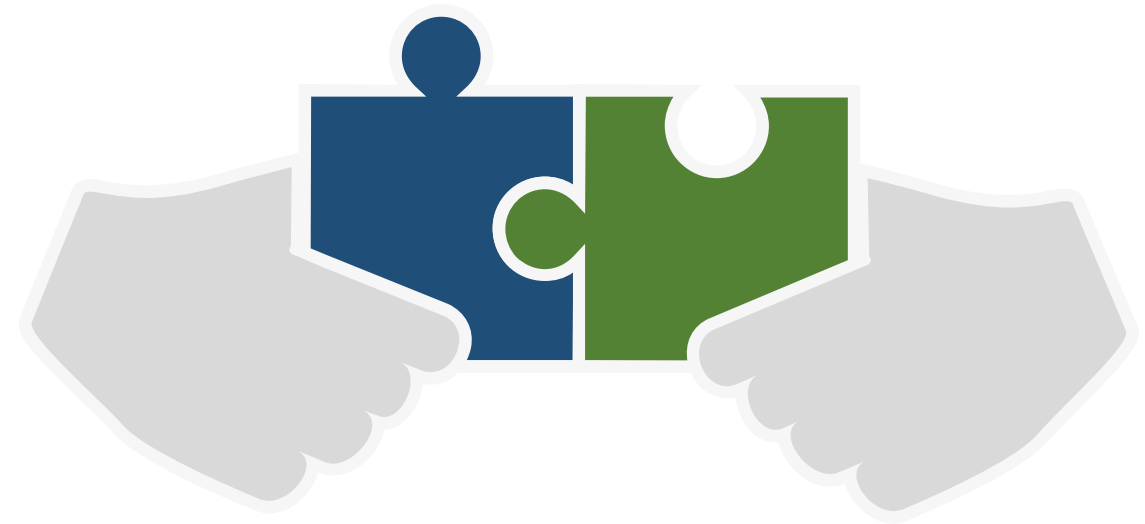
**Investissement global = 950K €**



**Réinvestissement  
30K€**



**Emprunt bancaire  
520K€**



**Fonds recherchés  
400K€**



The background image shows the interior of a modern cafe or bakery. On the left, there are several light-colored wooden tables with dark metal frames and matching stools. A decorative wire mesh wall with small potted plants is on the far left. In the center, a large glass door provides a view of the outside. To the right, a service counter with a glass display case is visible, containing various items. Behind the counter, a staff member in a black cap is working. Two digital menu boards are mounted on the wall above the counter, displaying a variety of food and drink options. The overall atmosphere is bright and clean.

# Présentation de la société

# Les dirigeants et associés

## 2. Présentation de la Société



Alexandre Nguyen  
Président de la SAS  
Responsable des opérations

-----  
Ecole hôtelière Vatel  
Management opérationnel international



Boris Fabre  
Directeur Général  
En charge du développement

-----  
Ecole hôtelière Vatel  
MBA ESSEC Business School  
Management opérationnel international



# 1. Choisissez votre plat

Deux possibilités s'offrent à vous : choisir une salade ou un plat chaud du menu ou bien le composer soi-même. Le résultat : des plats sains et des possibilités de composition infinies. Le tout approuvé par une naturopathe, Anne-Flore Martinez.





## 2. Choisissez votre jus pressé à froid

Chez Ensuite, les jus sont préparés à la minute, devant vous. Nous utilisons le pressage à froid, ce qui permet de conserver la totalité des bienfaits des fruits et légumes, car aucune chaleur n'est dégagée lors de l'extraction. Ensuite est le pionnier en matière de jus pressés à froid à la minute sous un format de restauration rapide.





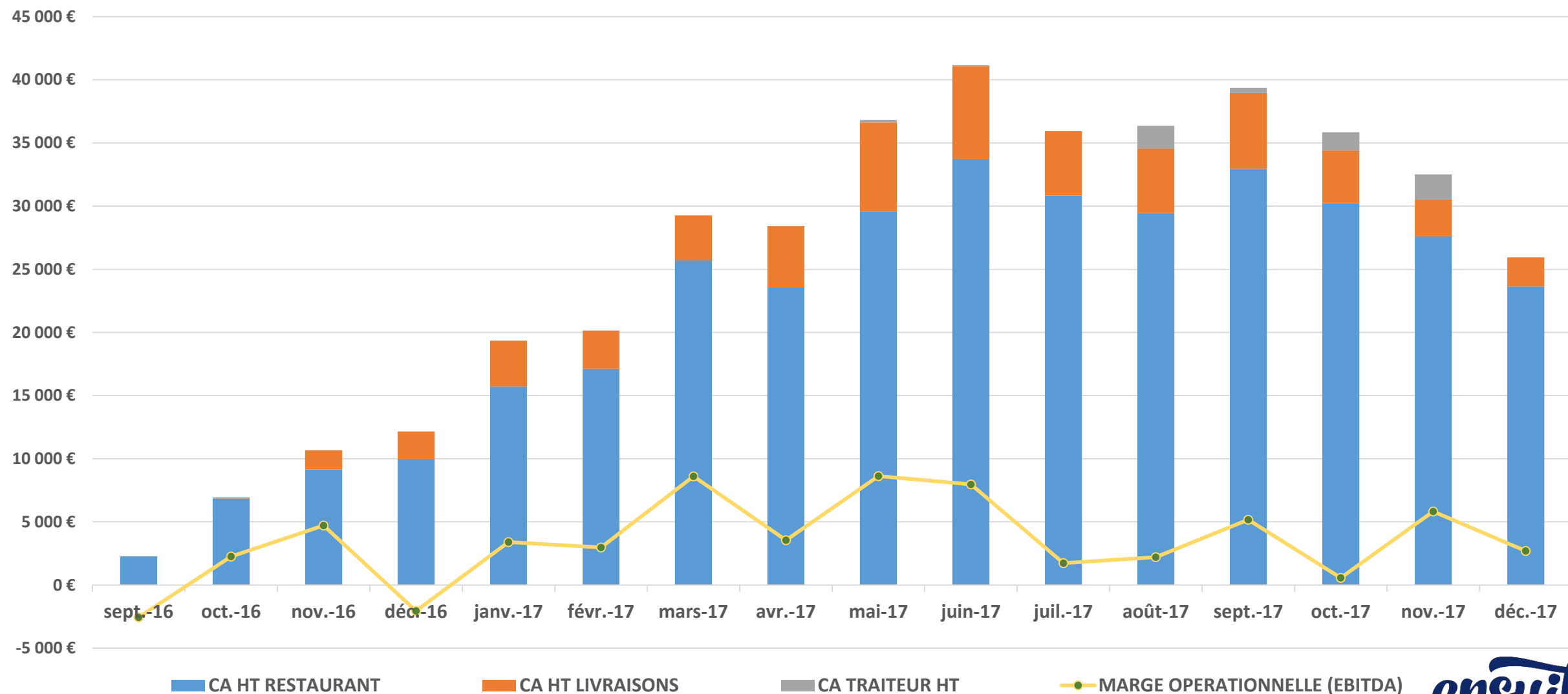
### 3. Choisissez votre dessert

Du cookie au chia pudding en passant par des petites boules d'énergie appelées Pop Balls, Ensuite propose une offre de desserts sains faits maison.



# Evolution du Chiffre d'affaire

Résultats 2017

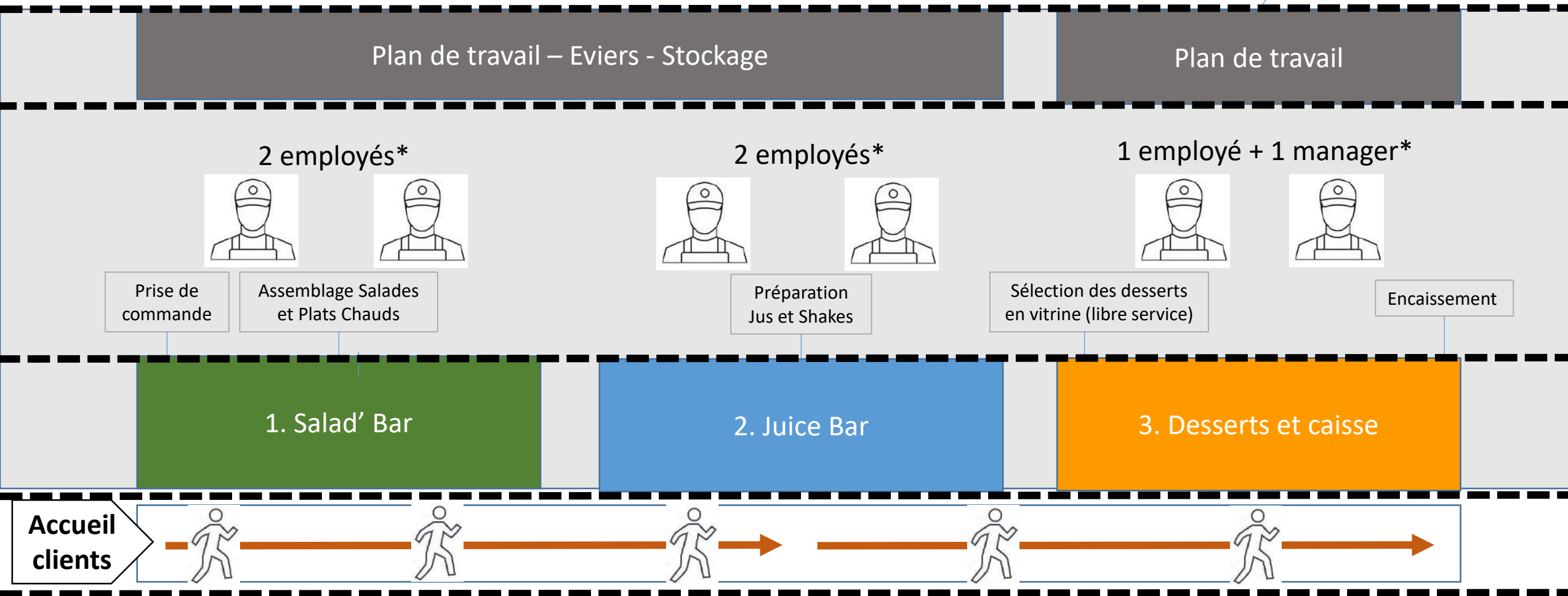


# Processus opérationnel

## 2. Présentation de la Société

Ligne d'assemblage en 3 temps, inspirée du modèle Chipotle

Mise en sac /  
Plateau pour clients  
et livraisons



\* de 11h30 à 14h30 (pic d'activité)

➤ Capacité de 360 personnes de 11h30 à 14h30 (hors livraisons, sur la base d'un flux continu)



# Un produit unique

## 2. Présentation de la Société

**Explosion des ventes d'extracteur de jus et centrifugeuses**

(+71% en 2016, src. Les Echos)



**Lancement de nombreuses start-ups de jus pressés à froid en bouteille**

Yumi, Nubio, JuiceLab, Paf le Jus, Detox Delight, ...



**Intégration de la technologie HPP**

Traitement par haute pression sans chaleur permettant de conserver les jus en bouteille



**Lancement du premier extracteur pro CS600 par Kuvings's**  
Novembre 2016

**Ouverture de la première enseigne de restauration rapide à presser les jus à froid devant le client**

Ensuite, Septembre 2016

### Partenariat Kuvings's

Partenariat privilégié avec Kuvings, premier fabricant d'extracteur de jus :

- Test du CS600, 1er modèle pro en avant-première suite à l'ouverture
- Test à venir pour le prochain modèle en Janvier 2018



### Le Juicer & l'expérience client

Création du métier de Juicer, à la formation standard rapide. Le Juicer, en charge de la préparation et du service des jus, fait partie intégrante de l'expérience client



### Maîtrise du goût

Des alliances entre fruits et légumes uniques et maîtrisées. Une véritable explosion de saveurs que l'on ne retrouve dans aucun autre jus



### Rapidité d'exécution

Des jus pressés et servis en 20 à 25 secondes seulement, grâce à la maîtrise de l'utilisation technique des extracteurs de jus et d'un process standard de préparation



### Expertise santé

Validation des recettes par Anne-Flore Martinez, naturopathe. Attribution d'une gamme et analyse détaillée de chacune des composantes des jus



### Maîtrise des prix

Des prix attractifs au regard de l'unicité du produit, et un food cost maintenu en-dessous des 30%.



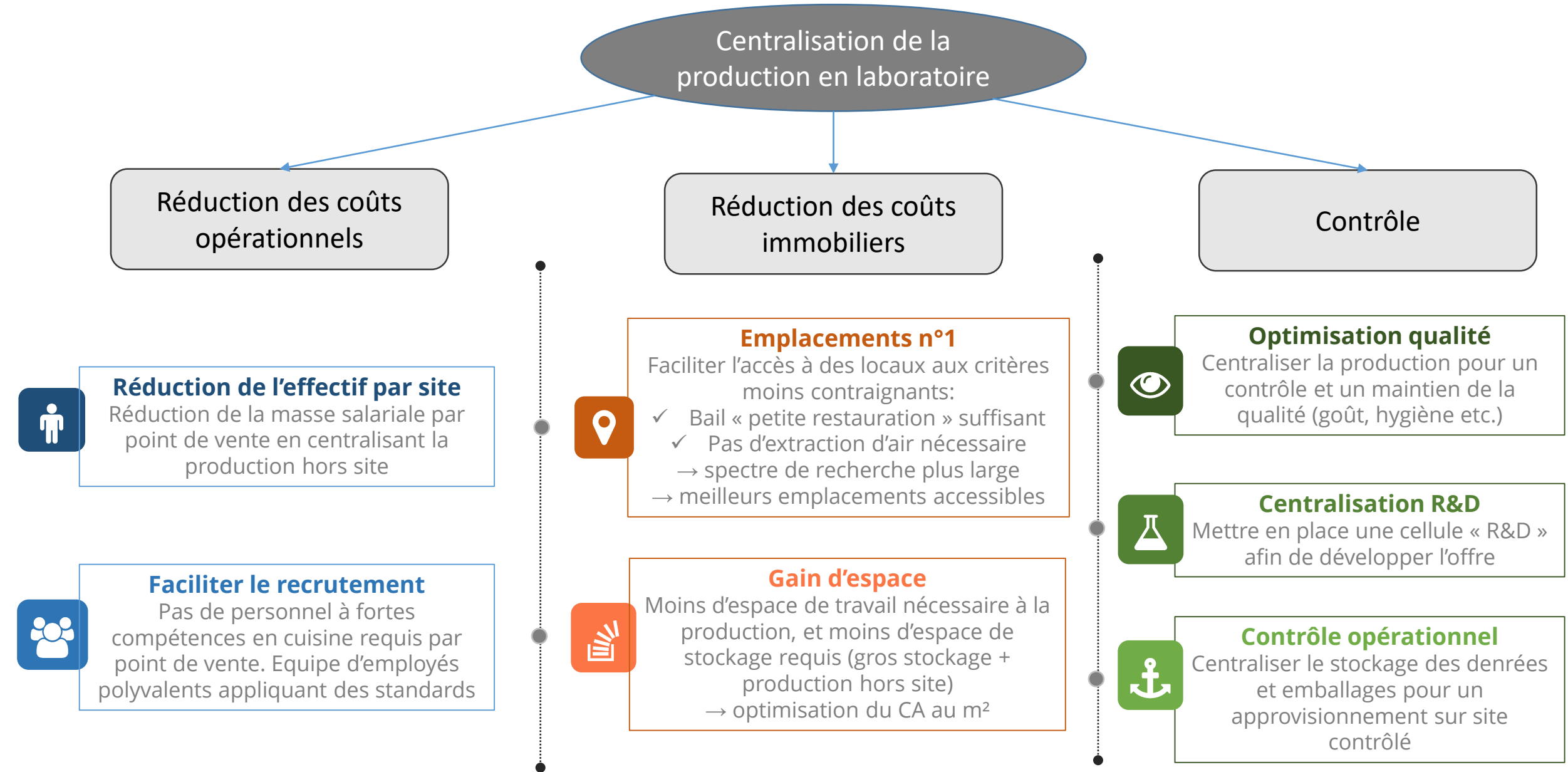
Barrières à l'entrée

# Projet de développement



# Objectifs du projet

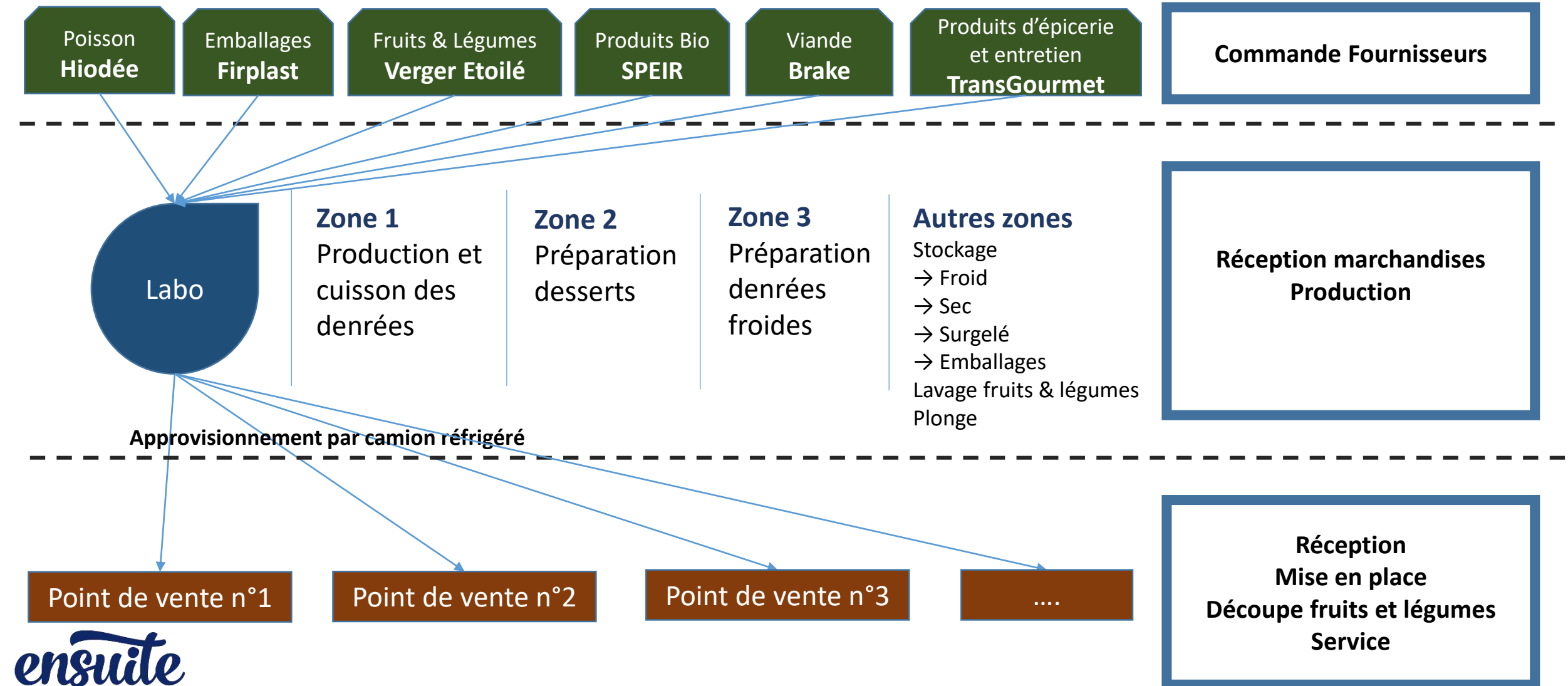
## 3. Projet de développement





# Chaîne de production

## 3. Projet de développement



# Un modèle solide

## 3. Projet de développement

### Centralisation de la production

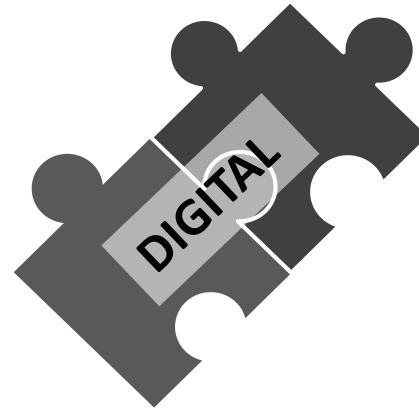
Amortissement des coûts fixes immobiliers et opérationnels en produisant en laboratoire → volume d'unités en croissance constante

### Food cost < 30%

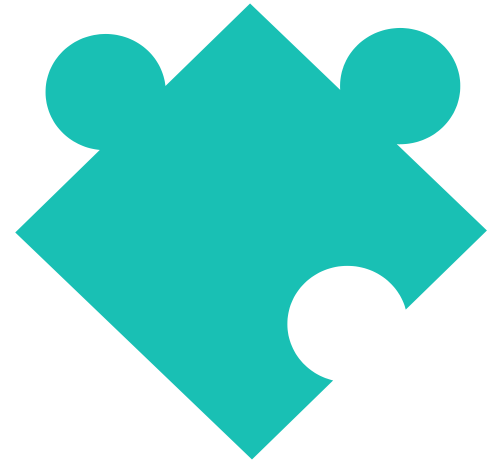
Grâce à une expertise culinaire permettant et une forte valeur ajoutée, + une maîtrise du zéro gaspillage

### Click & collect + Livraisons

Présence accrue sur les plateformes de livraison + développement d'un système interne de commande et paiement à l'avance afin d'éviter les files d'attente



### Produit Unique



### 80% de VAE

Optimisation de la surface de vente et du CA au m²

### Standardisation

Des process standards réalisables par tout employé polyvalent, facilitant la formation et augmentant la productivité

### Développement de bornes de commande

Au sein des différents points de vente, afin d'optimiser le flux de clients et augmenter l'expérience digitale



Un TM élevé et un rapport qualité/prix imbattable + un volume de clients élevé

# Investissement

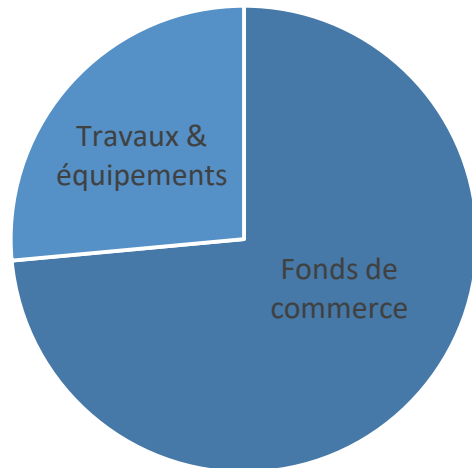
## 3. Projet de développement

### Point de Vente n°2

65m<sup>2</sup> salle (50 places)  
10m<sup>2</sup> back office  
15m<sup>2</sup> réserve et  
chambre froide  
emplacement n°1



**340 000 €**

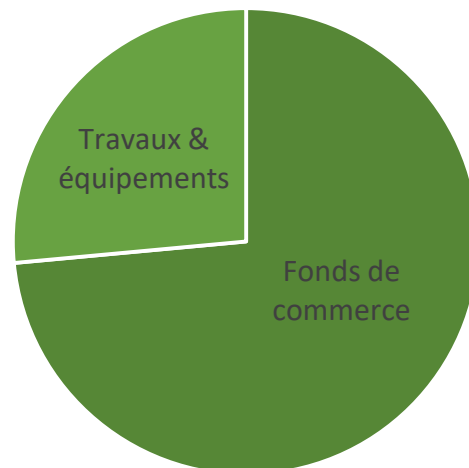


### Point de Vente n°3

65m<sup>2</sup> salle (50 places)  
10m<sup>2</sup> back office  
15m<sup>2</sup> réserve et  
chambre froide  
emplacement n°1



**340 000 €**

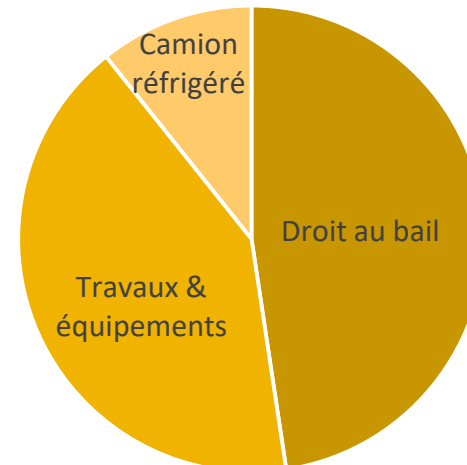


### Laboratoire de production

150m<sup>2</sup>  
chambre froide  
place de parking  
extraction gros diamètre  
Paris ou petite couronne



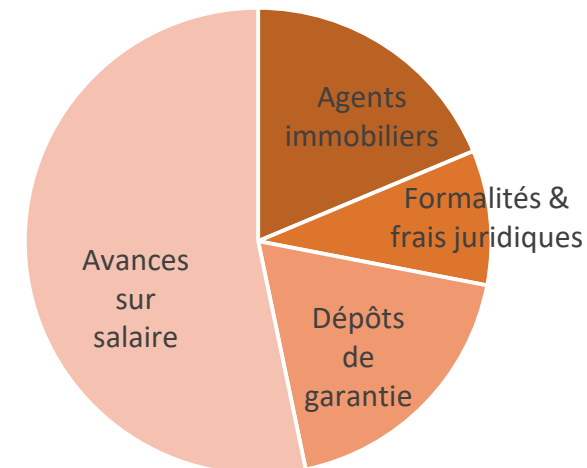
**168 000 €**



### Frais annexes



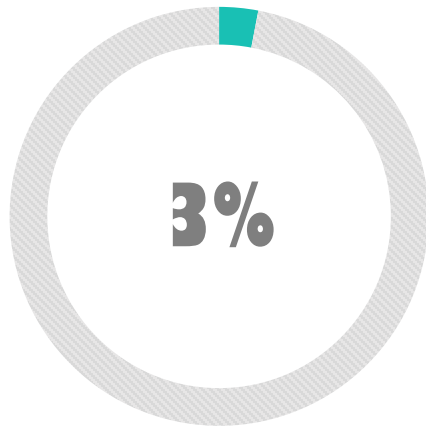
**102 000 €**





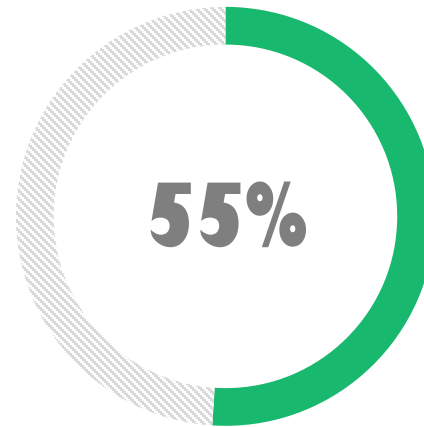
# Ressources

## 3. Projet de développement



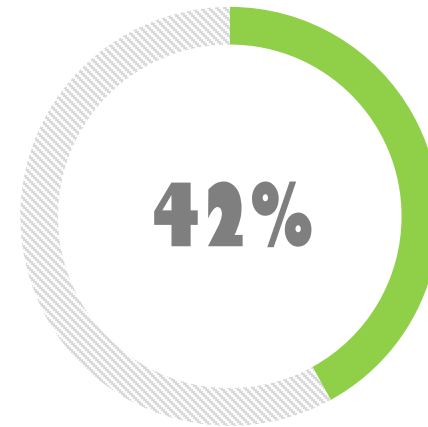
**30 000 €**

Ré-investissement  
des bénéfices



**520 000 €**

Emprunt bancaire  
(Société Générale)



**400 000 €**

Fonds privés

# Répartition du capital

## 3. Projet de développement

	PRE MONEY			POST MONEY		
Nombre de parts	14 000			18 667		
Valeur d'une part (en €)	85,71			85,71		
	Nombre de parts		Valeur	Nombre de parts		Valeur
Boris Fabre	40%	5 600	480 000 €	30%	5 600	480 000 €
Alexandre Nguyen	50%	7 000	600 000 €	37%	7 000	600 000 €
Jonathan Ughetti	10%	1 400	120 000 €	8%	1 400	120 000 €
Fonds privés	-	-	-	25%	4 667	400 000 €
TOTAL		14 000	1 200 000 €		18 667	1 600 000 €

# Flux de trésorerie année N

## 3. Projet de développement

	Q1	Q2	Q3	Q4
Trésorerie Initiale	87000,00	154794,14	193525,43	306816,71
<u>Opérationnel</u>				
EBE	21027,00	51747,00	113187,00	143907,00
Var. Stocks	0,00	0,00	0,00	0,00
Var. Fournisseurs +	55760,00	68880,00	95120,00	108240,00
Var. Fournisseurs -		-55760,00	-68880,00	-95120,00
TVA Déductible	-11625,96	-14361,48	-19832,52	-22568,04
TVA Déductible récupérée	11625,96	14361,48	19832,52	22568,04
TVA Collectée	41820,00	51660,00	71340,00	81180,00
TVA Collectée payee	-41820,00	-51660,00	-71340,00	-81180,00
Flux Opérationnel	76787,00	64867,00	139427,00	157027,00
<u>Financier</u>				
Intérêts	-2207,14	-2207,14	-2207,14	-2207,14
Principal	-6785,71	-23928,57	-23928,57	-23928,57
IS Année N				
IS Acomptes				
Flux Financier	-8992,86	-26135,71	-26135,71	-26135,71
Investissement				
TOTAL FLUX	67794,14	38731,29	113291,29	130891,29
TOTAL CASH	154794,14	193525,43	306816,71	437708,00



# Compte de résultats sur 5 ans

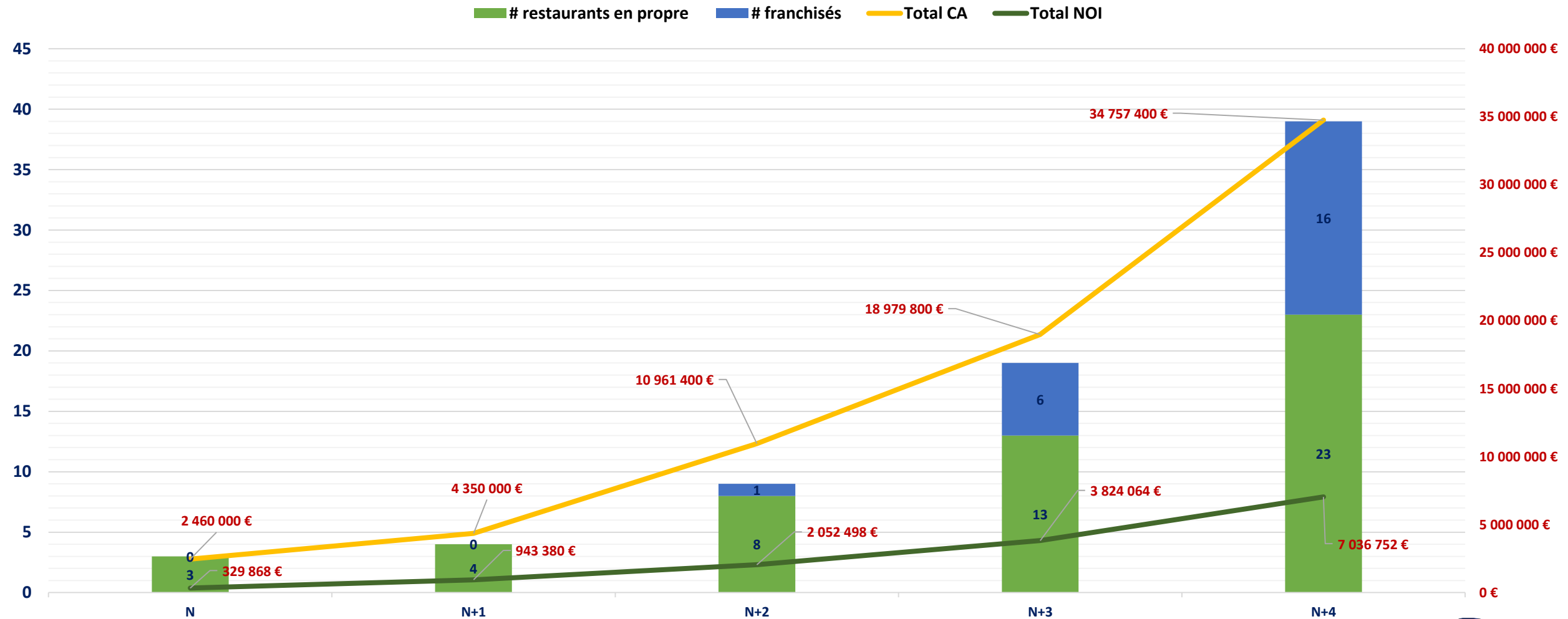
## 3. Projet de développement

CR SUR 5 ANS (en milliers d'€)					
	N	N+1	N+2	N+3	N+4
<i>Nombre d'établissements</i>	<i>3 fonds propres</i>	<i>4 fonds propres</i>	<i>8 fonds propres 1 franchise</i>	<i>13 fonds propres 6 franchises</i>	<i>23 fonds propres 16 franchises</i>
CA sur site	2 100,00	3 480,00	8 700,00	14 700,00	26 700,00
CA livraisons	360,00	870,00	2 175,00	3 675,00	6 675,00
CA Total site	2 460,00	4 350,00	10 875,00	18 375,00	33 375,00
CA franchisé (8% Royalty fee)	0,00	0,00	86,40	604,80	1 382,40
CA TOTAL	2 460,00	4 350,00	10 961,40	18 979,80	34 757,40
Coût matière	984,00	1 653,00	3 946,10	6 642,93	12 165,09
Marge Brute	1 476,00	2 697,00	7 015,30	12 336,87	22 592,31
Frais de livraison	108,00	261,00	652,50	1 102,50	2 002,50
Frais de personnel	738,00	1 062,00	2 740,35	4 744,95	8 689,35
Loyer	150,00	210,00	870,00	1 470,00	2 670,00
Electricité	30,60	39,60	108,75	183,75	333,75
Maintenance/Petit matériel	36,00	48,00	217,50	367,50	667,50
Comptabilité	7,20	8,40	14,40	30,00	72,00
Frais bancaires	1,80	2,40	3,60	7,20	14,40
Assurance local	5,04	6,48	14,16	23,16	41,40
Location TPE	0,85	1,20	2,40	3,60	5,52
SACEM	1,80	3,00	4,80	7,80	13,80
Internet + téléphone	1,44	2,04	3,84	6,24	11,04
Essence	1,80	2,10	2,52	2,76	5,40
Frais divers	14,40	20,40	108,75	183,75	333,75
Marketing	49,20	87,00	219,23	379,60	695,15
EBITDA	329,87	943,38	2 052,50	3 824,06	7 036,75
Dotation aux amortissement	46,00	66,00	166,00	366,00	766,00
Intérêts	8,83	9,78	15,66	24,96	36,56
Résultat avant impôts	275,04	867,60	1 870,84	3 433,10	6 234,19
Impôt sur les bénéfices	77,01	268,96	523,84	858,27	1 558,55
Résultat net	198,03	598,64	1 347,01	2 574,82	4 675,65

# Projections financières

## 3. Projet de développement

### Développement à 5 ans

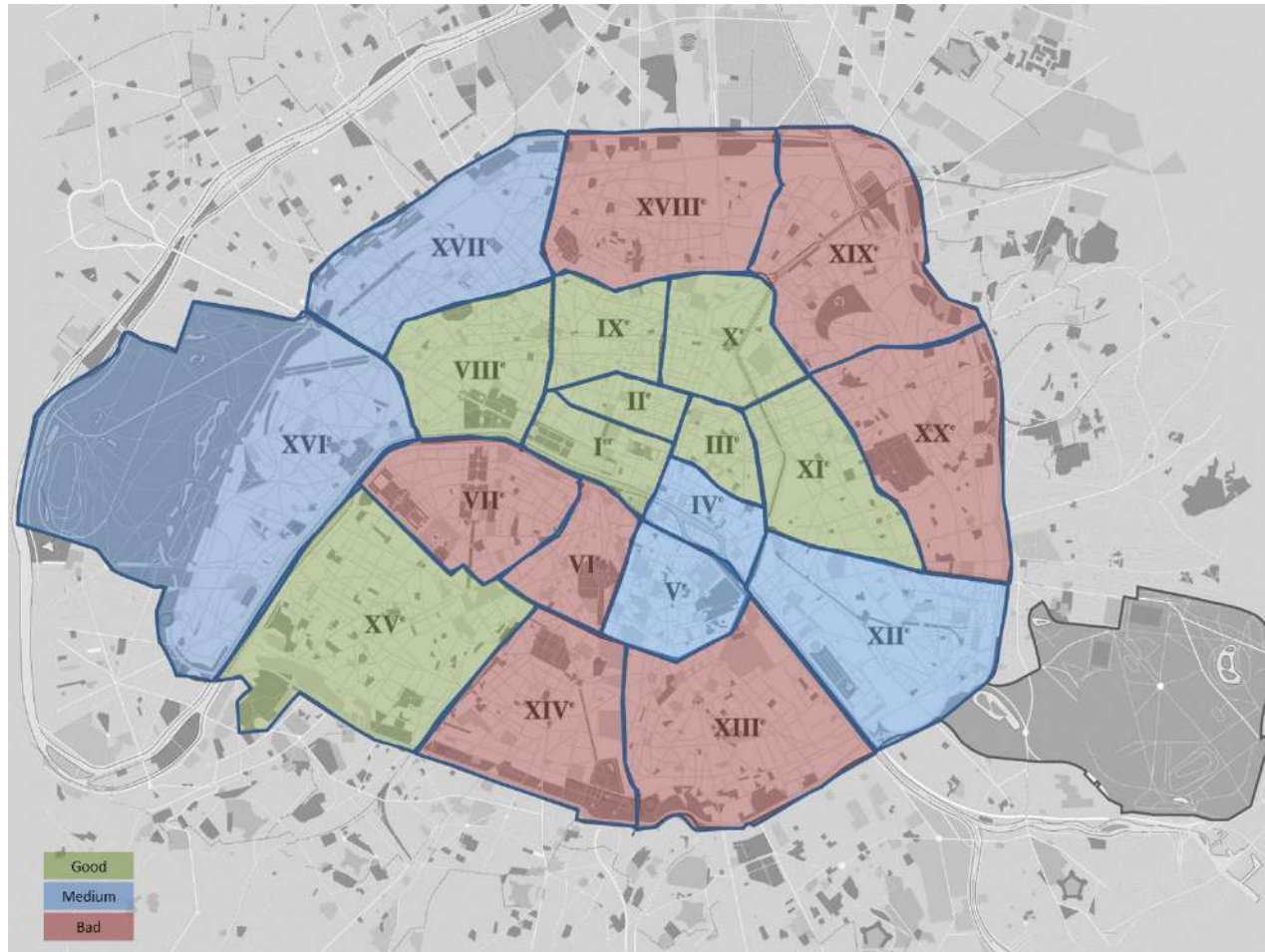


# Implantation

## 3. Projet de développement

Arrondissements les plus stratégiques pour le développement d'Ensuite

Variables = Revenu, nombre de sans emploi, nombre d'entreprises, nombre d'actifs (25-40 ans), population totale



2018

Année N

Développement sur le marché Parisien, en premier lieu sur les I, II, VIII et IXème arrondissements.

N+3

Ouverture de points de vente dans les grandes villes de Province (Lyon, Lille, Montpellier, Aix-en-Provence)

N+5

Amorçage du développement en Europe et Amérique du Nord





**Développement du produit**

**“ When diet is wrong, medicine is of no use  
When diet is correct, medicine is of no need ”**

Cognitif

Immunitaire

Diet


Energie

Detox

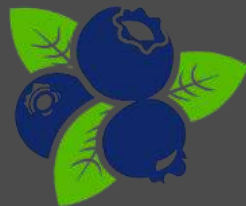
Beauté



# **Au-delà d'offrir une alimentation saine, Ensuite va plus loin en donnant la possibilité aux clients de choisir leurs produits en fonction de leurs bienfaits**



Ceci afin de répondre à une demande croissante d'alimentation fonctionnelle : une alimentation enrichie à fonction nutritive ciblée, afin de préserver son capital santé, augmenter ses performances, et éviter des carences.



# Les gammes

## 4. Développement du produit



Immunitaire

---

Les aliments riches en nutriments (vitamines, minéraux, oligo-éléments) fortifient naturellement l'organisme et renforcent les défenses naturelles vis-à-vis de l'environnement. L'optimisation du système immunitaire permet de protéger son corps tout en maintenant un haut niveau de forme physique et de récupération.





# Les gammes

## 4. Développement du produit



Energie

---

Les aliments complets sur le plan nutritif conviennent aux profils sportifs et aussi sédentaires, permettant de réaliser des activités physiques et intellectuelles sans ressentir la faim. Adapté à tous, les aliments nutritifs et équilibrés en macronutriments (glucides, lipides, protéines) contenus notamment dans les céréales ou les légumineuses assurent un bon métabolisme et garantissent énergie et vitalité.



# Les gammes

## 4. Développement du produit

### Detox

La digestion est un facteur clé de la détox. Certains aliments sont riches en enzymes digestives, garantissant une digestion légère. Le drainage et la remise en circulation des toxines, liés à une bonne élimination, permet au corps de se détoxifier. Une flore intestinale en bon état permet au corps d'éliminer la fatigue et améliorer le métabolisme.



# Les gammes

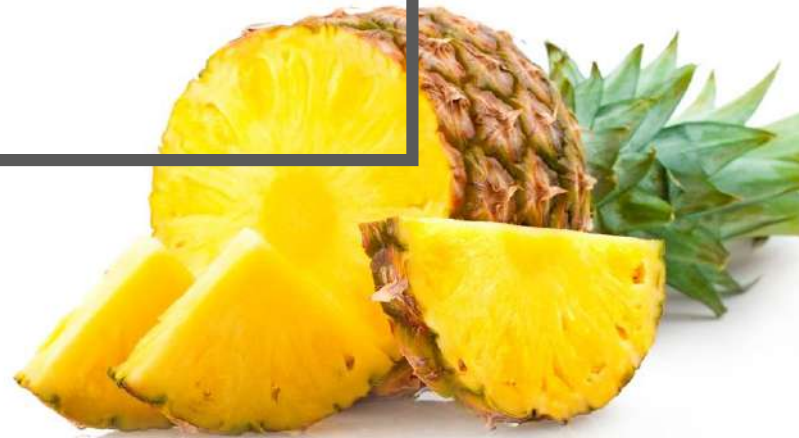
## 4. Développement du produit



Diet

---

Afin de garder sa ligne tout en garantissant vitalité et bien-être, l'organisme a besoin d'aliments à la fois nutritifs et faciles à digérer. Riches en vitamines et minéraux, ils permettent au corps humain d'éviter les carences nutritives tout en affinant sa silhouette.



# Les gammes

## 4. Développement du produit



Beauté

---

Certains aliments riches en bons acides gras et antioxydants ont un impact direct sur l'éclat et la nutrition de la peau, et permettent au corps d'être naturellement hydraté. Le capital santé des cheveux et des ongles est renforcé par les aliments riches en vitamine B et en kératine, leur donnant solidité et brillance.



# Les gammes

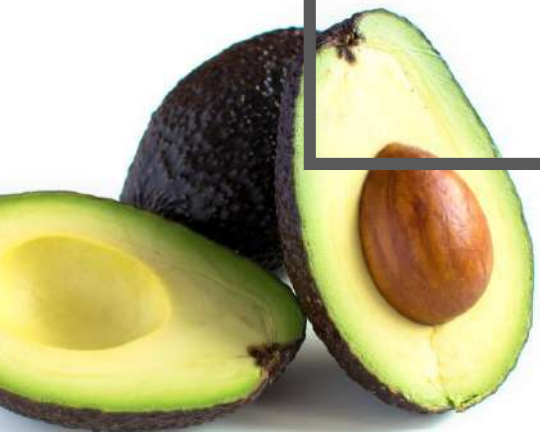
## 4. Développement du produit



Cognitif

---

Certains aliments contribuent au bon fonctionnement cérébral, en favorisant la concentration et la mémoire. Les acides gras essentiels et aliments à index glycémique bas font partie des éléments nourrissants le cerveau. La provitamine A ou bêta-carotène est source de renforcement et maintien des capacités cognitives.



# Les supports de communication

## 4. Développement du produit

**Jus Kubrick**

Gorgé d'antioxydant et de vitamine C ce jus renforcera vos défenses tout en vous apportant une bonne dose de vitamines.

L'importante dose de bêta-carotène redonnera également de l'éclat à votre peau et participe à conserver une bonne vision.



Par la photo votre commande complète s'est posée

Ingrédients	Quantité (g)	Calorie (kcal)	Glucose	Lipides	Protéines	Sel	Fibre	Préservatifs
Gingembre	300	120	2,6	1,4	0	0	23	1 2
Poire de	288	76	1,3	0,4	0	0	45	1 2
Carotte	249	45	1,4	0,4	0	0	55	1 2
Cannelle	2	14	1,8	0,6	0	0	11	1 2

Je passe commande

Quels sont les bienfaits de mon assiette ?



**Immunitaire**

Les aliments riches en nutriments (vitamines, minéraux, oligo-éléments) fortifient naturellement l'organisme et renforcent les défenses naturelles vis-à-vis de l'environnement. L'optimisation du système immunitaire permet de...

L'avocat est un fruit incroyablement nutritif et une source savoureuse de potassium, en vitamine E et en vitamine K. Contrairement à la plupart des fruits, il est riche en matières grasses - en particulier les lipides mono insaturés bons pour le cœur.

**Avocat**

Vitamines	mg
Vitamine C (ac. ascorbique)	11,00
Provitamine A (carotène)	0,145
Vitamine B1 (thiamine)	0,020
Vitamine B2 (riboflavine)	0,160
Vitamine B3 ou PP (niacine)	2,000

Composants	(g)
Glucides	0,80
Protéines	1,80
Lipides	14,2
Fibres alimentaires	76,4
Minéraux	3,00

**PARCE QU'AUCUN FRUIT OU LEGUME NE MERITE D'ÊTRE CENTRIFUGÉ**

**CHEZ ENSUITE NOUS UTILISONS DES EXTRACTEURS DE JUS ET PRESSONS LES FRUITS A LA COMMANDE AFIN DE VOUS GARANTIR UN MAXIMUM DE BIENFAITS!**

**Jus pressés à froid 30cl 5€50 / 40cl 6€50**

**So Chic**  
Pomme rouge **BIO**  
Carotte **BIO**  
Ananas **BIO**  
Betterave **BIO**

**Kubrick**  
Poire Williams **BIO**  
Carotte **BIO**  
Orange **BIO**  
Cannelle **BIO**

**Lemon Twist**  
Citron jaune **BIO**  
Orange **BIO**  
Eau de coco  
Gingembre  
Miel

**Antidote**  
Pomme Granny  
Raisin blanc  
Gingembre  
Céleri  
Persil

**Shakes 30cl 5€90 / 40cl 6€90**

**Crispy Passion**  
Fruit de la passion, banane, kiwi, chlorophylle **BIO**

**Mary Flower**  
Farine de chanvre **BIO**, sirop d'érable, banane, lait de coco, carotte **BIO**

**Coco Avocado**  
Avocat, lait de coco, ananas, sirop d'agave **BIO**, vanille **BIO**

**BESOIN D'UNE CURE D'ÉNERGIE?**

**DECOUVREZ NOS PACKS DE JUS PRESSÉS À FROID ET MIS EN BOUTEILLE DEVANT VOUS**

**WHAT ELSE?**

### Menu

A chaque produit ses gammes de santé

### Digital

Tablette en libre accès  
Vitrine web

### Supports physiques

Emballages  
Affichettes

### Décoration

Affichages/tableaux

# Screenshot application

## 4. Développement du produit

### Salade Kiwi Kale

Riche en magnésium et en antioxydant, cette salade boostera vos défenses immunitaires tout en vous apportant un minimum de gras.

Son fort apport en vitamines et en acides gras mono insaturés aident à la lutte contre les mauvaises graisses et donnent au corps l'énergie dont il a besoin.

Immunitaire

Energie



Pour la fiche nutritionnelle complète c'est par ici!



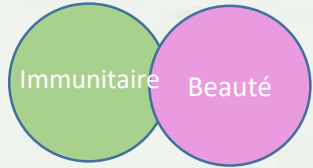
Ingrédients	Cuisson	Quantité (g)	Apports (g et %AJR)						Propriétés
			Calorie Kcal	Glucide	Lipides	Protéine	Sel	Fibre	
Duo de quinoa aux herbes	Eau	180	120	2,6	1,4	1,2	0,06	123	C E
Kiwi et chou kale	Cru	60	78	1,2	3,4	2,4	0	45	B D
Baie de goji	Cru	50	45	1,4	2,4	0,6	0,02	12	E D
Spiruline	Cru	5	14	1,6	0,9	0,1	0,01	17	D B
Graines de courge	Cru	50	37	2,2	0,4	0,2	0,04	5	E I
Avocat	Cru	100	185	1,9	0,1	1,9	0,03	93	I D



# Ebauche menu

## 4. Développement du produit

### Jus pressés à froid 30cl 5€50 / 40cl 6€50



#### So Chic

Pomme rouge **BIO**  
Carotte **BIO**  
Ananas **BIO**  
Betterave **BIO**



#### Kubrick

Poire Williams **BIO**  
Carotte **BIO**  
Orange **BIO**  
Cannelle **BIO**



#### Lemon Twist

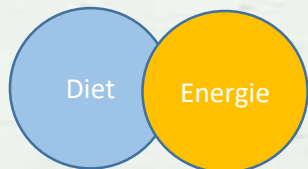
Citron jaune  
Orange **BIO**  
Eau de coco  
Gingembre  
Miel



#### Antidote

Pomme Granny  
Raisin blanc  
Gingembre  
Céleri  
Persil

### Shakes 30cl 5€90 / 40cl 6€90



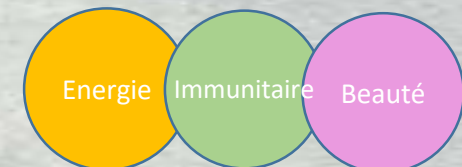
#### Crispy Passion

Fruit de la passion,  
banane, kiwi,  
chlorelle **BIO**



#### Mary Flower

Farine de chanvre **BIO**,  
sirop d'érable, banane,  
lait de coco, carotte **BIO**



#### Coco Avocado

Avocat, lait de coco,  
ananas, sirop  
d'agave **BIO**, vanille **BIO**





# **La volonté d'Ensuite**

Etre les pionniers et leaders français d'une alimentation saine,  
rapide et accessible à tous

# Annexes





### Kiwi Kale

Quinoa aux herbes,  
chou kale, avocat,  
baies de Goji,  
spiruline, graine de  
courge

**Sauce** tzatziki

### Fresh Summer

Epeautre, coriandre,  
haricot vert, Avocat,  
Œuf de caille, melon,  
graine de lin, olives,  
Poivron rouge

**Sauce** au cumin

## Salades 9€10

### Sweet Farmer

Poulet aux herbes,  
mesclun de salade,  
concombre, chèvre frais,  
champignons, croutons,  
myrtille, figue

**Sauce** vinaigrette au miel

### Saumon mi-cuit

Quinoa aux herbes,  
tomate cerise, radis,  
oignons rouge,  
pomme granny,  
citron vert

**Sauce** tzatziki

### Crevettes soja

Quinoa aux herbes,  
crevettes, pousses  
de soja, salade  
romaine, grenade,  
sésame

**Sauce** teriyaki

### Agneau confit

Riz, pois chiche, carotte, raisin,  
orange, persil, coriandre

**Sauce** noix de cajou citron

### Poulet citronnelle

Riz, poivron, échalote, brocoli,  
maïs grillé au miel, cacahuète

**Sauce** nuoc-mâm

### Tofu coco





Quinoa, noix, brocoli, oignons  
sauce soja, carotte

**Sauce** yaourt curry et herbes

## Plats chauds 9€10

## Composez votre plat 9€10

Elaborez votre propre recette en choisissant vos ingrédients selon le code couleur

1 Base  + 2 Légumes  + 1 Protéine  + 2 Toppings  + 1 Sauce

## Formules

## Petite faim & desserts

SALADE OU PLAT  
+ DESSERT

**11€10**

SALADE OU PLAT  
+ JUS 30cl  
ou SOUPE

**13€10**

SALADE OU PLAT  
+ JUS 30cl ou SOUPE  
+ DESSERT

**15€10**

Açaï Bowl **7€10**

Avocado Bowl **7€30**

Cake au citron **2€70**

Pudding de graines de chia **3€60**

Salade de fruit **2€50**

Pop ball **1€**

## Jus pressés à froid 30cl 5€50 / 40cl 6€50



### So Chic

*Immunitaire*

Pomme rouge **BIO**  
Carotte **BIO**  
Ananas **BIO**  
Betterave **BIO**



### Pick Up

*Immunitaire*

Pomme rouge **BIO**  
Poire Williams **BIO**  
Raisin blanc  
Vanille



### Kubrick

*Immunitaire*

Poire Williams **BIO**  
Carotte **BIO**  
Orange **BIO**  
Cannelle **BIO**



### Lemon Twist

*Energie*

Citron jaune  
Orange **BIO**  
Eau de coco  
Gingembre  
Miel



### Minty Way

*Energie*

Pomme Granny  
Ananas  
Kiwi  
Menthe



### Antidote

*Detox*

Pomme Granny  
Raisin blanc  
Gingembre  
Céleri  
Persil



### Rehab

*Detox*

Pomme Granny  
Concombre  
Chou kale  
Citron vert  
Brocoli

Jus 1 fruit

30cl 4€50

40cl 5€50

Jus 2 fruits

30cl 5€50

40cl 6€50

## Shakes 30cl 5€90 / 40cl 6€90



### Crispy Passion

Fruit de la passion,  
banane, kiwi,  
chlorelle **BIO**



### Mary Flower

Farine de chanvre **BIO**,  
sirop d'érable, banane,  
lait de coco, carotte **BIO**



### Nutty Date

Datte, lait d'amande,  
poire **BIO**, éclats de  
noix



### Basil Berry

Framboise, basilic  
baie de Goji, banane,  
lait demi écrémé



### Coco Avocado

Avocat, lait de coco,  
ananas, sirop  
d'agave **BIO**, vanille **BIO**

## Shots 3€50

**Quick fix** Citron vert, concombre, herbe de blé **BIO**, piment

**Immune bomb** Citron vert, gingembre et curcuma

## Autres

Expresso 2€

Thé vert, noir 3€

Iced coffee au lait d'amande 4€90

Chocolat chaud 3€



# Cible et stratégie marketing

## Annexes

### 02 Web

- Présence active sur les réseaux sociaux
- Maintien des notes entre 4,5 et 5 étoiles (TripAdvisor, Facebook, Google)
- Posts réguliers sur ensuite.fr
- Nombreux articles de journaux/blogueurs

### 01 Interne

- Carte de fidélité
- Branding emballages
- Relation clients
- Jeux concours

20%

28-45

CSP+

Sportifs

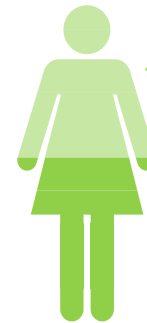


80%

24-50  
ans

CSP+

Sportives



## Perspectives de développement

### 03 Digital

- Développement de delivery & pick up interne
- Développement de bornes de commandes

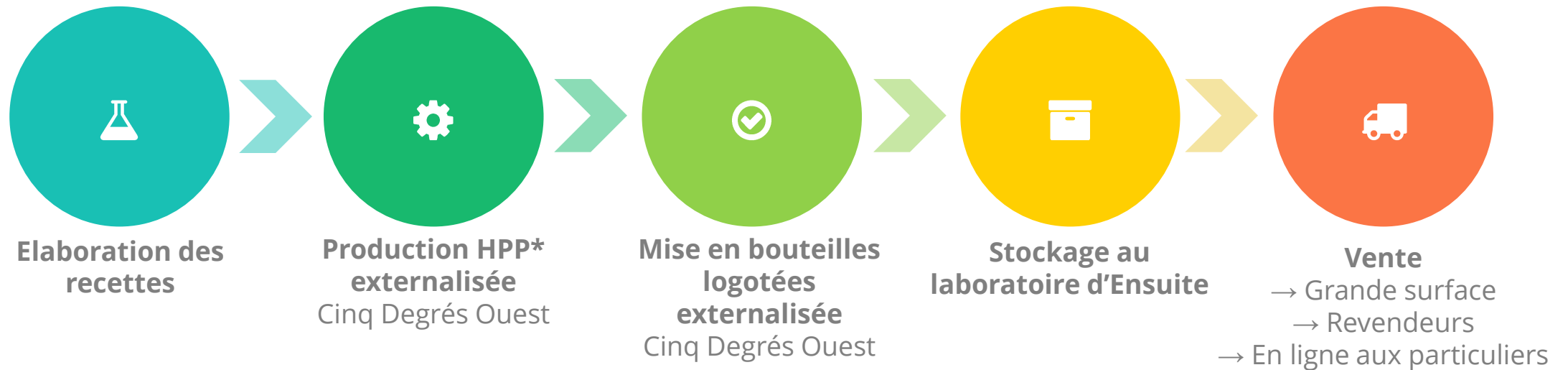
### 04 Education & events

- Installation de bar à jus éphémères
- Partenariats et sponsoring d'événements sportifs
- Interventions de sensibilisation à une alimentation saine

# Perspective de diversification

Annexes

## Lancement d'une gamme de jus pressés à froid en bouteille



\*HPP = High Pressure Processing : traitement de conservation d'aliments par haute pression

# Ils parlent de nous

Annexes

**snacking**

*Sweet  
& SOUR*

**FIGARO  
SCOPE**



*Mon Paris Joli*

*the fitness theory*

**PAPILLES & Pupilles**  
BLOG CULINAIRE QUI FAIT VOYAGER

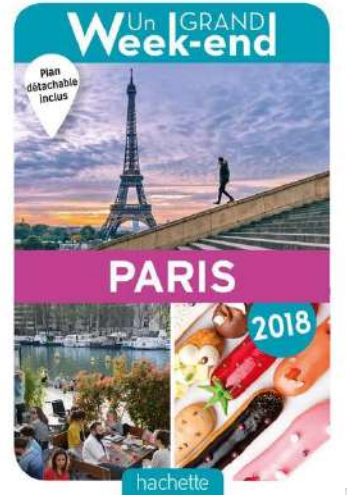
1MAG *by Mnn*

Culture, Food, Beauté, Billets d'humeur et coulisses

**PARIS**  
**SOBIOTIFUL**  
le green city guide

**melty.fr**  
Y FOR YOUNG

**SORTIRAPARIS**  
COM



**SPARKLES**  
*in*  
**PARIS**

**PARISIANAVORES**  
GOURMANDISES PARISIENNES

I Δ I J FROM PARIS

STORIES OF LIFE, LOVE, ADVENTURE + TRAVEL

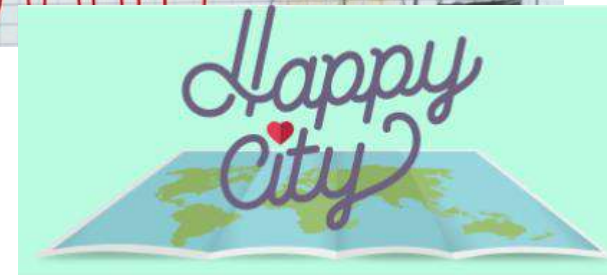
*le Bonbon*

QUAND LES BOBOS VOIENT  
D'ARRIÈRE



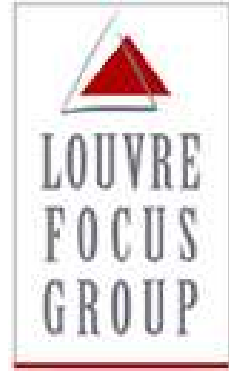
**Vitalfood**  
LE MAGAZINE DE CUISINE  
DES FILLES MALIQUES!

**Les Petites  
Tables**



# Ils nous font confiance pour leur repas d'entreprise

Annexes



HELMUT



***En Marche !***





# Compte de résultats année N

## Annexes

CR ANNEE N					
	Q1	Q2	Q3	Q4	TOTAL
CA sur site	357 000	441 000	609 000	693 000	2 100
CA livraisons	61 200	75 600	104 400	118 800	360
CA Total site	418 200	516 600	713 400	811 800	2 460
CA franchisé (8% Royalty fee)	0	0	0	0	0
CA TOTAL	418 200	516 600	713 400	811 800	2 460
Coût matière	167 280	206 640	285 360	324 720	984
Marge brute	250 920	309 960	428 040	487 080	1 476
Frais de livraison	18 360	22 680	31 320	35 640	108,00
Frais de personnel	136 500	160 500	208 500	232 500	738,00
Loyer	37 500	37 500	37 500	37 500	150,00
Electricité	7 650	7 650	7 650	7 650	30,60
Maintenance/Petit matériel	9 000	9 000	9 000	9 000	36,00
Comptabilité	1 800	1 800	1 800	1 800	7,20
Frais bancaires	450	450	450	450	1,80
Assurance local	1 260	1 260	1 260	1 260	5,04
Location TPE	213	213	213	213	0,85
SACEM	450	450	450	450	1,80
Internet + téléphone	360	360	360	360	1,44
Essence	450	450	450	450	1,80
Frais divers	3 600	3 600	3 600	3 600	14,40
Marketing	12 300	12 300	12 300	12 300	49,20
EBITDA	21 027	51 747	113 187	143 907	329,87
Dotation aux amortissement	11 500	11 500	11 500	11 500	46,00
Intérêts	2 207	2 207	2 207	2 207	8,83
Résultat avant impôts	7 320	38 040	99 480	130 200	275,04
Impôt sur les bénéfices	2 050	10 651	27 854	36 456	77,01
Résultat net	5 270	27 389	71 625	93 744	198,03



# Fiches de poste

## Annexes

### Juicer

Mise en place

Réception des marchandises

Découpe de fruits et légumes

Relation clients

Production des jus (service)

Nettoyage

Rapidité, bon relationnel

### Salad' Bar

Mise en place

Prise de commandes

Réception des marchandises

Découpe de fruits et légumes

Relation clients

Assemblage des plats et salades(service)

Nettoyage

Rapidité, bon relationnel, organisation

### Plongeur

Nettoyage des têtes d'extracteur (service)

Plonge

Nettoyage

Rapidité, force

### Manager

Contrôle application des standards et process

Ouverture/Fermeture

Encaissements (service)

Responsabilité caisse

Reporting

Management des équipes

Relation clients

Aide à la mise en place/découpe

Expérience management, bon relationnel



