

LivenEats

Réservez des ateliers culinaires chez des particuliers





Le problème

- **Tarif** parfois élevé pour des cours de cuisine dans des établissements traditionnels
- **Les ateliers** ne s'immergent pas à l'intérieur des traditions culinaires
- **Plateforme** web & mobile inexistant pour réserver un atelier cuisine chez des particuliers



Solutions

Économisez de l'argent...

lorsque vous apprenez de nouvelles recettes

Gagnez de l'argent...

en organisant un atelier culinaire chez vous

Partagez des expériences...

culturelles authentiques et des savoirs-faire originaux



Evolution des mœurs

Le métissage des populations

Les tendances culinaires se développent vers des cuisines étrangères (5M)

Les jours de fête

Lors des repas traditionnels, les cuisiniers aiment faire découvrir de nouveaux plats : Noël, Nouvel an chinois, Pâques... (4M)

Les ateliers juniors

Se développent (200k)



Quelques chiffres

64% de la population est de plus en plus intéressée par la cuisine authentique (IPSOS)

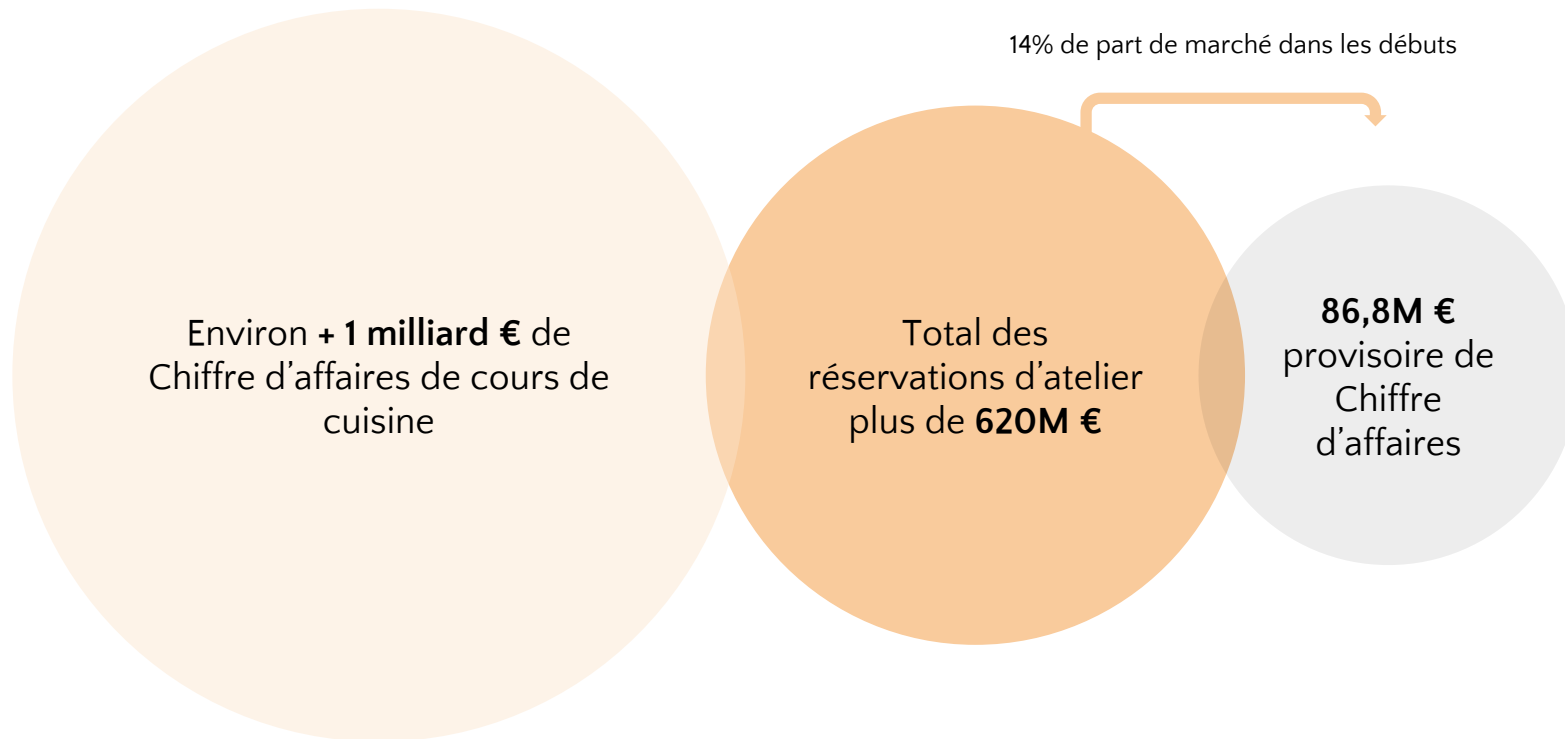
90 millions d'euros de chiffre d'affaires de l'édition culinaire (SNE)

25% des repas des français sont pris à l'extérieur dans des restaurants (INSEE)

30min/17€ www.atelierdeschefs.fr pour un cours de cuisine



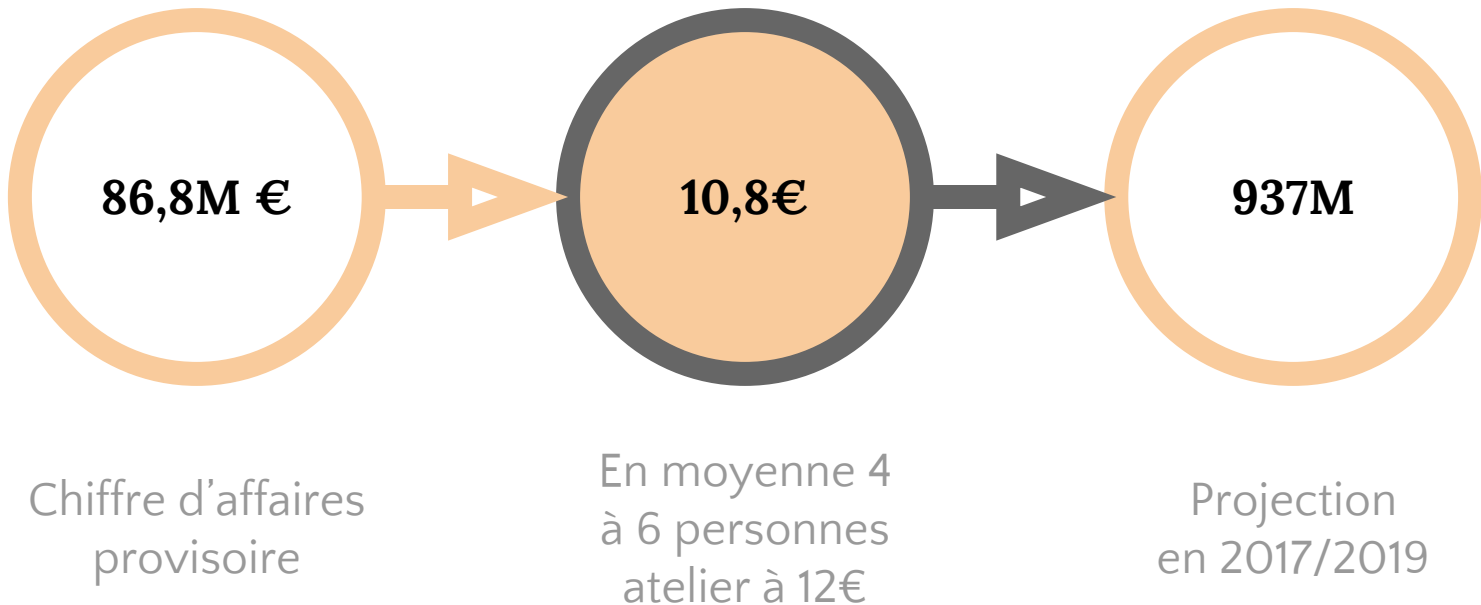
Taille du marché





Le business model

Nous prenons 15% du montant totale des transactions sur la plateforme





La stratégie d'adoption

Publicité

Réseaux sociaux, sites culinaires et télévision

Partenariats grande surface

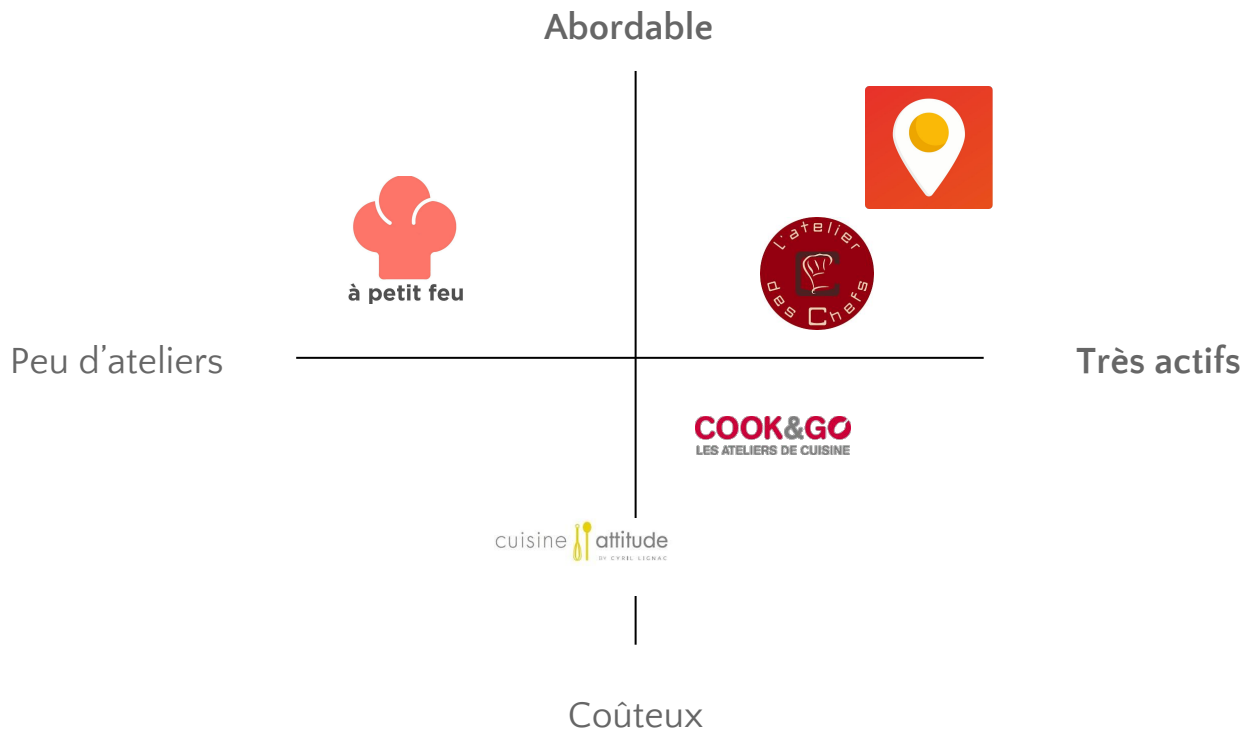
Comme Carrefour pour que les personnes profitent d'une remise lorsqu'ils achètent leurs produits

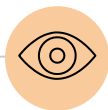
Partenariats culinaires

Avec les écoles, les sites ou les boutiques dédiées à la cuisine



La concurrence





Le service proposé

Rechercher une recette → Regarder les avis → Réserver

Les ateliers
proche de vous !

13 € - Tarte au chocolat - encore 2 place(s)
Atelier prévu le Samedi 26 Juin 2017
★★★★★ 19 commentaires

Rechercher
 Proposer un plat

← AVIS

19 commentaires
★★★★★

Léa.K
25 septembre 2017
A attribué ★★★★★

Donec consectetur consectetur luctus. Cras et tempor elit. Proin nec odio lobortis, lacinia justo eget, lacinia diam. Cras ipsum tellus, volutpat et dolor eget, laoreet posuere dui. Proin pulvinar magna sed pulvinar congue. Quisque laoreet risus et augue efficitur euismod. Integer volutpat velit vel nisi auctor vestibulum.

Dany.F
18 octobre 2017
A attribué ★★★★★

Donec consectetur consectetur luctus. Cras et tempor elit. Proin nec odio lobortis, lacinia justo eget, lacinia diam. Cras ipsum tellus, volutpat et dolor eget, laoreet posuere dui.

ROULEAU DE PRINTEMPS
13€/atelier

PARTICIPER

Description Informations Historiques

Samedi 26 Juin 2017

18h00

Troyes, (Fr)

Place minimum 2 / maximum 10



Les avantages compétitifs

Encouragez

les cuisiniers à gagner de l'argent

Explorez

des liste de recettes diversifiées

Utilisation facile

pour rechercher des recettes : par nom, par prix, par localisation

Visualisation

des profils organisateur et des profils “commis” (aspect de confiance)

Disponible

sur plusieurs appareils, téléphones, tablettes, ordinateurs...

Un design

et une expérience qui installe l'utilisateur au centre de LivenEats



L'équipe



Blaise BARRE

Développeur
Admin Système

Il a une licence en informatique, il est le co-fondateur de YaMatchOu.com et développe des applications utiles aux entreprises.



Mathias RAHAMNIA

UX/UI Designer
Intégrateur Front-end

Il termine son Master UX Design en alternance à Paris, il est co-fondateur de YaMatchOu.com. Il a travaillé à Lacoste, Canal+



Lolita RAHAMNIA

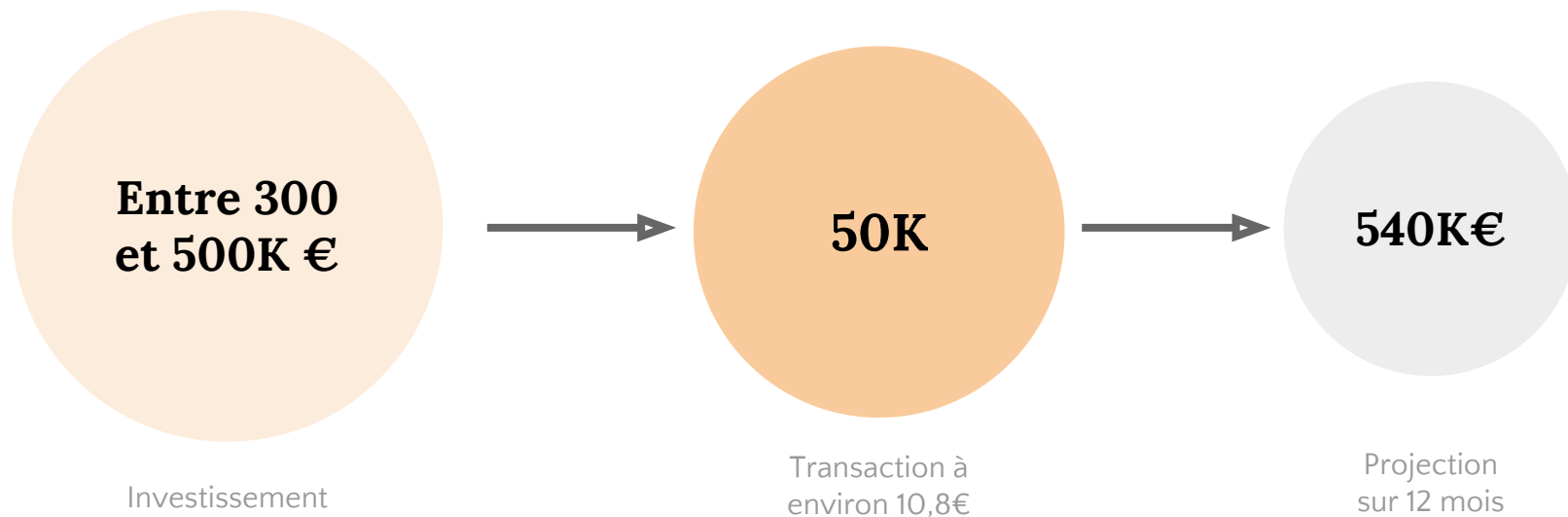
Expert comptable

Elle possède un Master DSCG “Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion”. Riche de son savoir, elle nous aiguille et participe à la partie juridique.



Financement

Nous recherchons un investissement et une période d'incubation sur les 12 prochains mois afin d'acquérir 50k transactions sur la plateforme



Merci !

