



28. 10. 2021

La ferme aux recettes

Une cuisine chaleureuse et responsable



Notre équipe



Le chef de projet



La Partie Technique



La Partie Business
Model



La Partie
Communication





Notre Concept Store

01. Un endroit chaleureux, d'échange et de partage

- Dans lequel on aime se retrouver
- Où l'on apprend

02. Des ateliers de cuisine

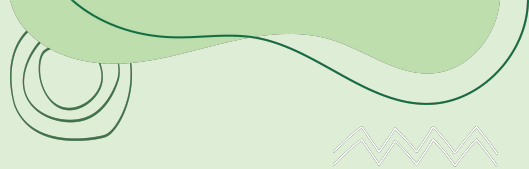
- Animés par des élèves d'école hôtelière désireux de transmettre leur savoir et leur amour de la cuisine

03. Des recettes équilibrées pour tous les niveaux

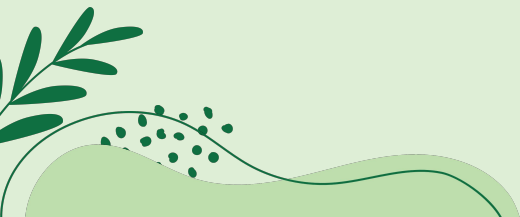
- Saines et écoresponsables
- Faciles à refaire grâce aux paniers tout prêts

04. Des produits 100% frais et locaux

- Un contact direct avec les agriculteurs
 - Des produits de saison
- 



BUSINESS MODEL





Clientèle cible

■ Les étudiants

- Plus exposés à la “malbouffe”
- “Malbouffe” plus rapide à préparer, considérée à tort comme moins chère

■ Les ménages actifs

- N’ont pas beaucoup de temps pour préparer leurs repas
- N’ont pas le temps de chercher quels ingrédients associer

■ Viticulteurs, fromagers, maraîchers, producteurs de viande et autres producteurs

- Utilisation de la location de salons pour présenter leurs produits et développer leur propre marché

Principaux concurrents



Chaîne de magasins “Grand frais”

- Environ 200 magasins en France
- Site internet donnant des renseignements sur les produits
- Recettes régulièrement renouvelées sur le site internet



Les marchés de fruits et légumes en plein air

- Le vendeur est le producteur lui-même (bonne connaissance des produits)
- Structures temporaires

Notre différenciation :

- produits 100% locaux
- cuisine participative
- “plats à préparer”
- structure permanente
- location de salons pour des évènements

Nos dépenses initiales

- prix d'un local + travaux
- matériel (équipements de la cuisine, du magasin et de la salle de restauration)
- conception du stock de produits
- assurances
- eau / électricité
- salaires (4 agents polyvalents + 2 jobs étudiants + 1 cuisinier)



Les mois suivants

- loyer
- achat du stock de produits
- assurances
- eau / électricité
- salaires
- entretien du local (sous-traitance)

Nos sources de revenu

01. La vente sur place

- vente de produits frais 100% locaux
- vente de “plats à préparer”

03. Utilisation de la cuisine participative

- préparation de plats le midi (présence d'un chef/étudiant en cuisine)
- préparation de repas le soir pour des évènements



02. Les cours de cuisine

- premier cours de découverte offert
- cours suivants payants
- programme de fidélité

04. Location de salons

- le midi pour se restaurer
- le soir pour des soirées à thèmes, découverte d'un producteur ou évènements privés

Estimation revenus/coûts



Estimation des revenus

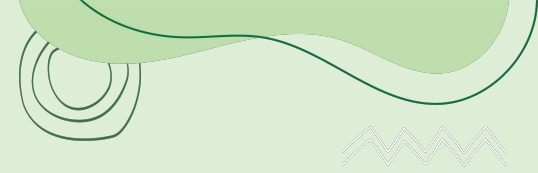
- prêt initial de 150 000 euros
- 72 heures par semaine
- gain de 5 euros par minute en heures creuses
- gain de 8 euros par minutes en heures pleines
- intérêts



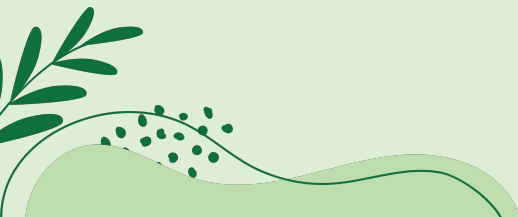
Estimation des coûts

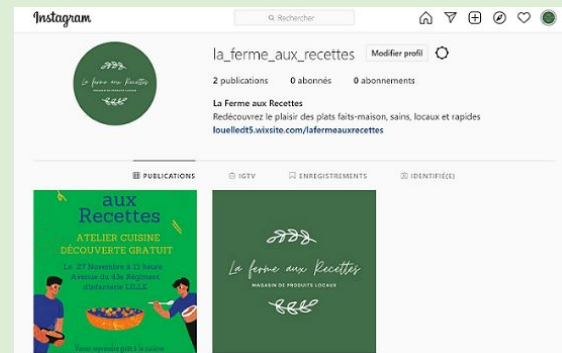
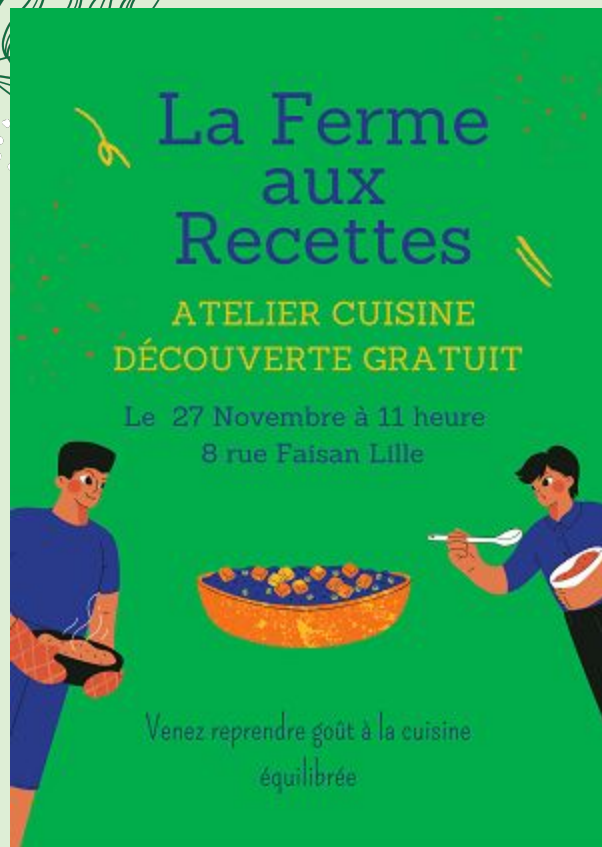
- environ 135 000 euros le premier mois
- environ 83 500 euros les mois suivants

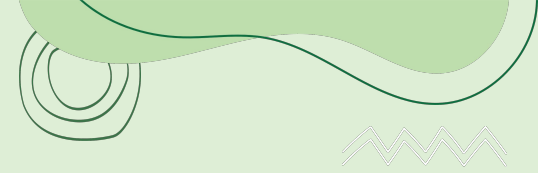
Suivant les estimations : remboursement du prêt en 4 à 5 ans



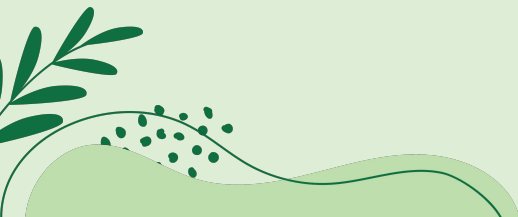
STRATÉGIE DE COMMUNICATION

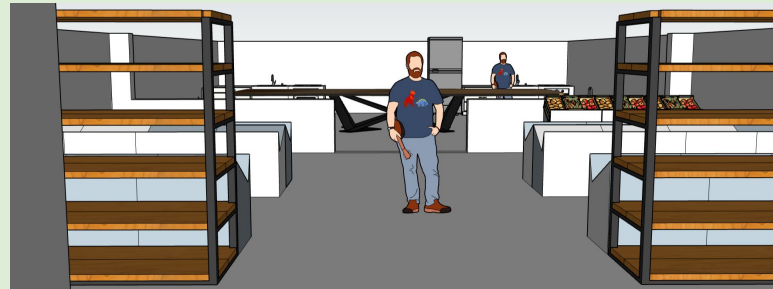
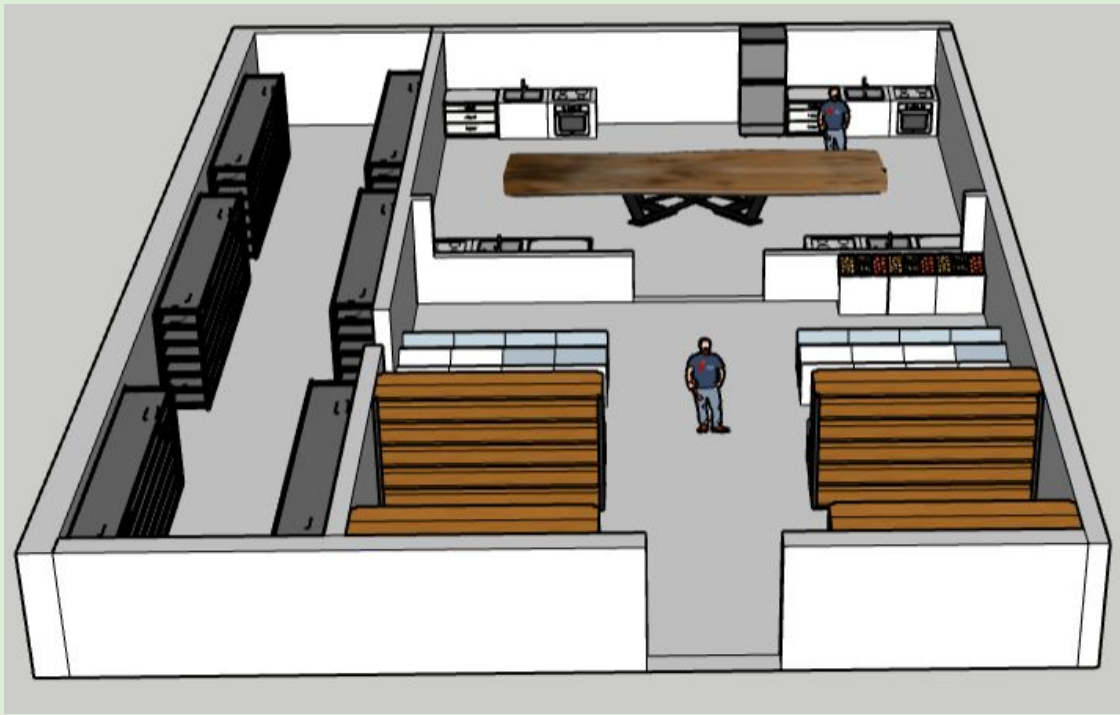


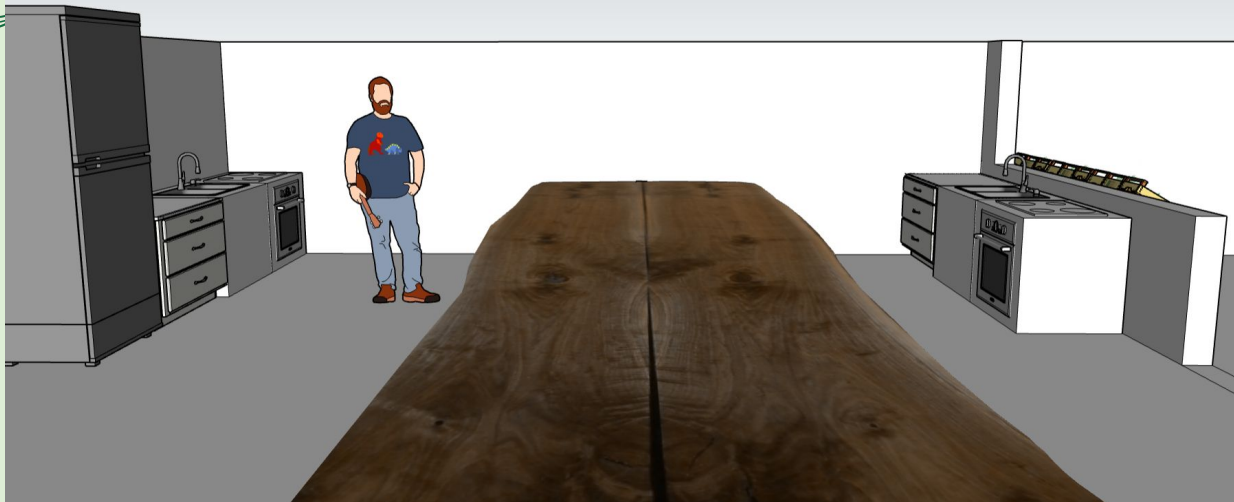




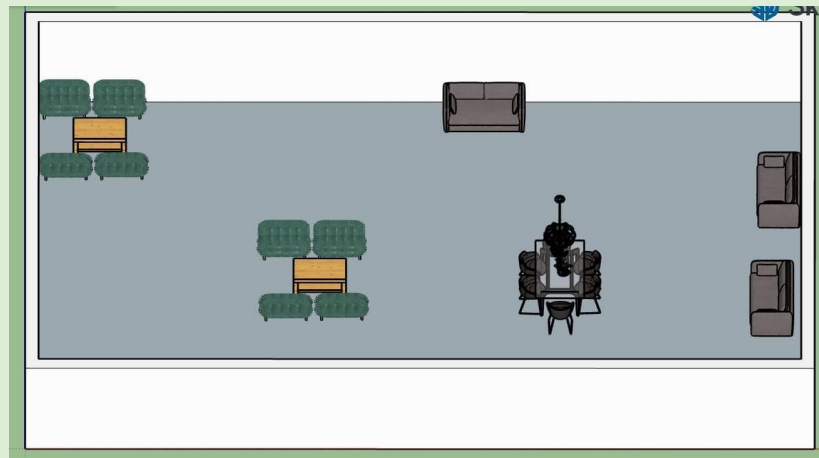
PREUVE DE CONCEPT







Mettre à jour





Ingrédients:

1 Aubergine

1 Tomate

2 Oignons

1 oeuf

100g de viande haché (facultatif, si régime
particulier)

Assaisonnement (sel/poivre/épices/etc.)

selon les goûts

25g de fromage rapé



Nous retrouver :



Sur Instagram :
[@la_ferme_aux_recettes](https://www.instagram.com/la_ferme_aux_recettes)



Notre site Internet :
lafermeauxrecettes.fr



Notre page Facebook :
[@lafermeauxrecettes](https://www.facebook.com/lafermeauxrecettes)