

Business Model Canvas

<p><i>Partenaires clés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Points relais: <ul style="list-style-type: none"> ○ Polytech Lille, Gare Lille Flandres ou place République pour que les clients puissent récupérer leurs paniers ➤ Fournisseurs clés: <ul style="list-style-type: none"> ○ Fermettes locales pour s'approvisionner en denrées alimentaires: <ul style="list-style-type: none"> ● Aux 4 Vents ● La ferme de Hem ➤ Prestation d'un livreur: <ul style="list-style-type: none"> ○ Heppner 	<p><i>Activités clés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour produire l'offre: <ul style="list-style-type: none"> ○ Création d'un site Web ○ Elaboration de recettes ○ Création d'algorithmes ○ Gérer les différents points relais ○ Alimenter le contenu des réseaux sociaux ○ Maintenir un lien fort avec nos partenaires ○ Gérer l'élaboration des paniers repas pour les bons clients (ne pas faire d'échange de paniers) 	<p><i>Offre (proposition de valeur)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Propositions: <ul style="list-style-type: none"> ○ Fournir des produits de qualité, sains et locaux ○ Élaborer des recettes adaptées à différents types d'alimentations et aux allergies alimentaires ➤ Solutions: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pas besoins de se soucier des allergènes et des types d'aliments ○ Gain de temps avec les courses en moins ○ Garantie de connaître la provenance des produits ○ Pour les jeunes actifs et les étudiants, fournit des recettes équilibrées alors qu'ils ne savent pas comment s'y prendre ○ Pour les familles, moins de temps pour les courses et plus de temps en cuisine en famille 	<p><i>Relation client</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Type de service: <ul style="list-style-type: none"> ○ Service automatisé, le client est autonome dans la création de son profil et le choix des recettes pour son planning mais notre service s'adapte à ses exigences alimentaires ○ Communauté: notre communication se fera par un autre par les réseaux sociaux où le client pourra donner son avis et être en lien peut-être plus direct avec les producteurs partenaires. ➤ SAV: Possibilité de poser des questions via le sites dans une rubrique dédié 	<p><i>Segments de clientèle</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Personnes ayant des allergies alimentaires ou ayant un régime spécial (sans viande, sans poissons...) ➤ Personnes souhaitant manger local et plus sainement ➤ Personnes souhaitant prendre de bonnes habitudes alimentaires ➤ Personnes ne voulant pas perdre de temps dans les supermarchés pour faire les courses
	<p><i>Ressources clés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits pour nos recettes fournies par les fermes partenaires ➤ Hébergement Web pour un accès à internet ➤ Matériel informatique pour créer le site et les différents algorithmes ➤ Points de collectes: Polytech et chez les producteurs directement 		<p><i>Canaux de distribution</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Site internet ➤ Pour se faire connaître: <ul style="list-style-type: none"> ○ Réseaux sociaux ○ Bouche à oreille ○ Publicité afficher chez nos partenaires 	

Structure des coûts

- Hébergement sur un serveur: entre 2 et 5 € par mois au début de l'hébergement du site avec remise (sinon plutôt autour de 5-10 € par mois) avant de passer entre 15 et 20 € par mois pour du long terme
- Heppner: Livraison sur demande d'un particulier (le plus coûteux ~ 135€ pour 1 palette de 130 kg [100x150x100cm]) entre la ferme et les points relais, 1 ou 2 fois par semaine selon demande

Sources de revenus

- Revenus:
 - Commission récupérer sur les paniers repas
 - Proposition de offres
 - Normale: pas d'abonnement pour le service minimum avec choix de recettes restreint
 - Premium: abonnement avec des recettes plus variées, des paniers offerts après plusieurs commandes et SAV plus rapide.
- Mode paiement des clients: principalement par carte bleu sur le site