



BUSINESS PLAN

- Version FALC -

Un restaurant rapide, moderne et de qualité

Lieu prévu : La Roche-sur-Yon

1- Le porteur du projet :

Je m'appelle **Benjamin BILLEQUIN BORDAGE**.

Je suis né le 21 mars 1999.

De 2017 à 2023, j'ai travaillé dans l'administration.

J'ai travaillé dans le secteur public et dans le secteur privé.

Ces expériences m'ont appris à :

- ▶ être organisé ;
- ▶ être autonome ;
- ▶ être sérieux ;
- ▶ m'adapter à différentes situations ;
- ▶ travailler avec les autres.

En 2024 et 2025, j'ai changé de métier.

Je me suis formé pour devenir **Accompagnant Éducatif et Social (AES)**.

J'ai obtenu mon diplôme en juillet 2025.

Ma passion pour la cuisine

La cuisine est une de mes passions.

J'aime :

- imaginer des recettes ;
- préparer des plats ;
- essayer de nouvelles associations de goûts.

Je teste déjà certaines recettes prévues pour le restaurant.

Ces recettes devront ensuite être adaptées au fonctionnement d'un vrai restaurant.

Elles devront être :

- ▶ faciles à reproduire ;
- ▶ rapides à préparer ;
- ▶ rentables ;
- ▶ sûres pour les clients.

Mes formations avant l'ouverture

Je sais que gérer un restaurant demande des connaissances particulières.

Avant l'ouverture, je souhaite donc me former :

- ▶ aux règles d'hygiène ;
- ▶ à la sécurité alimentaire ;
- ▶ à la création d'entreprise ;
- ▶ à la gestion ;
- ▶ à la comptabilité ;
- ▶ au management.

Je souhaite aussi être accompagné par des professionnels lorsque cela sera nécessaire.

Mon rôle dans l'entreprise

Je serai le fondateur de **Trésors de Snacks**.

Je participerai notamment :

- ▶ à la création du concept ;
- ▶ au choix des produits ;
- ▶ à l'organisation du restaurant ;
- ▶ à l'expérience des clients ;
- ▶ à la communication ;
- ▶ à la gestion de l'entreprise.

Je sais que je ne suis pas encore un professionnel expérimenté de la restauration.

Je veux donc me former et m'entourer de personnes compétentes.

2- Le projet en quelques mots :

Trésors de Snacks sera un restaurant de restauration rapide premium à **La Roche-sur-Yon**.

Le restaurant proposera des repas :

- ▶ gourmands ;
- ▶ modernes ;
- ▶ préparés à la commande ;
- ▶ avec des produits de qualité.

Le restaurant sera inspiré des diners américains, mais adapté aux clients français.

Les produits proposés

La carte pourra comprendre :

- ▶ des burgers premium ;
- ▶ le **Potato Burger** ;
- ▶ des sandwiches ;
- ▶ des croques ;
- ▶ des salades ;
- ▶ des desserts ;
- ▶ des boissons.

Il y aura aussi des possibilités adaptées aux personnes **intolérantes au gluten**.

Le **Potato Burger** sera le produit principal et original du restaurant.

Pour ce burger, le pain est remplacé par **deux galettes de pommes de terre croustillantes**.

Un projet responsable

Trésors de Snacks veut aussi être une entreprise responsable.

Le projet prévoit notamment :

- ▶ de réduire les déchets ;
- ▶ d'utiliser des emballages responsables ;
- ▶ d'utiliser des équipements qui consomment moins d'énergie ;
- ▶ de mieux gérer les ressources.

À moyen terme, l'entreprise souhaite devenir une **Entreprise Adaptée**.

Cela permettra de favoriser l'emploi durable de personnes en situation de handicap.

3- Notre vision :

Trésors de Snacks veut être plus qu'un simple restaurant.

Nous voulons créer une **marque**.

Notre objectif est de proposer une restauration rapide :

- ▶ bonne ;
- ▶ de qualité ;
- ▶ responsable ;
- ▶ humaine ;
- ▶ accessible.

Les clients doivent pouvoir manger rapidement tout en ayant une bonne expérience.

Nous voulons aussi créer un restaurant chaleureux.

La qualité des produits et l'accueil des clients seront très importants.

Nos valeurs

Nos cinq grandes valeurs sont :

Qualité

Nous voulons proposer de bons produits préparés à la commande.

Convivialité

Nous voulons accueillir les clients dans une ambiance agréable.

Responsabilité

Nous voulons réduire notre impact sur l'environnement.

Inclusion

Nous voulons favoriser l'emploi des personnes en situation de handicap.

Innovation

Nous voulons continuer à améliorer nos produits et nos services.

Notre objectif est de réunir **gourmandise, innovation, responsabilité et inclusion**.

4- Le concept du restaurant :

Trésors de Snacks sera un restaurant rapide premium.

Le restaurant mélangera :

- ▶ l'esprit généreux de la cuisine américaine ;
- ▶ des produits de qualité ;
- ▶ des idées originales ;
- ▶ les attentes des clients français.

L'ambiance

Le restaurant sera inspiré des **diners américains**.

Il pourra avoir :

- une décoration moderne ;
- une ambiance chaleureuse ;
- des espaces agréables ;
- une cuisine ouverte.

Avec une cuisine ouverte, les clients pourront voir une partie de la préparation de leur commande.

Cela doit renforcer la confiance des clients.

La carte

Les produits seront préparés à la commande.

La carte pourra proposer :

- ▶ burgers ;
- ▶ sandwichs ;
- ▶ croques ;
- ▶ accompagnements ;
- ▶ desserts ;
- ▶ boissons ;
- ▶ produits sans gluten ;
- ▶ certaines recettes végétariennes.

Le Potato Burger

Le Potato Burger sera la spécialité du restaurant.

Au lieu d'utiliser du pain, le burger utilisera **deux galettes de pommes de terre croustillantes**.

Ce produit doit permettre aux clients de reconnaître facilement Trésors de Snacks.

Les différentes façons de commander

Les clients pourront :

- manger sur place ;
- prendre leur repas à emporter ;
- commander en Click & Collect ;
- se faire livrer.

Les commandes seront préparées au moment de la commande pour conserver la fraîcheur et la qualité.

5- Nos engagements :

Trésors de Snacks veut respecter plusieurs engagements.

La qualité

Les produits doivent être bons et réguliers.

La convivialité

Les clients doivent être bien accueillis.

L'inclusion

Nous voulons créer des emplois pour des personnes en situation de handicap.

L'environnement

Nous voulons :

- ▶ utiliser de la vaisselle réutilisable sur place ;
- ▶ utiliser des emballages en carton recyclable ou recyclé ;
- ▶ réduire les emballages plastiques ;
- ▶ utiliser des équipements économes en énergie.

L'innovation

Nous voulons régulièrement améliorer :

- ▶ les recettes ;
- ▶ les services ;
- ▶ l'organisation du restaurant.

6- Étude de marché.

La restauration rapide évolue.

Les clients ne veulent pas seulement manger rapidement.

Ils recherchent aussi :

- ▶ de bons produits ;
- ▶ de la gourmandise ;
- ▶ de l'originalité ;
- ▶ un bon accueil ;
- ▶ de la facilité ;
- ▶ un prix correct.

Trésors de Snacks veut répondre à ces attentes.

Les clients ciblés

Le restaurant sera principalement destiné aux personnes de **18 à 45 ans**.

Il pourra notamment accueillir :

- ▶ des actifs ;
- ▶ des étudiants ;
- ▶ des jeunes adultes ;
- ▶ des couples ;
- ▶ des familles.

Les clients pourront manger sur place, prendre leur repas à emporter ou se faire livrer.

Les concurrents

Le restaurant devra faire face à plusieurs concurrents :

- ▶ grandes chaînes de fast-food ;
- ▶ restaurants de burgers ;
- ▶ tacos ;
- ▶ kebabs ;
- ▶ pizzerias ;
- ▶ sandwicheries ;
- ▶ plateformes de livraison.

Trésors de Snacks ne veut pas seulement être moins cher que ses concurrents.

Il veut proposer quelque chose de différent.

Ses principales différences seront :

- ▶ le positionnement premium accessible ;
- ▶ les recettes originales ;

- ▶ le Potato Burger ;
- ▶ l'identité du restaurant ;
- ▶ les différents modes de consommation.

La première étape

Le premier restaurant servira à tester le concept.

Nous regarderons notamment :

- ▶ le nombre de clients ;
- ▶ le montant moyen des commandes ;
- ▶ les clients qui reviennent ;
- ▶ les produits qui fonctionnent le mieux ;
- ▶ la rentabilité.

Si le modèle fonctionne, il pourra être développé dans d'autres villes.

7- Le positionnement :

Trésors de Snacks veut être situé entre :

le fast-food classique

et

la restauration premium.

Nous voulons garder les avantages du fast-food :

- ▶ rapidité ;
- ▶ simplicité ;
- ▶ prix accessible.

Mais nous voulons proposer en plus :

- ▶ des produits de qualité ;
- ▶ des recettes originales ;
- ▶ une expérience agréable.

Notre produit phare

Le Potato Burger sera l'un des principaux éléments permettant de reconnaître la marque.

Une expérience complète

L'expérience du client ne dépend pas seulement du repas.

Elle dépend aussi :

- de la décoration ;
- de l'accueil ;
- de la communication ;
- de la présentation des produits ;
- de l'ambiance.

L'objectif est que les clients aient envie de revenir.

Résumé du positionnement

Élément	Trésors de Snacks
Type de restaurant	Restauration rapide premium accessible
Promesse	Rapide, gourmand et qualitatif
Différence	Recettes originales et marque forte
Produit principal	Potato burger

Ambiance	Moderne, chaleureuse et identifiable
Premier lieu	La Roche-sur-Yon
Commandes	Sur place, à emmporter et livraison
Objectif	Créer une marque durable

8- Comment l'entreprise va gagner de l'argent ?

L'entreprise gagnera principalement de l'argent grâce à la vente de repas.

Les ventes concerneront notamment :

- ▶ les burgers ;
- ▶ les recettes signatures ;
- ▶ les menus ;
- ▶ les accompagnements ;
- ▶ les boissons ;
- ▶ les desserts.

Trois moyens de vendre

Sur place

Cela permettra de faire connaître l'expérience Trésors de Snacks et de fidéliser les clients.

À emporter

Cela permettra de répondre aux clients qui veulent manger rapidement.

Livraison

Cela permettra de vendre à des clients qui habitent plus loin.

Augmenter le panier moyen

Le restaurant proposera des menus complets.

Un client pourra par exemple ajouter :

- un accompagnement ;
- une boisson ;
- un dessert ;
- un supplément.

Le but est d'augmenter le montant moyen de chaque commande.

Bien contrôler les dépenses

Pour être rentable, il faudra contrôler :

- ▶ le prix des matières premières ;
- ▶ les pertes alimentaires ;
- ▶ les achats ;

- ▶ les salaires ;
- ▶ l'énergie ;
- ▶ les commissions de livraison.

Il faudra aussi suivre régulièrement :

- ▶ le chiffre d'affaires ;
- ▶ le nombre de commandes ;
- ▶ le panier moyen ;
- ▶ la marge ;
- ▶ le coût des matières premières ;
- ▶ la fréquentation.

Faire revenir les clients

Le restaurant cherchera à fidéliser ses clients grâce :

- ▶ à la qualité ;
- ▶ à l'accueil ;
- ▶ aux recettes originales ;
- ▶ à la communication ;
- ▶ aux actions de fidélisation.

Le premier restaurant devra prouver que le modèle fonctionne avant d'ouvrir d'autres restaurants.

9- Le budget :

Le projet nécessite un investissement important.

Le budget prévisionnel présenté dans le document est d'environ **200 000 €**.

Répartition prévue

Dépense	Montant
Travaux et décoration	50 000 €
Cuisine et matériel de cuisson	45 000 €
Mobilier	20 000 €
Informatique, caisse et logiciels	8 000 €
Enseigne et communication	12 000 €
Stock de départ	15 000 €
Frais administratifs, juridiques et assurances	10 000 €
Formation, recrutement et accompagnement	10 000 €
Trésorerie de départ	30 000 €
Total estimé	200 000 €

Ces montants sont des estimations.

Ils devront être précisés lorsque le local, les fournisseurs et les travaux seront mieux définis.

Comment financer le projet ?

Plusieurs solutions sont envisagées :

- ▶ apport personnel ;
- ▶ prêt bancaire ;
- ▶ aides à la création d'entreprise ;
- ▶ aides liées au projet d'Entreprise Adaptée ;
- ▶ investisseurs privés ou partenaires financiers.

Réduire les coûts

L'entreprise prévoit notamment de :

- ▶ négocier avec les fournisseurs ;
- ▶ réduire les pertes alimentaires ;
- ▶ choisir des équipements économes ;

- ▶ limiter la consommation d'eau et d'électricité ;
- ▶ suivre les résultats financiers chaque mois.

L'objectif est de pouvoir payer les charges de l'entreprise et devenir rentable.

10- Le développement durable :

Le développement durable est important pour Trésors de Snacks.

Le projet veut prendre en compte :

- ▶ l'environnement ;
- ▶ l'économie ;
- ▶ les personnes.

Réduire le gaspillage

Les repas seront préparés à la commande.

Cela doit permettre de limiter les pertes de nourriture.

Choisir les fournisseurs

Lorsque cela sera possible, l'entreprise cherchera des produits provenant :

- ▶ de circuits courts ;
- ▶ de fournisseurs régionaux ;
- ▶ de fournisseurs français.

La qualité et la sécurité alimentaire resteront prioritaires.

Réduire les déchets

Le restaurant prévoit :

- ▶ de la vaisselle réutilisable sur place ;
- ▶ des emballages en carton recyclable ou recyclé ;
- ▶ moins de plastique à usage unique ;
- ▶ le tri des déchets ;
- ▶ la valorisation des biodéchets.

Réduire la consommation d'énergie

Le restaurant pourra utiliser :

- ▶ des éclairages LED ;
- ▶ des équipements économes ;
- ▶ des systèmes permettant de réduire la consommation d'eau ;
- ▶ une gestion raisonnable du chauffage, de la climatisation et de la ventilation.

Mesurer les résultats

L'entreprise souhaite suivre :

- ▶ les déchets ;
- ▶ l'eau consommée ;
- ▶ l'énergie consommée ;

- ▶ le recyclage ;
- ▶ le gaspillage alimentaire ;
- ▶ la satisfaction des clients ;
- ▶ le bien-être des salariés ;
- ▶ l'emploi des personnes en situation de handicap.

11- Devenir une Entreprise adaptée :

À moyen terme, Trésors de Snacks souhaite devenir une **Entreprise Adaptée**.

L'objectif est de permettre à des personnes en situation de handicap de travailler dans de bonnes conditions.

Les métiers possibles

Les salariés pourront travailler dans différents domaines :

- ▶ préparation des produits ;
- ▶ assemblage ;
- ▶ accueil des clients ;
- ▶ service en salle ;
- ▶ préparation des commandes ;
- ▶ entretien ;
- ▶ hygiène ;
- ▶ gestion des stocks ;
- ▶ logistique ;
- ▶ tâches administratives.

Les postes pourront être adaptés aux capacités et aux besoins de chaque personne.

Accompagner les salariés

L'entreprise prévoit :

- ▶ une arrivée progressive dans l'entreprise ;
- ▶ de la formation ;
- ▶ un accompagnement technique ;
- ▶ un accompagnement dans l'organisation ;
- ▶ des évaluations régulières ;
- ▶ un dialogue avec les salariés.

L'objectif est que chaque personne puisse progresser dans son travail.

Rendre le restaurant accessible

Le projet prévoit aussi :

- ▶ des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite ;
- ▶ une signalétique claire ;
- ▶ des outils numériques accessibles ;
- ▶ un site internet avec des fonctions d'accessibilité ;
- ▶ des postes de travail pouvant être aménagés.

Travailler avec des partenaires

L'entreprise souhaite travailler avec des organismes spécialisés, notamment :

- ▶ France Travail ;
- ▶ Cap Emploi ;
- ▶ les Missions Locales ;
- ▶ des organismes de formation ;
- ▶ des structures médico-sociales ;
- ▶ des associations spécialisées ;
- ▶ les services de santé au travail.

Ces partenaires pourront aider au recrutement, à la formation et au maintien dans l'emploi.

Un objectif à long terme

Le statut d'Entreprise Adaptée sera construit progressivement.

L'entreprise veut d'abord avoir un modèle économique solide.

Ensuite, elle souhaite développer l'emploi des personnes en situation de handicap.

L'objectif est de montrer qu'une entreprise peut être à la fois :

- ▶ rentable ;
- ▶ qualitative ;
- ▶ responsable ;
- ▶ inclusive.

12- Conclusion.

Trésors de Snacks est un projet de restaurant rapide premium.

Le restaurant sera situé à **La Roche-sur-Yon**.

Il proposera :

- ▶ des produits préparés à la commande ;
- ▶ des burgers ;
- ▶ des recettes originales ;
- ▶ le Potato Burger ;
- ▶ des produits sans gluten ;
- ▶ une ambiance inspirée des diners américains.

Le projet veut aussi respecter l'environnement.

Il prévoit notamment de :

- ▶ réduire les déchets ;
- ▶ limiter le gaspillage ;
- ▶ utiliser des emballages responsables ;
- ▶ économiser l'eau et l'énergie.

Le projet a aussi une forte dimension sociale.

À moyen terme, Trésors de Snacks souhaite devenir une **Entreprise Adaptée** pour favoriser l'emploi durable de personnes en situation de handicap.

Le premier restaurant permettra de tester le concept.

Si le restaurant fonctionne bien, le modèle pourra ensuite être développé dans d'autres villes.

Le budget de départ est estimé à environ **200 000 €**.

L'objectif final est de créer une entreprise :

gourmande, moderne, rentable, responsable et inclusive.