

BUSINESS PLAN

La Maison de Nawal



PREPARED BY:
NADER Ralph



Table de MATIÈRES

— 01

INTRODUCTION

PRÉSENTATION DU PROJET

— 02

CONCEPTION DU MENU

PRIX

— 03

HYGIÈNE

ETUDE DE MARCHÉ

— 04

LES CONCURENTS

FINANCEMENT

PRÉVISIONNEL

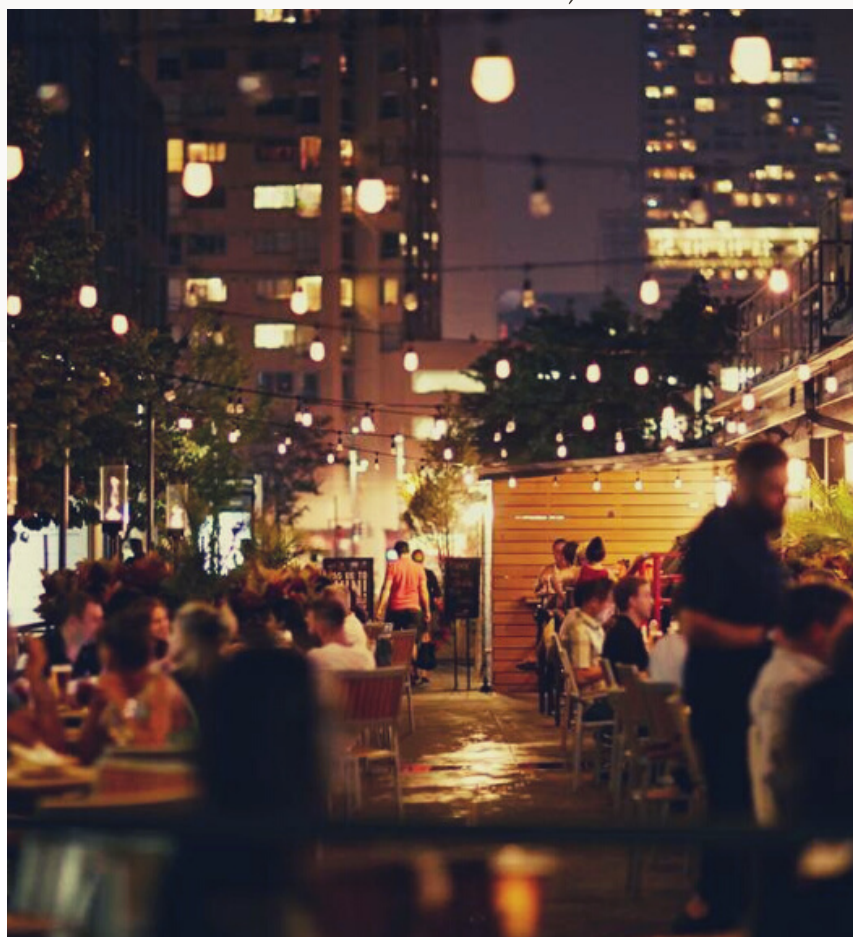
INTRODUCTION

Le bien-être a connu des hauts et des bas en 2020 suite aux confinements et aux mesures qui sont arrivées de manières successives. L'observatoire du bien-être du centre pour la recherche économique et ses applications a publié son bilan en avril 2021. Il met en lumière l'état d'esprit et le moral des Français après cette période troublée. En ce sens, il révèle des informations utiles pour les acteurs du marché du bien-être, surtout de la filière de restauration des marchés. En effet, il permet d'appréhender avec pertinence l'état d'esprit des consommateurs et d'en déduire leurs besoins.

L'envie de repos, de profiter du temps, de se rassembler avec les amis ou la famille, de découvrir les restaurants des marchés, permet de se relancer sereinement dans ce rythme, et devient aussi important pour se sentir heureux et confiant.

Faire un tour dans les marchés est un moment de détente incontournable, une habitude culturelle indispensable, c'est la meilleure occasion pour découvrir de nouvelles saveurs et vous régaler de plats que l'on ne sait pas/ne veut pas cuisiner, excellente occasion pour sortir un peu de chez vous et oublier le train quotidien, c'est l'occasion de tester des accords de goût que vous avez rarement ou jamais goûtés, bref de satisfaire les plaisirs charnels de votre palais !

Nader Ralph





Le restaurant du marché « La Maison de Nawal » est le rêve de notre famille qui se réalise. Notre souci était de rassembler tous les membres de la famille sous un même toit appelé « La Maison de Nawal ».

Nawal est la mère de Ralph, elle est le pilier de la famille, une femme dynamique, toujours active, jamais fatiguée, une mère qui passe sa vie derrière les fourneaux, passionnante, créative, elle adore manger et peut passer des journées entières à cuisiner, une référence en matière de bon goût. Quand elle ne cuisine pas pour sa famille, elle le fait pour des associations ou pour les voisins. La Maison de Nawal sur les marchés vous propose des sandwiches Libanais frais équilibrés, préparé sur place, une variété de Manakich délicieuses et uniques, des plateaux de crêpe.

Nous vous présentons avec fierté l'équipage de La Maison de Nawal: Ralph le cœur du lieu et le cerveau derrière tout cela, il a déjà 12 ans dans ce domaine. Olga l'assistante de la gestion des tâches administratives et l'aide-cuisinier. Et également l'équipe ambulante qui soutien dans les marchés.

L'équipage de La maison de Nawal aident à transformer chaque assiette traditionnelle en une bombe explosive pleine de saveurs vous donnant l'opportunité d'atteindre un niveau supérieur de goût et de plaisir culinaire.

Le restaurant du marché s'adresse surtout à des personnes de classe moyenne. Des gens travaillant dans la région, qui aiment manger de la cuisine Libanaise et goûter des mets nouveaux. La maison de Nawal est l'endroit idéal si vous souhaitez déguster un délicieux plat tout en vous relaxant.

Nader Ralph

SANDWICHES

Chicken Sub

€ 8

Poulet avec sauce crémeuse, fromage, cornichon et lettuce



Sub Marine

€ 8

Jambon, Fondel, Salami, Tomate, sauce crémeuse, iceberg et lettuce



Tandouri

€ 9

Poulet, avocat, miel, maïs, iceberg lettuce



SAJJ



Sajj Thym

€ 5

Sajj Fromage

€ 6

Sajj Viande

€ 8



CRÊPES

Crêpe Sucre	€ 5
Crêpe Confiture	€ 5
Crêpe Nutella	€ 6
Crêpe Nutella banane	€ 7
Crêpe Nutella Fraise	€ 7
Crêpe Mixte	€ 8



NOS BOISSONS



Coca Cola	€ 2
Coca Cola Zero	€ 2
Sprite	€ 2
Fanta	€ 2
Ice tea	€ 2

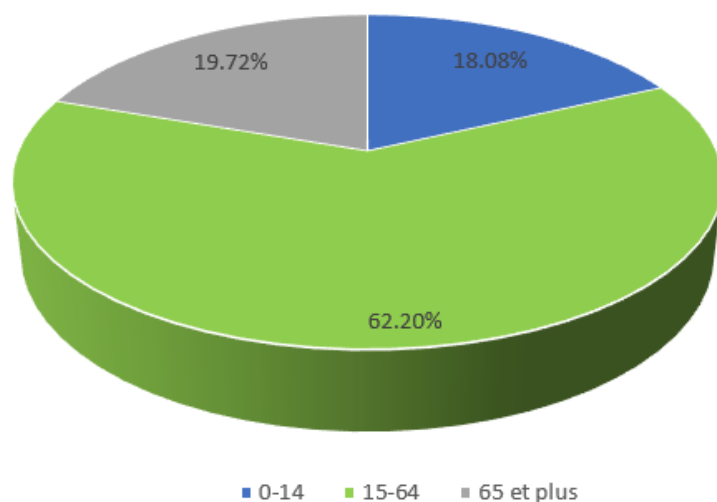
HYGIÈNE

L'engagement de La Maison de Nawal pour la qualité signifie que nous devons tout faire pour protéger la santé et la sécurité de nos clients. Notre rôle consiste à suivre toutes les procédures appropriées quant au stockage, à la manipulation, à la préparation, au service, à assurer des conditions de propreté, d'hygiène et de sécurité impeccables de nos clientèles, et à rechercher en permanence de nouvelles méthodes pour observer et améliorer les normes de qualité et pratiques.

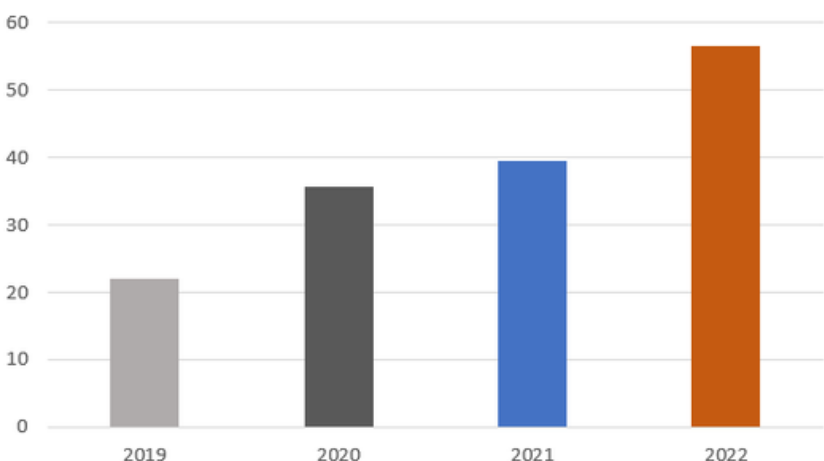
ÉTUDE DE MARCHÉ

La répartition de la demande selon l'âge des consommateurs:

- 62.20% entre 15 et 64 ans
- 19.72% de l'âge 65 ans et plus
- 18.08% entre 0 et 14 ans



Milliard Euros



LES CHIFFRES D'AFFAIRES DE LA RESTAURATION ENTRE 2019 ET 2022

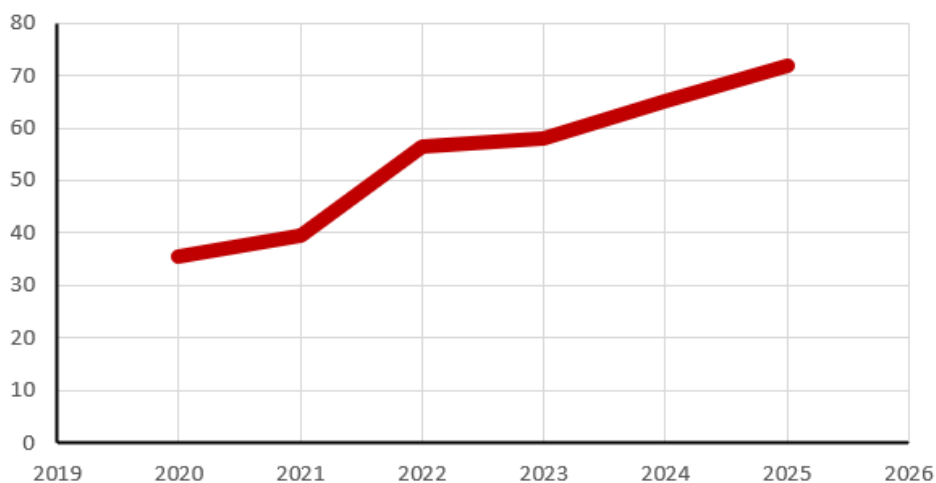
Le chiffre d'affaires de la restauration global en 2020 était de 35.6 milliards d'euros, soit une hausse de 38% par rapport à 2019, en 2021 le chiffre d'affaires était 39.4 milliard d'euros.

Le secteur profitera en 2022 d'une reprise dynamique avec une progression de 59% du chiffre d'affaires sectoriel

PRÉVISIONS DE CROISSANCE DU SECTEUR DE LA RESTAURATION, 2020-2025

Le domaine de restauration global table sur des prévisions de croissance de chiffre d'affaires de 35.6 milliards d'euros en 2020 jusqu'à 72 milliard d'euros en 2025.

Milliard Euros



L'environnement

L'inflation a bondi de 5,6% en septembre 2022, et son impact est forcément important sur la marge de rentabilité des bars et des restaurants.

Dans ce contexte la Maison de Nawal assure aux clients de bien prouver sa résilience et d'adapter et piloter attentivement les couts, en effet le menu représente la formidable gestion des prix tout en respectant le pouvoir d'achat actuelle et garantir maintenir la meilleure qualité et le meilleur service.

Pour ce, La maison de Nawal vise à mettre en place les produits de saison et locaux, acheter en gros et rationaliser la chaîne d'approvisionnement, économiser la consommation de l'électricité, gaz et eaux...



Les concurrents

Notre concurrent direct est l'ensemble des restaurants du même marché proposant un produit ou service similaire à notre restaurant, par exemple les restaurants Libanais. Cependant notre concurrent indirect est l'ensemble des restaurants dans le même marché proposant un produit ou service différent, mais répondant au même besoin que celui La maison de Nawal cherche à répondre, en d'autres termes donc tous les restaurants disponibles dans le même marché.

Concurrent direct

Le restaurant Man'ouché comme cidessous de spécialité libanaise qui existe dans la plupart des marchés de France, ce marché a la même galette que nous offrons avec des prix compétitif.



NOS MAN'OUCHÉ CUITES SUR LE SAJ

NOTRE PÂTE EST PRÉPARÉE À BASE DE FARINE DE BLÉ

À BASE DE THYM :

ZAATAR

THYM, GRAINES DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE, SUMAC.

ZAATAR EXTRA

THYM, GRAINES DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE, SUMAC, TOMATES, MENTHE, OLIVES.

LABNÉ ZAATAR EXTRA

CRÈME DE FROMAGE, THYM, GRAINES DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE, SUMAC, TOMATES, MENTHE, OLIVES.

ZAATAR HOMMOS EXTRA

THYM, GRAINES DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE, SUMAC, HOMMOS, TOMATES, MENTHE, OLIVES.

FROMAGE-ZAATAR EXTRA

THYM, GRAINES DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE, SUMAC, FROMAGE AU CHOIX, TOMATES, MENTHE, OLIVES.

eat-list.fr

4.50€

5.00€

6.00€

6.00€

6.50€



Concurrent indirect

Tous les restaurants du même marché qui propose des sandwichs prêt a manger, un service qui répond au besoin de la clientèle qui est la plupart de temps booster votre énergie, satisfaire le goût, et ne pas cuisiner.





FINANCEMENT

Emplois et Ressources

L'ouverture du restaurant "La Maison de Nawal" dans un marché nécessitera les investissements suivants (montants H.T):

- Voiture : 7000 Euro
- Stock: 3000 Euro
- Equipement: 3500 Euro

Nous avons également engagé des frais de démarrage d'un montant total de 2800 Euros dont voici le détail(montant HT):

- Frais juridique: 1500 Euro
- Site internet: 300 Euro
- Autre : 1000 Euro

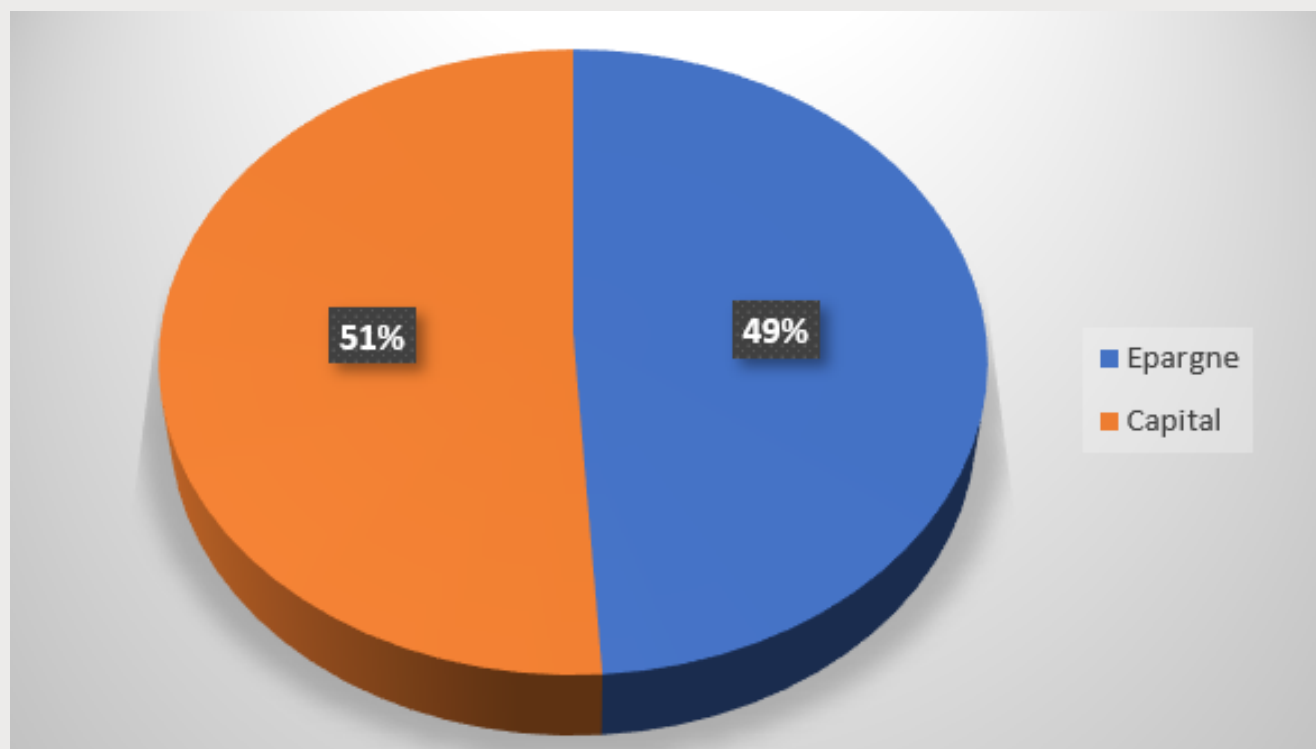
Ressources	Montant €	Emplois	Montant €
Capital	10000	Frais de démarrage	2800
		Voiture	7000
Epargne	9600	Stock	3000
		Equipement	3500
Total	19600	Total	16300

Nader Ralph

PRÉVISIONNEL

Répartition du financement du projet		
Capital	10000	51 %
Epargne	9600	49%

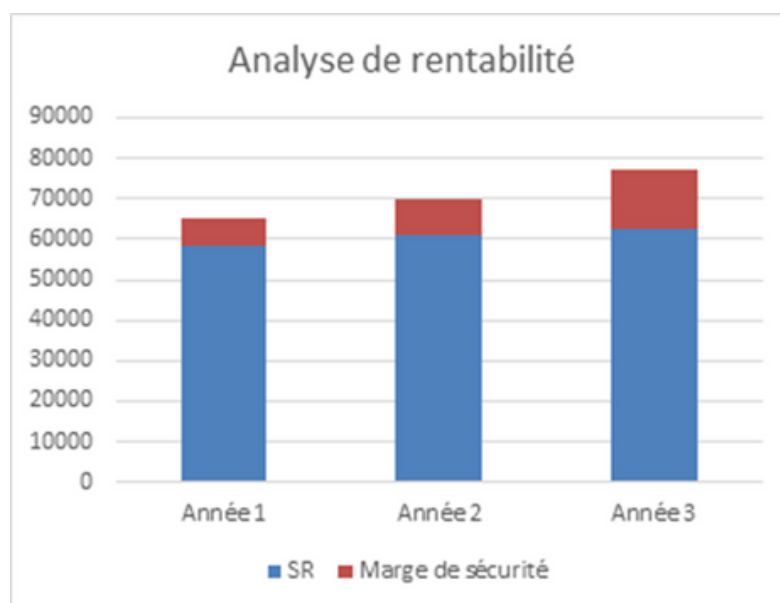
FINANCEMENT DU PROJET



RENTABILITÉ

L'étude du marché nous a permis de prévoir une estimation de vente par jour sur le marché, La Maison de Nawal estime vendre les premiers trois mois 40 Sandwich par jour par marché puis 45 sandwich durant les 6 mois suivantes avec un cout de revient qui s'élève à 70 %, ci-dessous les explications chiffrés pour votre aimable référence.

	Année 1	Année 2	Année 3
CA	65001	69641	77265
SR	58413	60723	62369
Marge de sécurité	6588	8918	14896



Seuil de rentabilité :

CA	65001	69641,1	77265,21
taux de marge	68,34%	68,45%	68,60%
CF	39 909	41 565	42 787
SR	58399	60723	62369
nb de mois activité	11	11	11
SR mensuel	5309	5520	5670
nb de jour par mois	12	12	12
Sr journalier	442	460	472
date atteinte du SR nb d jour	323	314	291

Les soldes intermédiaires de gestion :

	1ère année	2ème année	3ème année
CA	65 001	69 641	77 265
A - PRODUITS D'EXPLOITATION	65001	69641,1	77265,21
CV	20 580	21 972	24 260
CF	6 900	7 245	7 607
1 - Sous-total	27 480	29 217	31 867
B - VALEUR AJOUTEE = A - 1	37520,7	40423,77	45398,397
2 - Salaires bruts et rémunération du dirigeant	20 136	20 740	21 362
3 - Charges sociales	9 061	9 333	9 613
4 - Impôts et taxes	0	500	525
C - EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION = B - (2 + 3 + 4)	8323,5	9 850	13 898
5 - Dotations aux amortissements, provisions et autres charges	3 641	3 641	3 641
D - RESULTAT D'EXPLOITATION = C - 5	4682,1	6 209	10 256
6 - Produits financiers			
7 - Intérêts sur emprunts à moyen et long terme	170	105	37
8 - Agios sur dettes à court terme			
E - RESULTAT NET AVANT IMPÔT = D + 6 - (7 + 8)	4511,76136	6 104	10 219
9 - Impôt sur les bénéfices	677	916	1 533
10 - Dividendes			
F1 - RESULTAT NON DISTRIBUE = E - (9 + 10)	3834,99716	5 189	8 686
F2 - AUTOFINANCEMENT NET = F1 + 5	7476,39716	8 830	12 328