



SOMMAIRE

1/Présentation

Qu'est ce que Cupcoffee?

2/Cupcoffee pour qui?

Avez vous le bon profil ? le bon emplacement ?

3/Notre Enseigne « clés en main »

Découvrez tout ce que nous vous proposons pour que votre Cupcoffee soit une réussite.

3-1/ Agencement

3-2/ Enseigne

3-3/ Sécurité

3-4/ Encaissement

3-5/ Comptabilité

3-6/Gestion

3-7/Formation

3-8/ Process

3-9/ Marketing

3-10/ Assurances

4/Investissement à prévoir

Avez vous le financement nécessaire pour ouvrir votre Cupcoffee?

5/Prévisionnel

Découvrez des prévisionnels estimatifs selon votre concept.

6/ Et maintenant?

Vous avez pris connaissance du dossier Cupcoffee, après l'envoi de votre dossier de candidature, la seconde étape prévoit un entretien pour vous présenter plus en détail l'ensemble de notre concept.

7/ Dossier de candidature

Merci de remplir le questionnaire ci joint et nous le renvoyer pour étudier votre candidature.

CONCEPT

Coffeeshop | Cup Avantage | Cup Exclusif

Coffeeshop

Un Coffeeshop est un établissement dans lequel vous trouverez des pancakes au petit déjeuner, du café sur place et à emporter dans des gobelets en carton (à l'américaine), des smoothies, des recettes de café et chocolats, des Muffins, des crêpes...

Cup Avantage

La version « Avantage » de Cupcoffee, est destinée aux partenaires qui souhaitent proposer une petite restauration le midi (bar à pâtes et soupe)

Cup Exclusif

En complément de la version « Coffeeshop » et « Avantage » vous pourrez proposer un concept de sandwich à personnaliser, ainsi qu'un bar à salade, cette version demande un minimum de 80 m2, avec un potentiel de minimum de 200 clients/jour.



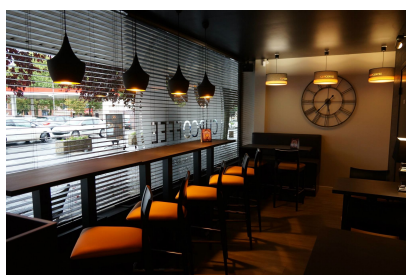
Cupcoffee

Lorsque l'on entre dans un Cupcoffee, on n'entre pas dans un café, mais dans un salon de café... que ce soit l'ambiance musicale (ponctuée de Jingles propres à la marque), le style de mobilier: élégant et ton chauds: brun et orangé, lumière tamisée, coin bibliothèque... ou le service, avec des équipiers vêtus de l'uniforme maison: polo noir avec logo, tablier, et pantalon noir.

3 Versions pour s'adapter à chaque emplacement

Nous vous proposons 3 versions de Cupcoffee,

-La première consiste au Coffeeshop (à partir de 50 m2), adapté au centre ville, ce concept est destiné aux touristes, et à la clientèle de « promenade » pour passer un bon moment et discuter.



-La seconde version, proposera une petite restauration de Bar à pâtes et soupe du jour, qui ne nécessite pas beaucoup d'espace cuisine, et un minimum de matériel de production, elle vous permettra de générer du chiffre d'affaire toute la journée.

-La troisième version, la plus complète, est destinée à tous les emplacements (centre ville, bureaux, centre commerciaux...) elle proposera à votre clientèle une offre petit déjeuner, déjeuner et dîner, avec un concept de sandwich où le client personnalise son sandwich, un bar à pâtes, un salade bar et l'hiver: des soupes du jour avec tartines grillées.



*Choisissez
votre pain*

Base des sandwiches

*Muffins
Cookies
Beignets*



CUP POUR QUI?

Profil | Emplacement | Investissement

Profil

Ancien chef d'entreprise, profil de restaurateur, reconversion? nous recherchons des partenaires motivés, courageux, gestionnaires et ambitieux.

Un profil restaurateur et/ou commercial et privilégié.

Emplacement

Ville de plus de 50 000 habitants, emplacement numéro 1 et 1bis, zone de bureaux (pour les versions « Cup Advantage et Exclusif »)

Investissements

Ouvrir un Cupcoffee n'est pas à la portée de tous, différentes dépenses sont à prévoir:

- Le rachat du Bail de votre emplacement
- Le ticket d'entrée « Cup » de 30 000 euros pour le « Coffeeshop » et 40 000 euros pour la version « Advantage » et 50000 euros pour la version « Exclusif »
- L'investissement d'aménagement, avec gros oeuvre, agencement, pack de démarrage (consommables, publicité...)



Avez vous le bon profil?

Plusieurs questions essentielles sont à se poser avant d'aller plus loin:

-Est ce fait pour moi? (travailler 10h/jour, gérer du personnel, gérer les différentes difficultés liées à la gestion d'une entreprise, mettre la main à la pâte, toucher à tous les postes,

accueillir les clients avec le sourire tous les jours, savoir organiser des soirées événementielles de temps en temps...)

-Ai-je le bon emplacement? y a-t-il du passage régulier devant ma vitrine? tous les jours, toute l'année?



-Ai-je les ressources nécessaires pour cet investissement (voir fiches annexes) et un peu plus pour le démarrage, le temps que mon enseigne soit reconnue?



CLÉS EN MAIN

Agencement | Formation | Assurances | Consommables | Communication

Agencement

Quel mobilier ? Quel prix ?
Quel architecte ? Quel matériel
choisir ? Intervention des
Bâtiments de France ?

Pas de panique, nous sommes
là ! Nous vous proposons une
étude personnalisée, avec des
prestations négociées sur tout
les intervenants du chantier.

Formation

En plus du concept, nous
prenons en charge votre
formation coffeeshop. Nous
avons négocié pour vous les
formations Hygiènes, HACCP
...

Assurance

En tant que structure de
groupe, vous bénéficiez de
nombreux avantages financiers
sur vos contrats d'assurance,
locaux, de prévoyance, de
retraite.

Consommables

Comme toutes les enseignes
de restauration rapide,
Cupcoffee nécessite l'achat de
consommables. Ceux ci sont
déjà négociés à prix
avantageux pour tous nos
partenaires



Clés en main, esprit tranquille

Cupcoffee est une enseigne différente des autres, par son
concept novateur, mais surtout par son « business model »

En effet vous ferez partie d'un groupe, tout en étant
indépendant financièrement, et sans les royalties, vous serez
tenu à respecter les recettes pré-établies, mais pourrez
proposer vos recettes ou vos bonnes idées via un site dédié
aux partenaires.

Vous allez bénéficier des fiches techniques, des recettes, des
tarifs avantageux chez l'ensemble de nos fournisseurs
(Agenceurs, Fournisseurs café, fournisseurs alimentaires,
fournisseurs consommables , comptable, assurances, caisses
tactiles, formations....)

Notre volonté, est que votre Coffeeshop soit moins cher à
réaliser avec notre réseau Cupcoffee que par vous même !

Alors gagnez du temps, gagnez de l'argent, bénéficiez de notre
image et de notre savoir faire, rejoignez nous, rejoignez
Cupcoffee!

Comment nous gagnons de l'argent sans les royalties?

D'une part avec le ticket d'entrée, puis avec les
retrocommissions de chacun de nos fournisseurs, en plus des
remises qu'ils vous accordent.

AGENCEMENT

Coffeeshop | Cup Avantage | Cup Exclusif (300 cvt)

Coffeeshop

Petite surface bénéficiant d'un bon emplacement ou budget serré ? Cupcoffee vous propose son premier pack, le coffeeshop.

Pas de restauration, juste un salon de café/thé/smoothie... avec nos recettes étudiées pour un succès maximal

Cup Avantage

En plus du Coffeeshop, ajoutez un bar à pâtes ou ajoutez les soupes du jour.

Simple et nécessitant peu de matériel de cuisine. Idéal pour les emplacements de moyenne surface en centre ville ou zone de bureaux

Cup Exclusif

Le cupcoffee original, avec le bar à café, et la restauration rapide complète avec les pâtes, les soupes, les fabuleux... Il convient aux emplacements d'au moins 80 m2.



A chacun son Cupcoffee

Pourquoi 3 packs différents ? Selon la surface disponible et parce que chaque emplacement est différent : « petit mais très bien placé », ou « grand et proche de bureaux »...

De plus, nous essayons de nous adapter à votre budget d'investissement, pour que chacun ait la chance d'ouvrir son Cupcoffee.



ENSEIGNE

Enseigne | Logo déporté

Enseigne

Soyez repérable, les enseignes Cupcoffee sont élégantes, modernes, et lumineuses.

En caisson avec led, elles sont visible de loin et de nuit.

Caisson déporté

Le caisson déporté est important pour les petites rues, les rues passantes... il permet de voir l'établissement de loin et de travers.



L'enseigne

Elle reflète l'esprit de Cupcoffee, sobre, élégante avec un zeste de dynamisme grâce à la couleur orange.

De grande qualité, les lettres sont découpées mises en relief et lumineuses (éclairage led interne)

Grace au logo déporté, votre Cupcoffee sera visible de tous les cotés.

Le logo, très identifiable, est décliné sur tous les supports : vitrophanie, sous bock, pub, polos, sacs...

Sur la Vitrine, une vitrophanie complétera l'identification.



SECURITE

Vidéosurveillance | Alarme

Videosurveillance

Des caméras adaptées, du matériel fiable et des fournisseurs sélectionnés vous permettront d'être au fait du coulage ou en cas de cambriolage.

Alarme

Des détecteurs de mouvement avec prises de photos, un déplacement sur site d'un agent de sécurité pour protéger au mieux votre établissement, nous avons sélectionné pour vous des prestataires fiables et sérieux.



Sécurisez votre établissement ainsi que votre chiffre d'affaires...

La vidéosurveillance est importante pour protéger votre local, mais elle a un rôle également de dissuasion pour le vol de caisse, de produits...

ENCAISSEMENT

Caisse | Carte de fidélité

Caisse tactile

Caisse de dernière génération avec imprimante thermique et douchette pour cartes de fidélité

Facilite la gestion et l'analyse du Chiffre d'affaire.

Carte de fidélité

Pour fidéliser vos clients, des cartes à code barre en pvc pourront leur permettre de charger leur compte d'un minimum de 50 euros, ils bénéficieront alors de 10% offert.



Le système d'encaissement

Gagner du temps, c'est gagner de l'argent ! Avoir un bon système de caisse est primordial pour votre gestion. Nos caisses tactiles vous permettront de visualiser directement votre CA du mois, du jour.... de connaître les statistiques d'une année sur l'autre, ou encore connaître les produits les plus vendus...

La formation est incluse, et la programmation de la caisse sera déjà effectuée

COMPTABILITÉ

Saisie | Comptes | Social

Honoraires comptables

Entrée salarié (avec contrat de travail): 150€ 100 €
Sortie salarié (solde de tout compte...): 150€ 100 €
Fiche de paie: 28€ 25€

Honoraires Juridiques

Constitution société
SARL: 750€-500€
SAS: 1000€-750€
Assemblée générale annuelle
EURL: 400€-300€
SARL: 750€-600€
SAS: 1000€-750€



1/ Saisie des éléments (mensuel)

- Numérisation par le client de l'ensemble des éléments comptables sur le site BDL (Achats, banque, RSI...)
- Transmission d'une feuille de caisse mensuelle regroupant les recettes et les dépenses selon l'état que le cabinet comptable fournira
- Autorisation donnée au cabinet comptable de rechercher les relevés bancaires directement auprès de la banque
- Sur les relevés bancaires numérisés, il sera indiqué les noms des fournisseurs face aux numéros de chèques ou tranche avec le montant.

2/ Rendu des comptes

Après 4 mois d'exploitation, établissement d'une situation





Si vous avez votre comptable

- Obligation de transmettre le prévisionnel établi par un expert comptable
- Transmission d'une situation établie au 4ème mois d'activité par un expert comptable (situation devant être transmise dans les 2 mois)
- Obligation de renseigner dans les 5 jours de la fin du mois du CA HT, de la masse salariale et des charges sociales, patronales.

Possibilité d'établir l'indicateur de résultat et de CA pour 75€ 50€ par mois.

comptable pour contrôle de la marge et établissement d'un budget

- Etablissement des déclarations de TVA dans le cadre de l'obligation de une TVA au réel.
- Renseignement dans les 5 jours de la fin du mois du CA HT selon détail demandé par le logiciel et retour au cabinet comptable pour le 10 du mois d'un indicateur de gestion
- Etablissement d'un bilan comptable et fiscal
- Accès aux éléments comptable (extraits des comptes et pièces numérisées)

2/ Social

- Etablissement des fiches de paye par le cabinet comptable
- Etablissement des déclarations sociales par le cabinet comptable
- Etablissement du contrat de travail par le cabinet comptable



LA GESTION

Le quotidien | Commandes

Le quotidien

Vous êtes le chef d'une entreprise, vous gérez votre personnel, vos caisses (à l'aide de nos feuilles de caisse), vos commandes (via notre site internet dédié), et nous serons là pour vous conseiller en cas de besoin, et un animateur de réseau passera pour vérifier la bonne tenue de votre établissement et qu'il respecte l'image de Cupcoffee

Commandes

Un site dédié a été conçu pour centraliser le passage de vos commandes (alimentaire, consommables, divers)



Votre entreprise

En tant que partenaire, vous restez un indépendant, vous êtes le propriétaire de votre établissement, vous devez le gérer en tant que « bon père de famille ». Mais vous devez aussi respecter l'image de Cupcoffee, respecter notre charte qualité, nos fiches techniques, ainsi que notre carte. Les bonnes initiatives seront les bienvenues, mais devront être validées au préalable par le siège .



FORMATIONS

Hygiène | UMIH | Caisse | Fabrication alimentaire | Fabrication Coffeeshop

Hygiène

« Cap-qualité »

formation gérée par Madame Céline Dudzik

Coût 500 HT pour 4 personnes

UMIH

Pour toute ouverture d'un point de vente de restauration ou bar, vous devez faire une formation de 3 jours obligatoire.

Coût:

Caisse Tactile

Formation incluse avec l'achat d'un système d'encaissement.

Formation Alimentaire

Formation incluse avec les Pack 2 et 3 « Cupcoffee »

Formation Coffeeshop

Formation incluse avec les Pack 1,2 et 3 « Cupcoffee » à réaliser sur Cambrai.



Vous former: une nécessité!

Avant l'ouverture de votre point de vente, former votre équipe est essentiel et parfois obligatoire. Souvent prise en charge par votre organisme de formation comme Agefos pme.



PROCESS

Ouverture | Fermeture | Feuille de caisse

Ouverture

Cupcoffee vous conseil pour le process d'ouverture, de l'allumage de la machine à café , à la préparation des menus, pour ne rien oublier!

Fermeture

Comme l'ouverture, la fermeture est importante. Ne rien oublier, comme les prises de température des frigos, mettre l'alarme,etc ...

Feuille de caisse

Pour compter la caisse chaque jour, nous vous fournissons une feuille de caisse, simple et claire pour compter votre recette journalière .

Prise de température frigo

Le contrôle des températures de vos frigos et congélateurs est obligatoire en cas de contrôle



Les Process journaliers

Un process d'ouverture ou de fermeture est utile pour vous et vos employés afin de ne rien oublier. Ils peuvent être modifiés selon le lieu ou les équipes en place.

MARKETING

Vêtement | Gobelet | Publicité | Web | Cartes

Vêtement

Pour être en adéquation avec la marque, tous nos équipiers portent le polo Cupcoffee ainsi qu'un tablier floqué « Cupcoffee »

Gobelet

Très bien pensé, notre gobelet sera une publicité ambulante, il est identifiable sous tous les angles avec sa base orangée.

Publicité

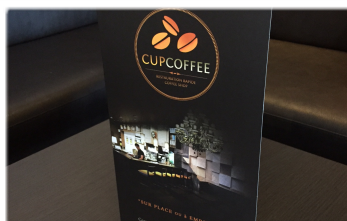
Nous vous fournissons tous les supports publicitaires (flyers, affiches) PLV...

Web

Présent sur les réseaux sociaux (facebook) et sur internet avec un site représentant la marque et ses produits que la clientèle pourra retrouver dans nos enseignes.

Cartes

Nos cartes (menus) sont réalisées avec beaucoup de soin, chaque produit est identifié par une photo, pour donner l'envie de consommer. Les tarifs peuvent être modifiés selon l'emplacement ou la ville de chacun.



Notre image, votre succès

Le Marketing est un point fondamentale pour notre développement, l'image que représente « Cup » auprès de la clientèle fait partie du succès.

La tenue vestimentaire des équipiers, les dessous de verre, les cadres dans l'établissement, les suspensions... tout est personnalisé. Même une playlist sonore avec des Jingles personnalisés est mise en place.

Les photos prises par nos clients à travers le monde (New York, Hong Kong, Guadeloupe, Berlin, San Francisco...) démontrent une ambition internationale pour « Cupcoffee »



ASSURANCES

Local | Prévoyance | Retraite

Local

Avec notre partenaire Generali, bénéficiez d'avantages financiers et contractuels pour votre assurance local (incendie, matériel, perte d'exploitation...)

Prévoyance

Pour aller plus loin, nous vous proposons (si vous êtes TNS et sous le régime du RSI) une prévoyance en cas d'arrêt de travail temporaire ou total, avec des avantages exclusifs

Retraite

Egalement pour la retraite, nos partenaires vous proposeront des produits qui s'adapteront au mieux à votre profil.



Soyez bien assuré!

Pour aller plus loin, notre réseau prévoit pour ses partenaires, un ensemble de professionnels pour vous conseiller, et vous assurer, vous, et vos locaux.

Assurance du local, de votre prévoyance en cas d'arrêt maladie et même de votre prévoyance retraite.



INVESTISSEMENT

Combien Faut -il prévoir pour l'ouverture?

ESTIMATION Base: 50 à 70 M2, prévoir un supplément pour le M2 sup. en gros oeuvre et agencement (sur devis) région au nord de Paris (autre : nous contacter.)

Pack Coffeeshop 144 000€ ht estimé (local refait totalement)

- Ticket d'entrée (50% pour les 5 premiers partenaire, soit 15000 Euros HT)
- Agencement (de 50 à 70 m2) prévoir un complément au m2 supplémentaire
- Gros oeuvre (pour 50 à 70 m2) prévoir un complément au m2 supplémentaire
- Matériel (Blender, machine à café, poubelle, Machine à glace,.....)
- sonorisation (matériel, playlist, jingles Cupcoffee)
- Sécurité (caméras, alarme)
- Encaissement (caisse tactile, douchée, imprimante, carte de fidélité...)
- Enseigne (plus logo, vitrophanie...)
- Formation (hygiene, coffeeshop...)
- Pack de démarrage (Gobelet, couverts, sachet, set plateaux...)
- Pack coffeeshop (café, chocolat,thé,frappé...)
- Uniforme (polos, tabliers)
- Pack Publicité (flyer, affiches, radio)
- Site internet dédié Etc...

Pack Cupcoffee Advantage 185 000€ ht estimé (local refait totalement)

Pack Coffeeshop+ Pack alimentaire+ Materiel de production (bar à pâtes , soupière,2 plaques vitrocéramiques, casseroles, poêles, congélateur, frigos,plonge, évier, tables inox,poubelles...)

Pack Cupcoffee Exclusif 240 000€ ht estimé (local refait totalement)

Pack Coffeeshop+ Pack alimentaire+ Materiel de production (Vitrine self-service,fours, bar à pâtes , soupière,plaques vitrocéramiques, casseroles, poêles, congélateur, frigos,plonge, évier, tables inox,poubelles...)

PRÉVISIONNEL

Coffeeshop | Cup avantage | Cup Exclusif

Cup Coffeeshop

Pour atteindre votre point mort, avec 3 personnes à temps plein du lundi au samedi avec une rentabilité de 80%, vous devrez réaliser 180 K€ de CA, soit 625 €/jour ouvré

Cup Avantage

Le point mort se situe, avec 3 employés à temps plein et 2 apprentis, pour une rentabilité de 65% pour la partie restauration et 80% pour le coffeeshop à 220 000€ soit 763€/jour ouvrés

Cup exclusif

Pour pouvoir équilibrer le cup exclusif, avec 4 personnes à temps pleins + 2 apprentis et une rentabilité de 60% et 80% pour le Coffeshop, le CA devra être de 400 000, soit un 1390€/jour ouvré. (sur 288 jours/an)

Nous tenons à votre disposition le détail des prévisionnels effectués par nos comptables.

Rentabilité et CA

Ouvrir un Cupcoffee est une super aventure, très valorisante, et enrichissante. Mais il ne faut pas oublier qu'il s'agit avant tout d'un commerce, qu'il faut rentabiliser, pour ensuite gagner de l'argent. Les marges sont très confortables pour

le Coffeeshop, mais il faut vendre beaucoup pour atteindre le point mort (équilibre financier entre les dépenses et les recettes). Si vous êtes bien placé, pas de problème, vous pouvez faire de 150 à 500 clients/jours. Le ticket moyen sera de 3 euros pour le coffeeshop (du café à 1,5€ aux recettes à 5€)

Pour **le Cup Avantage**, vous bénéficierez de l'attrait pour le repas du midi et ainsi fidéliser votre clientèle pendant le déjeuner. Pour le repas la rentabilité est moins avantageuse que le coffeeshop mais importante pour le CA, certains emplacement privilégieront la partie déjeuner (voir dîner) par rapport au Coffeeshop. le ticket moyen sera de 5 €

Pour le **Cup Exclusif**, on privilégie la partie restauration, Si vous avez de l'espace, et un bon emplacement, c'est l'idéal pour générer du CA, Les chiffres de la restauration rapide de qualité sont en augmentation, et le ticket moyen sera de 7,5€ voir supérieur pour le grosses villes. (sup à 100 000 hab). vous pouvez espérer de 150 à 400 clients le midi selon les emplacements + le matin les petits déjeuners + le soir.



ET MAINTENANT?....

L'avenir...

Contact | Devis | Contrat | Suivi

Contact

Vous êtes convaincu par notre concept? Alors n'attendez plus, contactez notre gestionnaire réseaux:

david.boudrenghien@gmail.com 06 51 31 72 03

ou

guillaumegergaud@hotmail.com 06 81 56 04 34

Nous vous enverrons un dossier de candidature, si votre profil nous intéresse, nous commencerons à vous établir un devis suivant votre emplacement.

Devis

Pour vous permettre d'avancer dans vos démarches bancaire, nous vous établirons une étude complète (devis, prévisionnel, plan 3d...) Celui-ci est payant (devis d'architecte, dessins d'implantation ...) , il vous coûtera 4000 euros HT, qui seront déduit de votre facture si le projet abouti .

Contrat

Votre étude réalisée, le prêt bancaire accepté, nous établissons ensemble un contrat qui reprendra vos obligations envers la marque Cupcoffee.

Suivi

Le jour de l'ouverture nous serons avec vous pour vous aider à démarrer.

