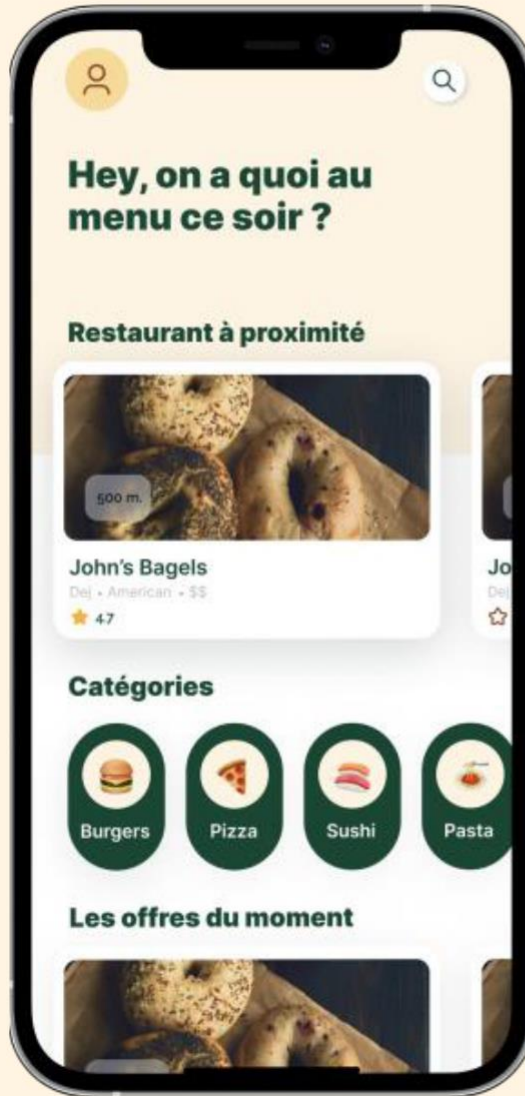


Le clic,
juste pour Tous !



Delivree



| | |
|------------------------------------|-------|
| I. LA NAISSANCE DU CONCEPT _____ | P.3 |
| II. LE MOT DES FONDATEURS _____ | P.4-5 |
| III. PRÉSENTATION DU CONCEPT _____ | P.6 |
| IV. LE MARCHÉ FRANÇAIS _____ | P.7 |
| V. LES CHIFFRES CLÉS _____ | P.8 |
| VI. CONTACTS _____ | P.9 |



I. LA NAISSANCE DU CONCEPT

Le 14 Mars 2020 restera à jamais comme **une date qui marquera l'histoire**. Notamment pour un secteur d'activité : **La Restauration**. Les impacts sont sans communes mesures avec une perte de près 32 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2020. Uniquement dans ce secteur, entre 100 000 et 130 000 emplois sont directement menacés ! Chaque semaine, 80 millions de repas ne sont pas servis ! La situation est tellement grave que l'on pourrait continuer ainsi à citer des chiffres vertigineux qui décrivent cette situation désastreuse.

Livrer, oui, mais à quel prix ?

Il est bien connu que la plupart des restaurants ne dispose pas d'une infrastructure intégrée de livraison. Ainsi, il est presque incontournable de faire appel à des entreprises spécialisées dans le domaine. Néanmoins, **les restaurateurs travaillent-ils « pour » ou « avec » ces grande firmes ?** Au premier abord, la réponse semble évidente. Pourtant, ce n'est pas le cas ! De nombreux restaurateurs sont contraints d'augmenter les prix sur ces plateformes afin de garantir un chiffre d'affaires décent. En effet, les commissions demandées sont exorbitantes. Ainsi, un sentiment d'injustice grandissant s'installe chez ces artisans qui sont **de plus en plus nombreux à dénoncer les pratiques abusives des géants de la Food Tech**.

« Nous appelons les autorités politiques à réglementer les plateformes de livraison pour tous ». *Collectif éthique*

Avec une commission de 30%, les restaurateurs se font bouffer leur marge »

« Stop à l'Uberisation de nos métiers » *Xavier D. N*

« On n'a aucun contrôle sur la relation avec les clients, ce qui pourrait nuire à notre image de marque. On ne peut pas laisser ça arriver » *Oriane P.*

« Tout le monde n'est pas sur un pied d'égalité. Sur le site, certains restaurants sont davantage mis en avant que d'autres » *Yvon B.*



II. LE MOT DES FONDATEURS

P.4



Jean-Noël, François-Xavier et Fabrice

C'est dans ce contexte difficile qu'une nouvelle approche est née.

Une vision basée sur l'expérience et les difficultés d'un restaurateur. Ce rêve, il le partage avec ses deux proches spécialisés dans les nouvelles technologies. Leur objectif est de mettre la technologie aux services de tous et non d'une minorité.

Faisons de ce rêve, notre nouvelle réalité, qui porte le nom de : **DELIVREETIC**

DELIVREETIC, la plateforme 100% française permettant la mise en relation des restaurants et de leurs clients. Privilégiant, entre eux, des échanges vertueux et justes.



II. LE MOT DES FONDATEURS

Le Caméléon

Homme de challenge et de défis,

Fabrice Jean-Baptiste-Edouard a toujours évolué dans des activités aux services des autres, faisant de leurs projets sa préoccupation première. Désormais Gérant et Co-fondateur du restaurant O'mango, un établissement dédié aux amoureux de voyages, il se retrouve confronté à un choix important : « subir » ou « agir » face aux difficultés du moment. La nécessité du passage à l'action, lui parût comme une évidence.

Le Visionnaire

Ancien militaire et serial entrepreneur,

Jean-Noël MARCIN a toujours été un homme d'action, d'engagement et de combat pour les causes justes et humaines. Homme de média depuis plus de 20 ans, il est cofondateur associé d'une société de post-production Lysi Media, et, étant un fêru des nouvelles technologies, il est également cofondateur et CEO de Mogoya Technology dans le secteur de l'IoT.

Le Créatif

Développeur chevronné,

François-Xavier MONTIGNY n'a cessé de créer durant ces dix dernières années. Évoluant dans divers secteurs d'activité, entre gestions de projet, création d'application, de serveur incluant de l'intelligence artificielle, des outils partagés par la communauté de l'open source... Peu de choses ont de secrets pour lui dans son domaine.



III. PRÉSENTATION DU CONCEPT

Restaurer les marges et récompenser le travail des restaurateurs et livreurs à leurs justes valeurs !

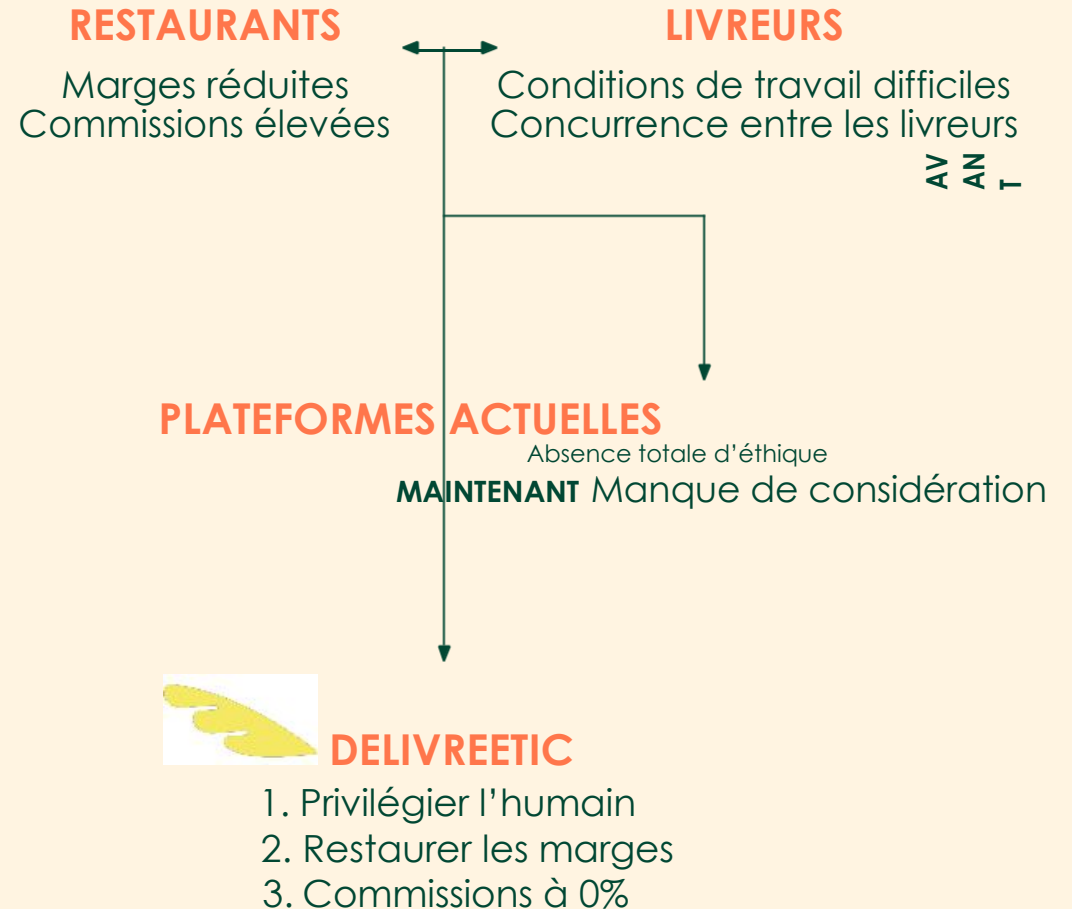
En rébellion contre les pratiques actuelles, Delivreeetic propose une **plateforme française de mise en relation**, respectueuse de toutes les parties prenantes. Avec une chaîne de valeurs solide ayant pour but de mettre l'humain au cœur des échanges.

Dans ce domaine, lorsque la vision d'un Restaurateur et la Tech se rencontrent, cela donne une expérience interactive adaptée aux besoins de chacun. C'est pour cela que Delivreeetic souhaite apporter une alternative Nos différences ;

- Soutenir les restaurants de proximité, leur permettant de vivre dignement, de leur métier
- Revaloriser l'activité et la rémunération des livreurs
- Privilégier toutes actions et pratiques afin de préserver la planète
- Offrir aux clients, la meilleur expérience en défendant ardemment leur pouvoir d'achat

PARTAGE **HUMAIN** **RESPECT**
ÉCOUTE **AUTHENTIQUE** **TRANSPARENCE**

Delivreeetic : votre allié pour le changement !



IV. LE MARCHÉ FRANÇAIS



| | Avantages | La concurrence | Delivreatic |
|----------------|------------------------------------|--|---|
| S RESTAURATEUR | Commission par commande | 30% en moyenne | Coût fixe et unique 0,99 TTC |
| | Incitation à faire de la promotion | Incitation excessive , promotions destructrices de marge ,mais décisif pour le référencement | à l'initiative des restaurateurs : N'influe pas sur le référencement. |
| | Durabilité de la collaboration | Aucunes projections : Leur bénéfice personnel prime : cotation en bourse | Partenariat étroit et écoute permanente des besoins de nos restaurateurs |
| S CLIENT | Tarifs des plats sur la plateforme | Prix majorés de 15 à 30% pour faire face aux commissions appliquées aux restaurateurs | prix affichés identiques à la carte de l'établissement |
| | Frais de service | Aléatoire 2, 3, 4€ ? | Coût fixe 0,99€ TTC par transaction |
| S LIVREUR | Rémunération | Aléatoire : commission de 25% à 5% Discriminant : rémunération des km parcourus hétérogènes sur le territoire | Tarifcation claire, permettant une meilleur rémunération des le 1 ^{er} Kilomètre Egalité : Les mêmes conditions pour tous |
| | Conditions de travail | Mutuelle | Mutuelle Pass déjeuner : pour se restaurer pendant le service Nombreux avantages |



Marché de la livraison □ + 18% par an
160 Millions de commandes de plats à livrer en 2018 (chiffres arrêtés en Septembre).



1 restaurant sur 3
faisait déjà de la livraison avant la covid-19.
1 commande toutes les 3 sec



Les plateformes de livraisons les plus puissantes se partageaient environs 3,3 milliards d'€ de CA en 2018. (Projection 2022 : 7,3 milliards)

**Le marché de la restauration en 2018 :
50.9Md€**





V. LES CHIFFRES CLÉS

Je suis un restaurateur

Dans les starting-blocks pour régaler vos papilles

Télécharger l'app resto

Je suis un livreur

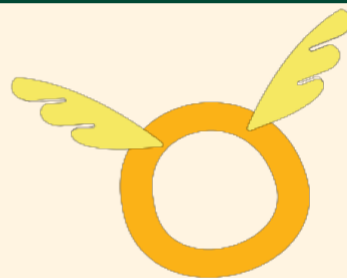
Je livre vos moments de plaisir

Télécharger l'app livreur

Je suis un client

À moi les victuailles !

Télécharger l'app client



0% de commissions sur les commandes
car Delivree est un apporteur d'affaires

0,83€ HT / 0,99 TTC par commande
Quel que soit le montant du panier

Tarification des courses s'appuyant sur un modèle innovant et permettant :

- **Une meilleure rémunération**
- **Une tarification favorisant la transition écologique**

Pourboire dématérialisé

Pass livreur
un **avantage** pour se restaurer

De nombreux avantages pour les plus gourmets d'entre nous

0,83€ HT / 0,99€ TTC frais de service
Quel que soit le montant de la commande



VI. CONTACTS

Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux



@Delivreetic

Téléchargez l'application mobile



WWW.DELIVREETIC.COM



**Clique
c'est éthique !**

