

TastyCloud & Feezless Soyez fou, ouvrez un restaurant !

Malgré un contexte très difficile, nous avons assisté à l'émergence de nombreux projets en restauration sur les 12 derniers mois. La restauration n'a pas dit son dernier mot malgré la crise et une nouvelle lignée de restaurateurs est en train de prendre la relève. On n'a pu le mesurer lors du Sirha avec la visite de nombreux futurs restaurateurs.

Quelques chiffres confirment cette tendance :

Selon les chiffres de l'Insee, **sur le 1er trimestre 2021**, la création d'entreprises dans le secteur de la restauration s'est maintenue. On constate d'ailleurs une augmentation sur la **création d'entreprises en restauration rapide avec plus de 9 700 nouveaux restaurants**

(+ 115% sur ce segment). Quant à la **reprise de fonds de commerce** à destination d'un restaurant, bar, restaurant rapide...on atteint déjà plus de **8 000 transactions** sur l'ensemble du territoire (source Feezless). La demande reste donc forte.

Pour autant, du rêve à la réalité, pour être une réussite, tout le projet doit s'appuyer et se construire en suivant différentes étapes clés pour ouvrir son restaurant dans de bonnes conditions.

[TastyCloud](#) a interrogé plusieurs experts du secteur qui ont partagé au sein d'un guide pratique : conseils, informations et retours d'expérience pour réussir l'achèvement du projet d'ouverture. Dénicher le bon emplacement est un enjeu majeur du projet et doit répondre à plusieurs objectifs.

Pour accompagner en live les futurs acquéreurs sur cette première étape, **TastyCloud** organise un premier rendez-vous le **lundi 4 octobre prochain à 15h00, avec son partenaire [Feezless](#), acteur digital de la transaction de biens de restaurant.**

Sa fondatrice, Madame Sery Ben Masoud, ex restauratrice, partagera son expérience et de précieux conseils.