

Nominé N°1



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011

JOOSBAYOO

2, rue de Roule - 75001 Paris

Tél : + 33 (0) 1.45.33.67.60

Et : 177, rue de Vaugirard 75015 Paris

www.joosbayoo.com



Ouverture : 9 septembre 2010

Les créateurs : David Poty, Bruno Moron, Vincent Didelet

Le concept :

Joosbayoo est un concept de restauration rapide, finger food, accessible et populaire offrant une visibilité complète des produits proposés. L'idée est de proposer un vaste choix de plats cuisinés réalisés en bouchées et de varier les plaisirs en servant 3 à 5 saveurs différentes par boîte de 6 à 10 pièces. Ces bouchées sont servies dans des boîtes à fourreau et consommées avec une pince en bambou. Joosbayoo propose également des jus de fruits et smoothies mixés au visuel et à la minute mais aussi des soupes dont le choix du consommateur se fait sur une base de légumes cuisinés et allongés avec une infusion végétale ou protéinée à l'eau de source. La base alimentaire est composée essentiellement de sucres lents, de fruits et légumes et de salades de céréales dans le but de permettre une digestion lente et palier au grignotage intempestif. La 'base line' : ON EST CE QUE L'ON MANGE!

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : **7,5€ (midi) - 7,5 € (soir)**

Couverts/jour : **180**

Investissement Total/HT : **380 000€**

Dont fonds de commerce : **100 000€**

Dont équipement, aménagement, déco : **280 000€**

CA Mensuel/HT : **34 000€**

Nombre de places : **46 + terrasse 16**

Surface totale : **140 m²**

Jours d'ouverture : **du lundi au samedi**

CA prévisionnel année 2011 HT : **480 000€**

Ratios de gestion :

Coût Matière : **30 %**

Frais de personnel : **35 %**

2