

BUSINESS PLAN RESTAURANT

Dans cette partie, nous allons étudier l'emploi d'un business plan pour votre projet de création ou de reprise de restaurant.

Estimation financière

Dans un premier temps, il faut réaliser une **estimation du besoin en fonds** pour votre restaurant. Ceci varie si les murs du restaurant vous appartiennent déjà ou bien si vous devez les acquérir en propriété.

Étude de marché

Dans un second temps, réalisez **l'étude de marché.** Le schéma reprend celui d'une <u>conception classique d'un business plan</u> à l'aide d'un <u>logiciel business plan</u>. Cependant, il ne faut pas omettre plusieurs éléments spécifiques à l'ouverture ou la reprise d'un restaurant.

Par exemple, dans l'analyse PESTEL, il faut ajouter les différentes lois d'hygiène, de sécurité ou encore d'accès aux personnes à mobilité réduite.

L'analyse **PESTEL** (Politique, Économique, Social, Technologique, Environnemental et Légal) étudie l'environnement dans lequel va évoluer votre restaurant. C'est une étape clé à inclure dans votre logiciel business plan.

De plus, dans la rédaction du business plan dans un logiciel business plan, il faut ajouter le **positionnement** de votre restaurant. Ce positionnement peut être un restaurant haut de gamme, familial, gastronomie spécifique, etc.

Toute initiative sera bien vue par le banquier lors de la présentation de votre restaurant dans un **logiciel business plan**. Ainsi, il est bon d'inclure à la conception du modèle les efforts entrepris : renseignement sur des franchises, preuve d'immatriculation au RCS, questionnaire démographique, premiers partenariats (caviste, boulangerie, blanchisserie, agriculteurs, etc.).

L'analyse **SWOT** (pour Strength, Weakness, Opportunity & Threat - Force, Faiblesse, Opportunité et Menace) est la grande étape suivante. Cette analyse se concentre sur les caractéristiques de votre restaurant.

Plan de communication

Par la suite, ajouter le **plan com** est utile pour rédiger votre restaurant dans un logiciel business plan. Établir un plan de communication à la fois par les médias traditionnels et les médias numériques est important.

Business model

L'un des éléments clés de votre restaurant à inclure dans le logiciel business plan est le <u>business modèle</u>. Le business modèle s'appelle aussi modèle d'entreprise. Vous pouvez y inclure vos **4P** (prix, produit, promotion, place), les

frais de fonctionnement, les frais de personnel, les investissements. En parallèle, indiquez les rentrées d'argent par catégorie (revenus, investissement, prêts...).