



Debi's Kitchen



Quality Street Food



Devenir **FRANCHISÉ**





L'aventure foodtruck

Ces dernières années, le marché du foodtruck est devenu très populaire. Le concept a connu une croissance phénoménale dans les dernières années en 2013 et 2014, et continue de plaire autant aujourd'hui. Comparé aux restaurants classiques, le foodtruck a très peu souffert durant la pandémie du Covid.

Pour les amateurs de cuisine qui ont toujours rêvé d'ouvrir leur propre restaurant, le foodtruck semble être le bon compromis pour se lancer pour les raisons suivantes :

- Les coûts liés au matériel, aux employés et loyer sont nettement réduits
- La mobilité vous permet de vous rendre là où ça bouge
- La publicité à moindres frais pour promouvoir vos plats et ses emplacements
- La rentabilité des plats car avec un choix de plats restreint, les coûts d'achats sont mieux maîtrisés
- Une clientèle fidèle qui sait qu'elle viendra 1-2 fois chez vous.

Ainsi tester votre concept et plats en foodtruck réduit les risques financiers.





Devenir FRANCHISÉ

Le concept

Debi's Kitchen est sélectionné par la Ville de Genève depuis 2014. Debi a remporté 3 concours (sur 3), c'est ainsi que le foodtruck a obtenu des emplacements à fort passage dans l'hyper-centre depuis 2014 et ce jusque fin 2023.

Debi's Kitchen démarre en 2014 avec des galettes et crêpes bretonnes. Malgré ces superbes emplacements pourtant, la réussite se fait attendre et au bout de trois mois bretons, Debi se voit obligée de changer de concept; troque ses crêpières pour une plancha.



Ce qui fait le succès du foodtruck Debi's Kitchen :

LES EMBLEMENTS À FORT PASSAGE

LE FAMEUX PAD THAÏ REVIENT UNE SEMAINE SUR DEUX

L'INTERCALAGE D'UN AUTRE PLAT ENTRE LES SEMAINES PAD THAÏ

LES SAUCES MAISON

L'ACCUEIL

LA RAPIDITÉ DU SERVICE

LA QUALITÉ DES INGRÉDIENTS
(POULET SUISSE ET TOFU BIO BOURGEON)

CUISINE « MINUTE »

En devenant franchisee, vous appliquerez le concept qui a fait, et qui continue de faire ses preuves à Genève, à savoir :

UN PLAT UNIQUE AU POULET SUISSE ET/OU TOFU BIO

LE PAD THAÏ SERVI UNE SEMAINE SUR DEUX.

ENTRE LES SEMAINES PAD THAÏ IL Y A SOUVENT DES PLATS À BASE DE RIZ.

DES DESSERTS ET BOISSONS MAISON



Combien peut gagner le franchisé ?

VENTES PAR JOUR	25 clients	50 clients	75 clients
Plat CHF 17	CHF 425	CHF 850	CHF 1'275
Dessert CHF 5	CHF 20	CHF 50	CHF 100
Boisson CHF 4	CHF 12	CHF 16	CHF 40
	CHF 457	CHF 916	CHF 1'415
VENTES PAR MOIS (22 JOURS)			
Recettes	CHF 10'054	CHF 20'152	CHF 31'130
Ingrédients 30%	-CHF 3'016	-CHF 6'046	-CHF 9'339
Loyers (local et emplacements) 10%	-CHF 1'005	-CHF 2'015	-CHF 3'113
Assurances 10%	-CHF 1'005	-CHF 2'015	-CHF 3'113
Charges sociales 12%	-CHF 720	-CHF 720	-CHF 720
Un employé de 11h-14h	-CHF 1'700	-CHF 1'700	-CHF 1'700
Dès le 4ème mois, 5% sur le CA	-CHF 503	-CHF 1'008	-CHF 1'557
Location patente de Debi	CHF 200	CHF 200	CHF 200
BENEFICE NET	CHF 2'304	CHF 6'848	CHF 11'789



Ce dont vous aurez besoin

POINT DE VENTE OU FOODTRUCK CHF 4000 – CHF 20'000

- Dimensions intérieur minimum 300cmx200cm. Le mieux est de louer un point de vente bien situé ou d'acheter le véhicule en Suisse et faire les aménagements chez un carrossier industriel
- **Frigos GN** (sinon grande classe chambre froide avec un Thermoking type B 100.20)
- Au moins 2x160 cm de **plans de travail**, dont 1x160cm à 70-75cm de hauteur (sinon la plancha sera trop haute). L'autre plan est à 90cm de hauteur.
- Possibilité de louer **une remorque foodtruck** avant d'investir trop CHF 1650
<https://www.locationremorque.ch/location-remorque-food-truck.html>

LOCAL / STOCKAGE

- **Un local** propre de 30 m² avec **un frigo GN 2/1** environ CHF 2000
- **Un évier** pour faire la plonge

MATERIEL CHF 2'000

- **1-2 plancha à gaz** à fonte émaillée Simogas (la deuxième servira uniquement pour les manifestations) CHF 500
https://www.leadercoste.fr/plancha-gaz-simogas-silver-75-fonte-emailee-xml-378_380_404_487-3713.html
- **Cuiseur de riz 10 litres** (20 personnes) CHF 160
https://www.expondo.ch/fr/royal-catering-autocuiseur-a-riz-10-l-1-550-w-10011538?gclid=CjwKCAjwk6-LBhBZEiwAOUUDp-krRgTvBOxbNMD3FqyKQ_EzXkJy6X20F23UGr1c3cElnoVXPxbHjxoCwF0QAvD_BwE
- **Cuiseur de riz 21 litres** (45 personnes) CHF 350 lorsque vous dépassez les 25 couverts !
<http://www.natarianni.fr/Cuiseur-a-riz-electrique/4629-cuiseur-riz-professionnel-tellier.html>

MATERIEL UTILE CHF 1'800

- **Presse agrumes** professionnelle CHF 500
- **Thermomix** CHF 500
- **Extracteur à jus** CHF 300
- **Robot plongeur** CHF 500



Ce dont vous aurez besoin (suite)

INSTALLATION ELECTRIQUE/GAZ CHF 1'000

- **16 A, 30 m câbles électriques**
- **Vérification installation gaz**

J'ai un super électricien, ainsi qu'un installateur gaz (à Genève)

ADMINISTRATION CHF 2'000

- **Registre du commerce** : inscription en raison individuelle ou SARL
- **Service d'hygiène** : inscription
- **Prodega/Aligro** : création d'un compte professionnel
- **Volaille importation** : achat de ragoût de cuisse de poulet à prix préférentiel
- **LAA** (accidents), **LAAC** (complémentaire accidents), **APG** (perte de gain en cas de maladie)
- **Patente de cafetier** (Debi a la patente pour GE et VD, possibilité d'avoir pour d'autres cantons, en attendant que vous fassiez le vôtre)

- **Eventuellement un deuxième cuiseur** lorsque vous dépassez les 50 couverts. CHF 350.
- **Bain marie GN 1/1** CHF 130
https://www.expondo.ch/fr/royal-catering-bain-marie-gn-1-1-avec-robinet-de-vidange-sans-bac-10010186?gclid=CjwKCAjwk6-LBhBZEiwAOUUDp3PxxXU-Y-joeZVlr4UrVa_in4_NoPvrhM7GtDjE4EOXQt57QPTLWRoCKfEQAvD_BwE
- **Petit matériel** CHF 500
(CHF 80 - 4 spatules 20 cm chez Edmond Baud, CHF 75 pour 10 seaux JET 107)
https://www.rajapack.ch/fr_CH/sacherie-conditionnement/conditionnements/seaux-bidons_OFF_DE_0017.html, 5 bacs GN ½ PP (polypropylène) de 6 et 10 cm, 1 bac inox GN 2/3 de 15 cm, 1 bac inox GN 1/3 de 15 cm, 6 bacs GN 1/6 PC (polycarbonate <https://www.gastroland.fr/fr/134-bacs-gn-gastronorme>, cuillères de service, chiffons pour nettoyer.
- **Caisse enregistreuse et lecteur de cartes de crédit** MYPOS. CHF 250



3 étapes pour devenir franchisé(e)...



01

JOURNÉE TEST CHF 200

- Afin que vous puissiez imaginer ce qu'est **une journée dans un foodtruck**, Debi's Kitchen vous amène dans le sien de 8h à 17h.



02

PHASE LANCEMENT CHF 5'000 (3 MOIS)

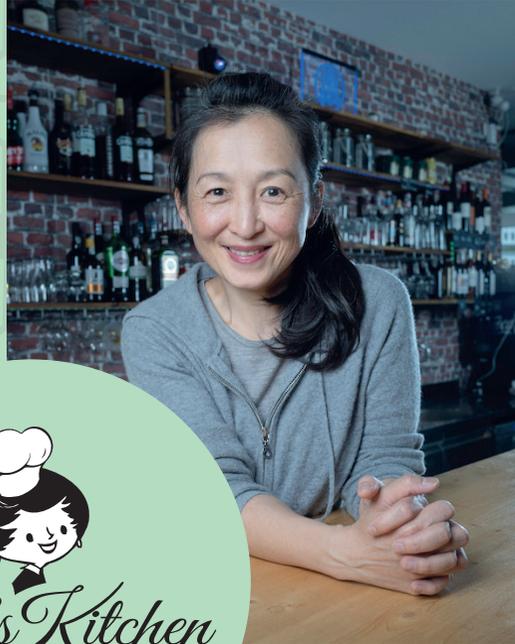
- **Une assistance** pour choisir de bons emplacements (avec emplacement plat et prise 16 A à 30 m !) et négocier les loyers
- **Une formation** pratique de 3 jours dans le foodtruck Debi's Kitchen à Genève
- **24 h d'accompagnement sur 3 jours** ouvrables dans votre foodtruck, une fois les emplacements négociés
- **Fourniture de sauces Debi's Kitchen** durant 3 mois, maximum CHF 2'000, rendant superflu une cuisine professionnelle
- **Instructions** pour reproduire étape-par-étape les plats qui ont fait son succès



03

FRANCHISE 5% DU CHIFFRE D'AFFAIRES

- **Vous achetez les sauces Debi's Kitchen**
- **Payez un loyer de 5% sur le chiffre d'affaires dès le 4^{ème} mois** si vous décidez de continuer en tant que franchisé(e)



PLUS SUR DEBI

Deborah KLAIBER, est née le 14.02.1971 au Vietnam. Son père Bernard KLAIBER était expatrié chez Nestlé et la famille a voyagé en Asie du sud-est dès 1976 : Malaisie, Philippines. Deborah est diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne depuis 1997. Gestionnaire de projets marketing durant 12 ans, entrepreneure dans l'âme, Debi se régale à lancer des projets divers comme foodtruck en 2012, puis le restaurant en 2018. Depuis 2020, Debi s'occupe de lancer son mélange pour chai latte.

CONTACT

Deborah KLAIBER

078 734 2404

perso@debiskitchen.ch