

PLEAZZE

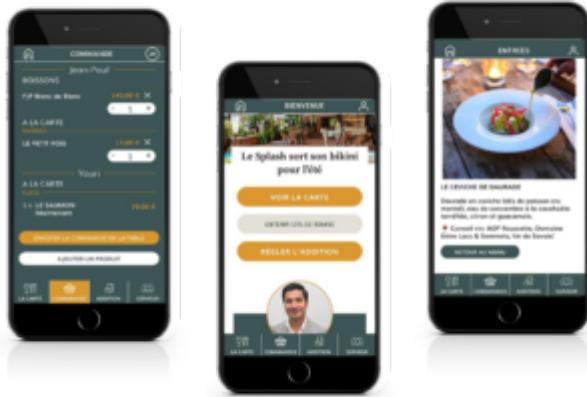


- [Home](#)
- [Génèse](#)
 - [Création de valeurs](#)
 - [Vision](#)
- [Projet](#)
 - [Les trois erreurs](#)
 - [Périmètre principal](#)
 - [Périmètre élargie](#)
- [Production](#)
 - [Sortie Juin 2022](#)
 - [Sortie Septembre 2022](#)
- [Bénéfices](#)
 - [Roadmap](#)
- [Architecture](#)
 - [Schema général](#)
 - [pleazze webapp & cloud privé](#)
 - [Déploiement Automatisé](#)
 - [Stack technique](#)
- [Couts](#)
 - [Eléments budgétaires](#)
- [Stratégies](#)

X

« L'ERP dédié à la restauration assise, bars, plages et terrasses.

PLEAZZE votre outil de création de **VALEUR**.



- Un marché de 3,5Mds d'EUROS
- plusieurs dizaines d'éditeurs de POS

- **Très faible valeur ajoutée des POS qui sont isolés de l'écosystème du restaurant**
- **Un début de digitalisation des restaurants depuis le covid a créé l'appétence**
- **Des commissions bancaires très élevées pour 98% des restaurateurs**
- **Aucun véritable plan de formation et de valorisation du personnel de salle**
- **Très peu d'attachement au système de caisse POS**
- **Aucun système d'exploitation de la data**
- **Le serveur n'est qu'un exécutant**
- **Multiplication des coûts cachés du fait du morcellement des applications au sein des restos**

Créer un ERP en réponse à ce constat dans le cadre de la transformation digitale des restaurants, tout en ramenant le personnel au cœur du digital de la restauration.

Pleazze

La génèse du projet

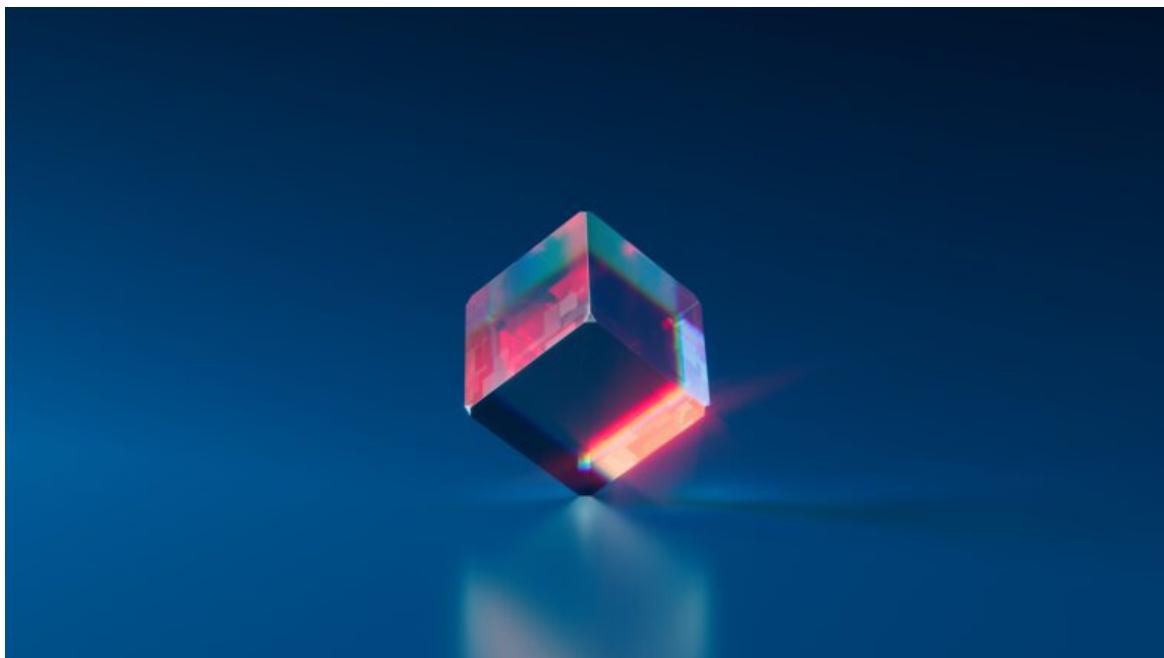
Avec **Hakim Gaouaoui** c'est d'abord et avant tout une histoire de rencontre il y a un peu plus de deux ans maintenant. Un concours de circonstances heureux dans lequel nous nous sommes rendus compte l'un comme l'autre que nous vivions l'ardente nécessité de faire quelque chose pour le service en salle. Lui parce qu'il devait recruter suffisamment de personnel pour ouvrir 7 jours sur 7 midi et soir et moi parce que je voyais les effectifs de candidats à la formation en salle fondre comme neige au soleil dans les écoles de la gastronomie et de

l'hôtellerie.

L'aventure Pleazze est née de ce constat et très vite nous avons convergé sur la nécessité de fabriquer un outil qui place le serveur au centre du dispositif, qui alimente le restaurant en données qualifiées et qui permette de **réduire le nombre de chaises vides tout en augmentant les ventes additionnelles**.

Très naturellement, nous avons fait le même constat qu'une restauration, où il est très compliqué de recruter, où la formation est très peu présente et la motivation des personnels en salle n'est pas alimentée par **l'envie de s'engager, l'envie de briller, l'envie de progresser**, devient une restauration de nivellation par le bas où le client est pris en otage et le personnel juste pas heureux de son travail.

Jean-Paul Rigal – Fondateur – Président de PLEAZZE S.A.S.



PLEAZZE

Avec PLEAZZE nous créons de la valeur à tous les étages

La valeur d'usage

Pour la première fois dans toute l'histoire de la restauration en salle (Brasserie, Bistronomie, Gastronomie, Etoilés), l'outil de production en salle c'est à dire l'utilisation du logiciel de caisse devient aussi l'outil de formation des chefs de rang et des serveurs. La prise de commande permet au personnel de devenir un véritable compagnon de service vis à vis des clients mais aussi vis à vis de la cuisine avec une réclame digitalisée et partagée avec les clients. Comme PLEAZZE est une application « full web » (c'est une progressive web app), le chef de rang dispose de son espace personnel dans lequel il peut noter son service, noter son équipe, visualiser des vidéos d'autoformation, récupérer ses informations issue du SIRH, etc...). La formation et la certification à portée du smartphone. Le serveur devient aussi propriétaire d'un wallet monétaire et reçoit directement les pourboires des clients qu'il a accompagné tout au long du repas. Une expérience augmentée grâce à PLEAZZE ou tout le monde gagne. Le client qui a toute liberté de vivre son moment comme il le souhaite, le chef de rang qui visualise mieux son activité, le personnel en cuisine qui est plus et mieux intégré au service en salle, le restaurant qui voit ses ventes additionnelles et sa marge augmenter de façon significative.

La valeur économique

Les clients de PLEAZZE réalisent potentiellement un triple gain:

- sur les commissions CB
- sur le POS et son écosystème intégré
- sur la vente additionnelle

La valeur fonctionnelle

L'intégration du serveur, l'intégration des cuisines et

l'intégration du back office permettent pour la première une véritable transformation digitale du CHR. Le manager du restaurant dispose d'une vision permanente sur le service et peut à tout moment prendre la main sur les tables pour aider son équipe.

La data

De la fourche à la fourchette, de l'assiette à la feuille de paie. La data est unifiée, reportée et consommée en temps réel.

L'innovation

Pleazze représente plusieurs ruptures ou innovations de service:

- le partage de données entre convives (c'est un véritable panier consolidé dirigé par un capitaine de table qui permet aux convives de visualiser sa propre commande mais aussi celle des autres convives).
- le dialogue digital entre le serveur et les clients et réciproquement.
- Le POS (logiciel de caisse) devient central et transparent en même temps.
- Une seule application plusieurs scenario de vente (Terrasse, food court, restaurant, room service...).

L'agilité

Toutes les composantes logicielles ont été pensées pour permettre l'autonomie du restaurateur de la gestion de la carte à la gestion des stocks en passant par le CRM et les opérations de reporting.

Pleazze

La vision de PLEAZZE c'est la

transformation digitale de tout l'écosystème du restaurant

Le Personnel

Est au cœur du dispositif digital: recrutement, formation, motivation, rémunération, évolution de carrière.

La Data

N'a jamais été aussi essentielle, de la réservation en ligne à la prise de commande à table, de la gestion du coût matière à l'envoie des assiettes en salle, de la consolidation des flux de données en un seul et même tableau de bord.

La crise sanitaire

A créé une appétence du métier pour le digital juste inconnue à ce jour. La présence du QR code sur les tables est aujourd'hui maîtrisée et attendue de plus en plus par les clients. Le menu digital c'est aussi une formidable valorisation des produits avec photos et conseils culinaires.

Le marché

Ne présente aucune solution 100% métier, 100% cloud et 100% data centric. Il existe des dizaines de solutions qui traitent certains aspects du métier, mais rien n'est unifié, rien n'est lisible et rien n'est facilement accessible.

Les logiciels de caisse

Ont été développés sans conscience du paradigme digital : ils restent pour l'essentiel des caisses enregistreuses tactiles professionnelles. Le POS est incontournable mais il doit aujourd'hui devenir transparent, versatile et utile au-delà du simple encaissement.

Les parcours digitaux

Une fois digitalisé, les parcours métiers au sein du restaurant (chef de rang, chef en cuisine et clients) dégagent

des sources importantes d'économie tout en augmentant la valeur ajoutée à tous les niveaux.

Pleazze

Le Projet de PLEAZZE consiste à:

Valoriser

la valeur des fonds commerce, ainsi que le métier du service en salle pour fidéliser les équipes

Améliorer

le service auprès des clients, améliorer la communication autour des plats, mieux accueillir, mieux présenter et mieux orienter le client pour une satisfaction augmentée.

Permettre

aux clients de vivre un moment toujours plus agréable (plus de conseils, plus d'ambiance, plus de plaisir)

Développer

le chiffre d'affaires additionnel, la satisfaction client, et la rémunération des acteurs du service en salle

Diminuer

les coûts fixes liés au système informatique et la quantité des tâches administratives du Chef en cuisine, du Chef de rang, du Manager de l'établissement.

Considérer

la Data comme le cœur de nos métiers : restaurateurs, directeurs d'hôtel et du secteur « retail » l'intégrer et la consommer à sa juste valeur dans le respect des règles RGPD.

ZOOM

L'apprentissage est la clé du succès !

L'innovation de Pleazze: Le compagnon de travail du serveur / chef de rang (le téléphone à partir duquel il prend les commandes) devient aussi son compagnon de formation. L'idée est de construire au fur et à mesure du temps un **Passeport d'Excellence** dans son métier. Une plateforme d'e-learning rattachée à Pleazze propose régulièrement des modules d'auto-formation mais aussi des capsules vidéo des principales écoles de la gastronomie.

Éducateurs, instructeurs, entraîneurs, gestionnaires, personnel d'accueil ou même super-héros de l'apprentissage en ligne – ne cherchez plus:

PLEAZZE e-Learning est le système de gestion de formation idéal pour permettre l'apprentissage communautaire, partager les connaissances et inspirer les autres!

Du contenu stimulant

Capsules vidéos, pages web, présentations, documents – parcourez-les sur n'importe quel appareil. Votre téléphone vous accompagne dans votre travail mais aussi dans votre formation continue. L'apprentissage devient ludique pour former un parcours de performances.

Un espace personnel dédié à l'autoformation

Depuis son smartphone l'employé apprenant sélectionne les modules ou capsules vidéo qu'il souhaite appréhender. La plateforme d'e-learning le fait progresser et gagner des badges d'accomplissements. Chaque badge lui permet d'accumuler des points gérés par la RH pour accéder à des formations continues chez les partenaires.

L'apprentissage au rythme de chacun

Regroupez les leçons en sections et montrez aux participants leurs progrès.

L'apprentissage est un voyage, pas une destination

Formez les gens. Mesurez les résultats. Stimulez la croissance.

Mesures

Mesurez la participation, les commentaires et consultez les rapports sur les revenus.

Quiz et avis

Vérifiez la qualité de l'apprentissage et voyez ce que les participants pensent du contenu.

Certifications

Notez les tests avancés et découvrez combien de tentatives mènent au succès. Recevez un passeport d'excellence qui va vous accompagner sur tout votre parcours professionnel

Les plus grands noms de la formation culinaire et du service en salle en france vont contribuer au contenu avec la fourniture de capsules vidéo qui seront autant d'incitations pour que l'apprenant s'investisse dans la formation continue !

- ★ Ferrandi Paris ★
- ★ Ducasse Formation ★
- ★ Médéric ★

★ Rungis Académie ★

Et d'autres...

FERRANDI PARIS

Reconnue pour déployer l'excellence partout

Grande école hôtelière, membre de la Conférence des grandes écoles (CGE), FERRANDI Paris forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international.

Plus de 100 ans d'expérience

Reconnue pour déployer l'excellence partout, et tout le temps, l'école développe une pédagogie axée sur:

La maîtrise des fondamentaux

La capacité à innover

L'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales

Ainsi que la pratique en situation réelle.

Formation continue: Fondamentaux de la boulangerie artisanale

Acquérir les savoir-faire traditionnels de la panification

Mettre en œuvre et gérer une production de pains « français », spéciaux et viennois

Fondamentaux de la viennoiserie professionnelle

Acquérir les savoir-faire traditionnels de la viennoiserie
Valoriser le goût et personnaliser sa viennoiserie artisanale
en sélectionnant les matières premières et en diversifiant les techniques traditionnelles

Diversifier une gamme de viennoiserie à partir de pâtes à croissants
et brioches





Livrables

- Une plateforme e-learning dédiée à la restauration à table.
- Une série de capsules vidéo par les plus grands noms de la formation professionnelle en cuisine.
- Un extranet dédié au personnel de la restauration lui permettant de bénéficier d'un passeport d'excellence Région Ile de France

Certifications

La possibilité pour tous les personnels concernés d'accéder aux certifications professionnelles de la boulangerie, de la pâtisserie, de la chocolaterie, du service en salle, de l'œnologie, etc...

**« Sunday », un concurrent visionnaire
tout comme « Pleazze »
mais la ressemblance s'arrête là
pour les trois raisons suivantes :**

Chercher la compatibilité avec tous les POS

Il existe aujourd’hui 250 systèmes de caisses différents en France. 99% de ces systèmes ont été conçus avant le covid et pour une très grande majorité d’entre eux avant même l’émergence d’Internet. Les équipes techniques et les développeurs de l’époque ont développé de très grosses calculatrices mais pas une application API centric, 100% Cloud avec un cœur sur un modèle MVC. Chercher à développer un dialogue avec ces systèmes c’est se tirer une balle dans le pied. De plus le modèle économique des éditeurs de POS est obsolète.

Oublier le Serveur alors que c'est lui la clé d'entrée de la digitalisation du restaurant et pas le client

La digitalisation des restaurants de l’assiette à la feuille de paie passe par une revalorisation des métiers de la salle, un renforcement du Chef sur les approvisionnements, une information en temps réel des propriétaires. Le serveur devient l’acteur principal de cette transformation.

Récupérer de la Data pour récupérer de la Data

Le POS devient totalement transparent, le Serveur devient totalement central et la Data devient totalement omni présente dans la vie des établissements. Il faut réaliser un ERP capable d’unifier toutes les données de la réservation à l’établissement de la feuille de paie.

<span data-metadata=" < ><span data-buffer=" < >Périmètre principal



<span data-buffer="<>CORE MODEL
<span data-metadata="<>



Logiciel de caisse



PoS classique cloudfié
Connexion avec les outils de restauration



produits & clients



Gestion de l'application Gestion de la carte Gestion des fiches techniques Gestion des serveurs Enregistrement des données clients fidélisation, réservation en ligne



Appli Client



Paiement
Infotainment
Appel au serveur* Prise de commande*
Vente additionnelle



Appli Serveur*



PoS miroir
Visuel sur les tables et les commandes
Envoi des commandes directement sur les écrans de cuisine
Dialogue avec les clients
Plateforme d'e-learning pour une formation continue du personnel de salle.



Web Marketing



Gestion de la relation clients, campagne de marketing, gestion de la base de données clients. Fidélisation et gestion des évènements du restaurant par campagne de SMS. Valorisation du compte clients, points de fidélité.

Périmètre élargi



MODELE AUGMENTE" <span data-buffer="

« >



Pleazze



Logiciel de caisse

CMS

App Client

App Serveur App Produits App Fidélité App Contacts



CEGID



Gestion comptable
Gestion financière
Administratif



Choco



Gestion de stock*
Gestion des achats
Gestion de la mercuriale
Whatsapp intégré



Netresco



Gestion du personnel Gestion matière Démarches HACCP



Cahier de réservation



Cahier de réservation en ligne, génération de QR code

La V1 en production

Sortie janvier 2024

Application clients

Commandez ET/OU payez à table en autonomie et en totale intéraction avec le serveur qui ouvre la table et organise l'animation.

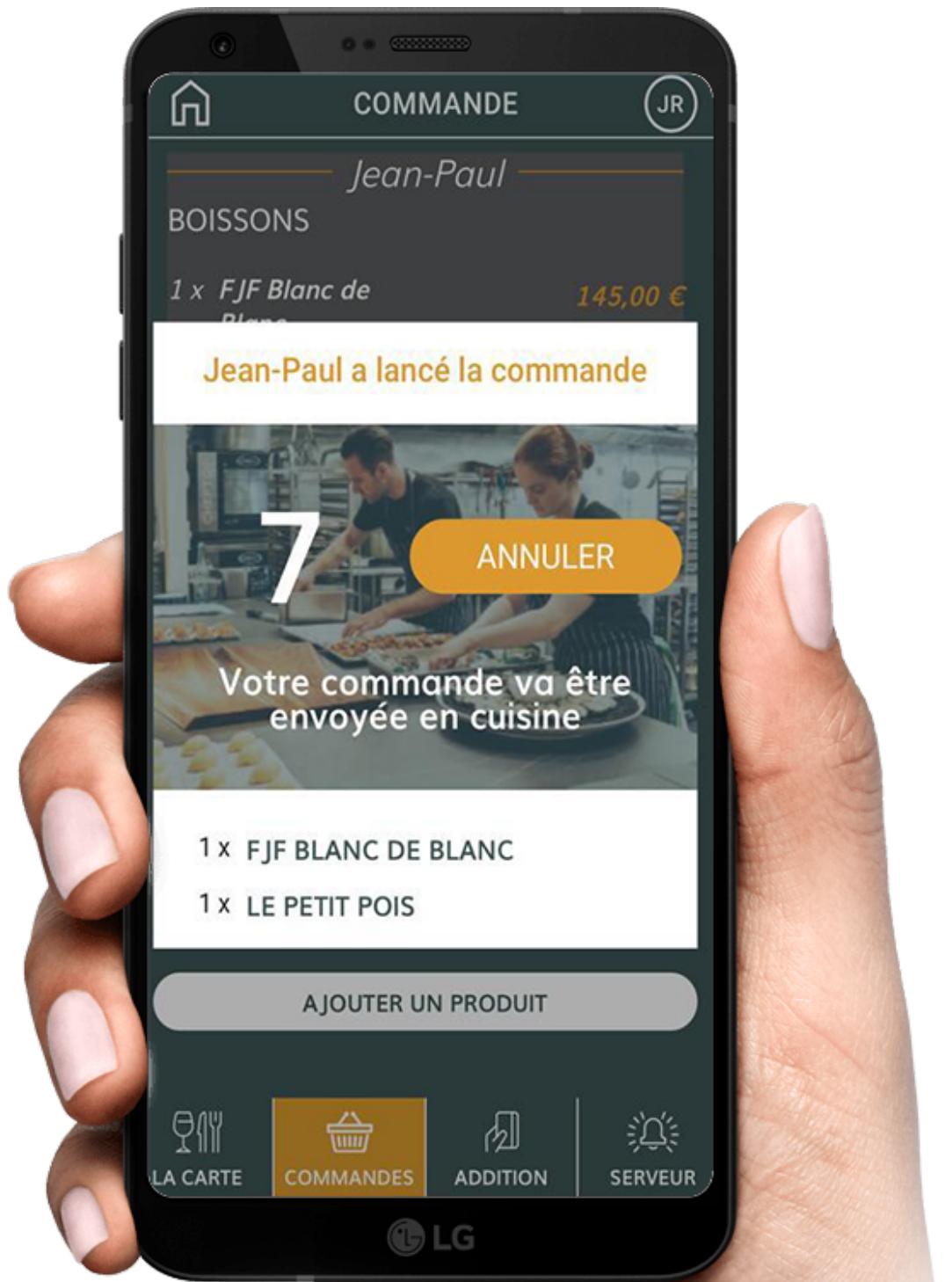
Appli serveur

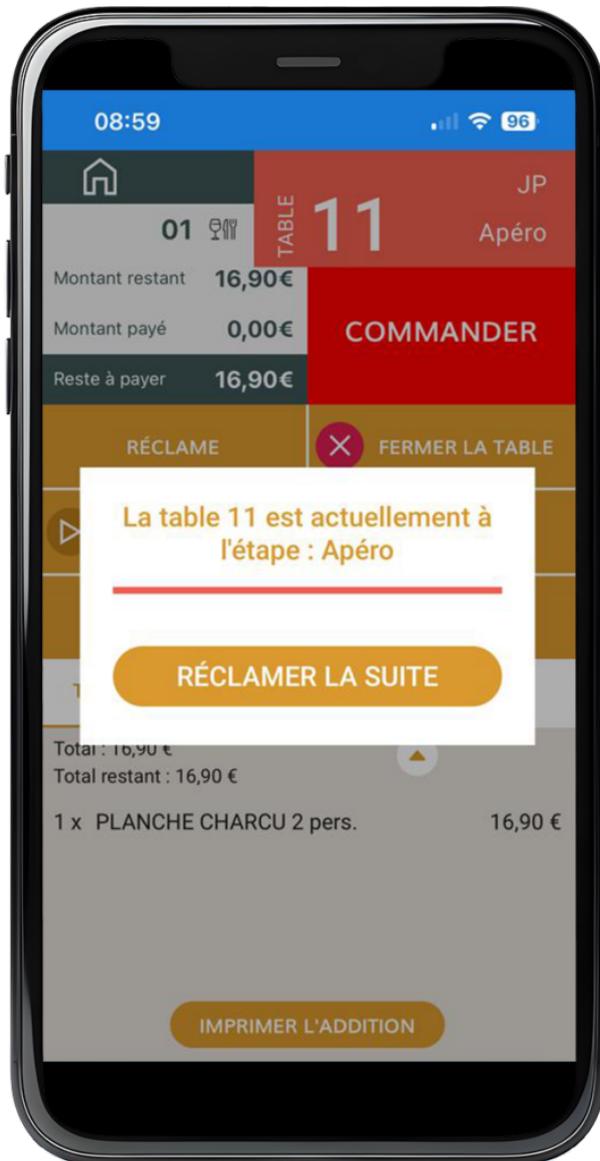
Prendre les commandes des clients en intéraction avec le client utilisateur de Pleazze

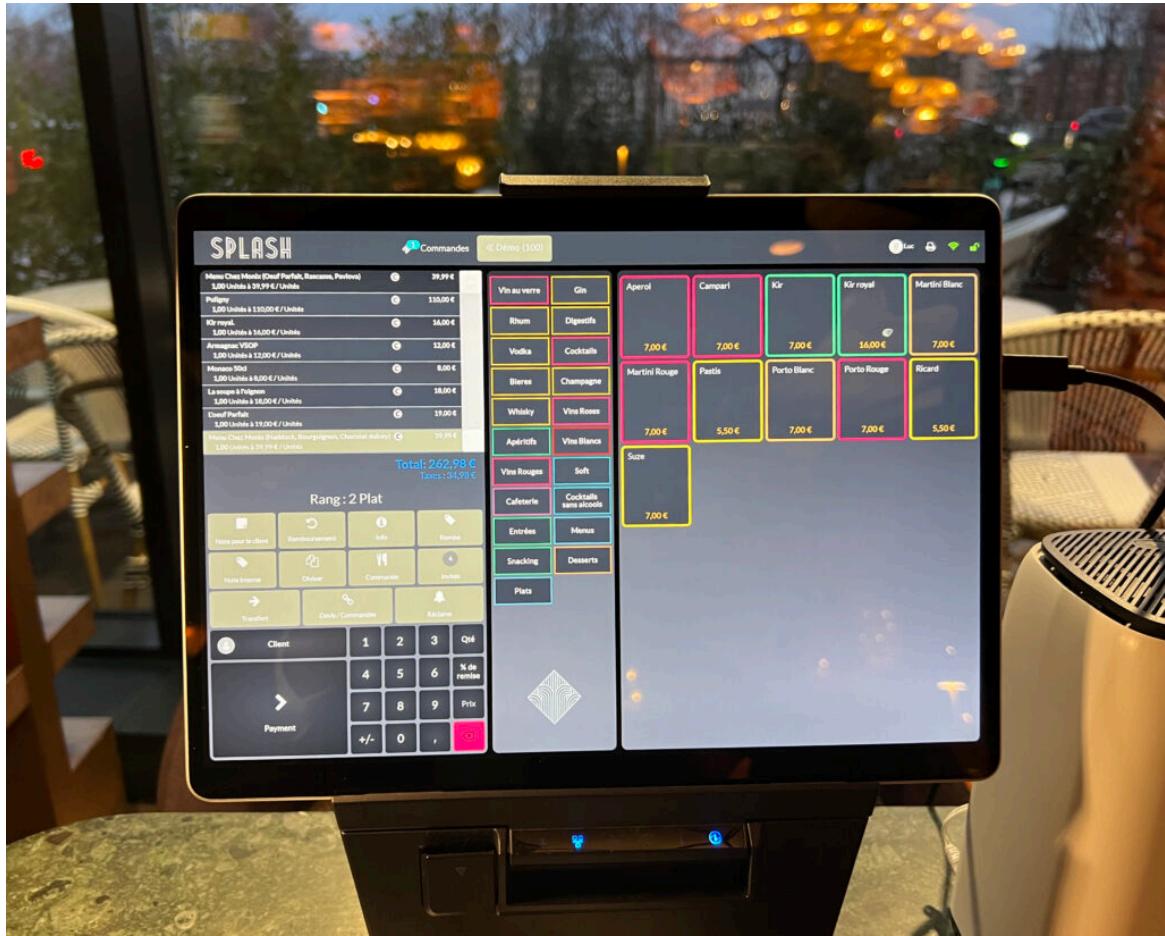
Logiciel de caisse 100% Cloud

Suivre et gérer la base produits, la carte, les menus, la base contacts, la fidélisation, etc...



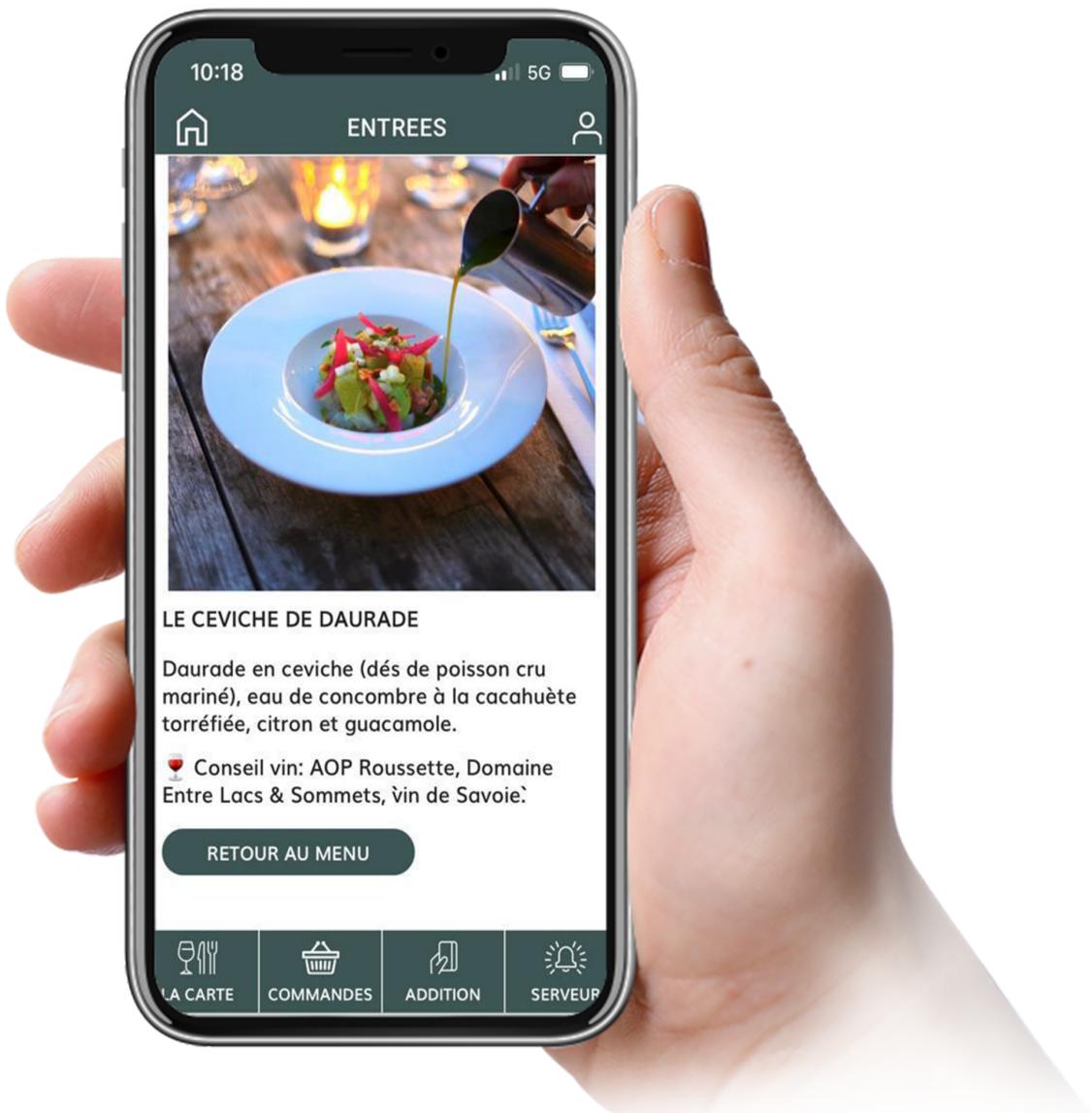






Appli client

Commander à table



10:18

ENTREES



LE CEVICHE DE DAURADE

Daurade en ceviche (dés de poisson cru mariné), eau de concombre à la cacahuète torréfiée, citron et guacamole.

Conseil vin: AOP Roussette, Domaine Entre Lacs & Sommets, vin de Savoie.

RETOUR AU MENU



LA CARTE



COMMANDES



ADDITION



SERVEUR

Scan d'un QR code unique

Embasement client

Affichage de la carte, des menus et des boissons

Appel au serveur

Prise de commande

- Commandes groupées (1 ticket unique / Affichage groupé sur l'écran de cuisine)

Paiement

- Division de l'addition ou montant au choix
- Gestion des pourboires
- Gestion de la réduction : premier embasement ou client déjà enregistré

Compte client

- Suivi des utilisations de l'application
- Suivi des paiements réalisés

- Points de fidélités engrangés

Application manager

- Vue et modification de toutes les tables (Serveurs attribués, commandes, etc.)
- Possibilité de filtre : CA, serveur, nombre de couverts
- Possibilité de changer le responsable d'une table

Authentification

- Par authentification double facteur (SMS)

Initialisation du repas

- Le serveur peut ouvrir une table et doit saisir le nombre de couverts
- Cette ouverture génère un QR code à usage unique pour le client
- Le serveur peut s'octroyer la gestion d'une table non gérée
- D'attente (depuis l'appel au serveur effectué) : Vert, orange rouge
- Gestion des commandes par code couleur clair : pas de commande/en attente/besoin d'un serveur

Vision globale de la salle

- Le serveur ne voit que les tables qu'il a ouvert
- Le manager voit toutes les tables actives et fermées
- Le serveur accède en un clic au détail de la table
- Toutes les actions sont vues par le serveur et le client en même temps

Gestion des tables

- Commande sur une table / par personne identifiée Pleazze
- Modification de commandes
- Transfert de tables
- Réclame de la table

Vision de ses chiffres

- CA généré
- Pourboires reçus
- Nombre de tables gérées – nombre de couverts

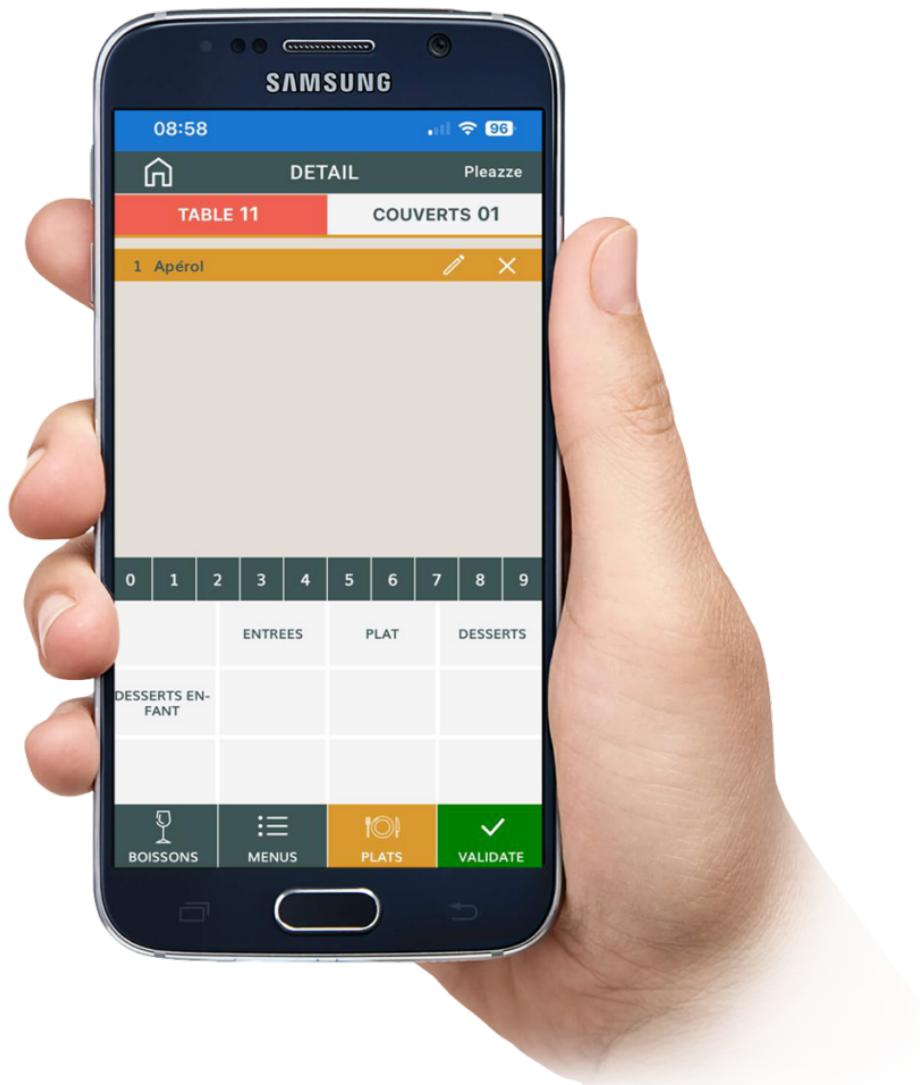
Application manager

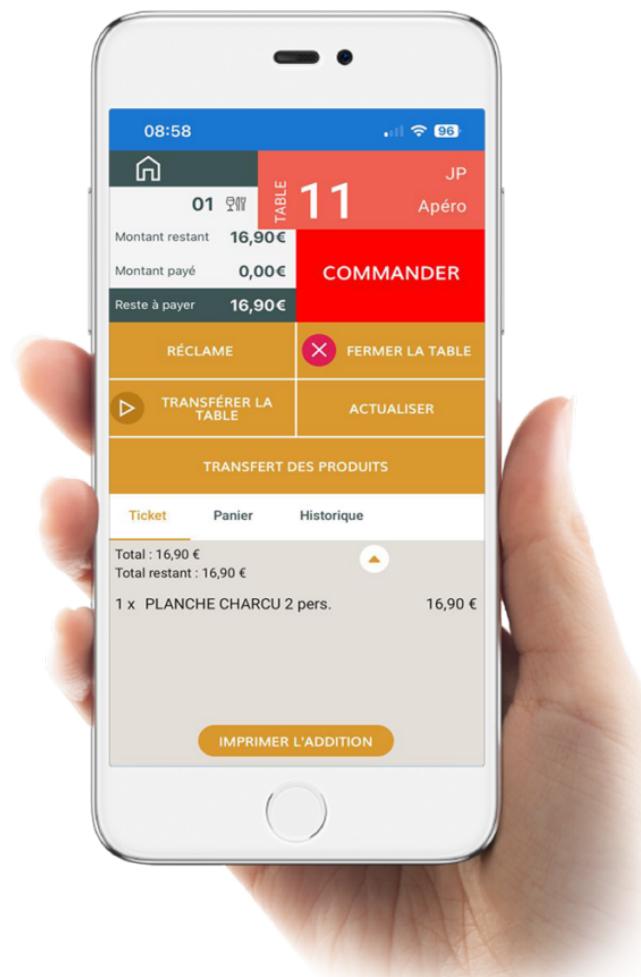
- Vue et modification de toutes les tables (Serveurs attribués, commandes, etc.)

- Possibilité de filtre : CA, serveur, nombre de couverts
- Possibilité de changer le responsable d'une table

Appli Serveur

Prendre les commandes des clients





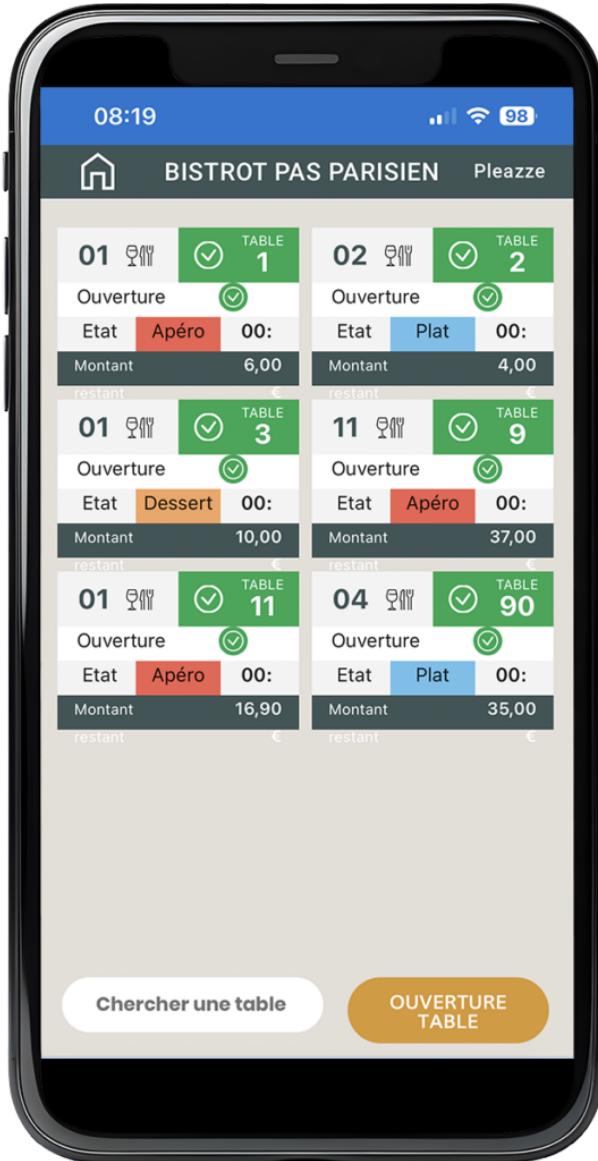
CMS

BISTROT PAS PARISIEN

TABLE	Ouverture	Etat	Montant restant
1	00:4'	Apéro	6,00 €
2	00:4'	Plat	4,00 €
3	00:4'	Dessert	10,00 €
9	00:3'	Apéro	37,00 €
90	00:3'	Plat	35,00 €
 Pourboire: € Montant total: 0,00 €			

Chercher une table OUVERTURE TABLE

Windows Taskbar icons: File, Mail, Internet, etc. Status bar: 31/



Suivre et gérer son restaurant depuis une tablette

Gestion de la carte

- Crédation des menus
- Crédation des formules
- Ajout, suppression et modification de plats/produits
- Gestion des propositions d'accompagnements

Gestion des serveurs

- Noms, descriptions, photos
- Consultation des rangs gérés
- Ardoise après les services, plats servis, pourboires reçus

gestion des données client

- Données de l'embasement (nom, prénom, date de naissance, numéro de téléphone)
- Commandes effectuées par les clients à l'échelle du restaurant ou groupe
- Ardoises
- Pourboires laissés

visualisation des paiements

- Rapports financiers automatisés

Actions marketing

- Données fiables et exploitables
- Actions marketing précises et efficaces

La version Terrasse en production dans le restaurant SPLASH à Asnières

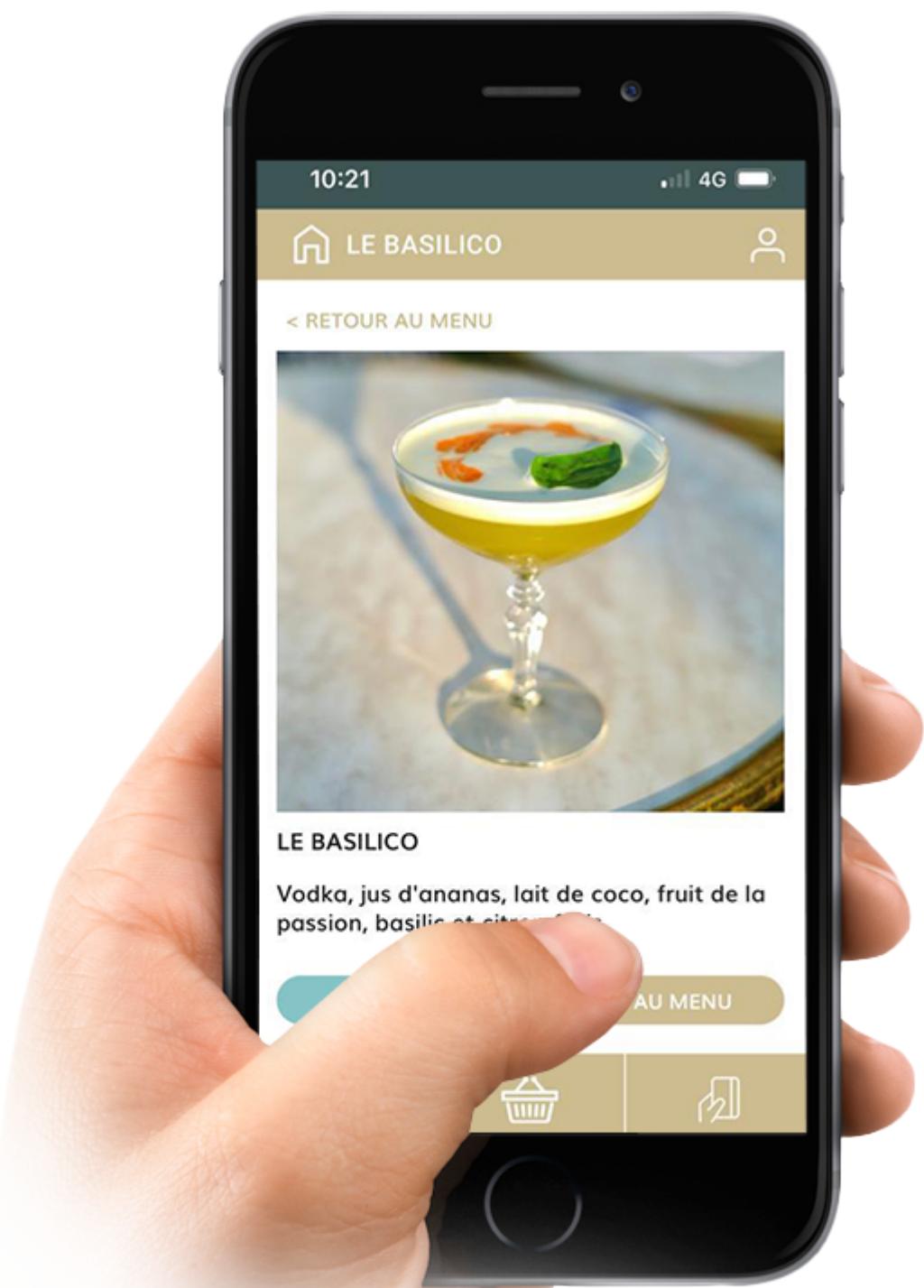
Déjà en production dans plusieurs restaurants du Groupe des Bistrots Pas Parisiens

Appli client

Commander et payer à table en autonomie

CMS

Suivre et gérer son bar



CMS

Suivre et gérer son restaurant

[Gestion de la carte](#)

- Création des produits
- Ajout, suppression et modification de plats/produits
- Gestion des propositions d'accompagnements

Gestion des serveurs

- Noms, descriptions, photos
- Consultation des rangs gérés
- Ardoise après les services, plats servis, pourboires reçus

Gestion des données client

- Données de l'embasement (nom, prénom, date de naissance, numéro de téléphone)
- Commandes effectuées par les clients à l'échelle du restaurant ou groupe
- Ardoises
- Pourboires laissés

Visualisation des paiements

- Rapports financiers automatisés

Actions marketing

- Données fiables et exploitables
- Actions marketing précises et efficaces



Appli Client

Commander et payer à table en autonomie

Scan d'un QR code unique

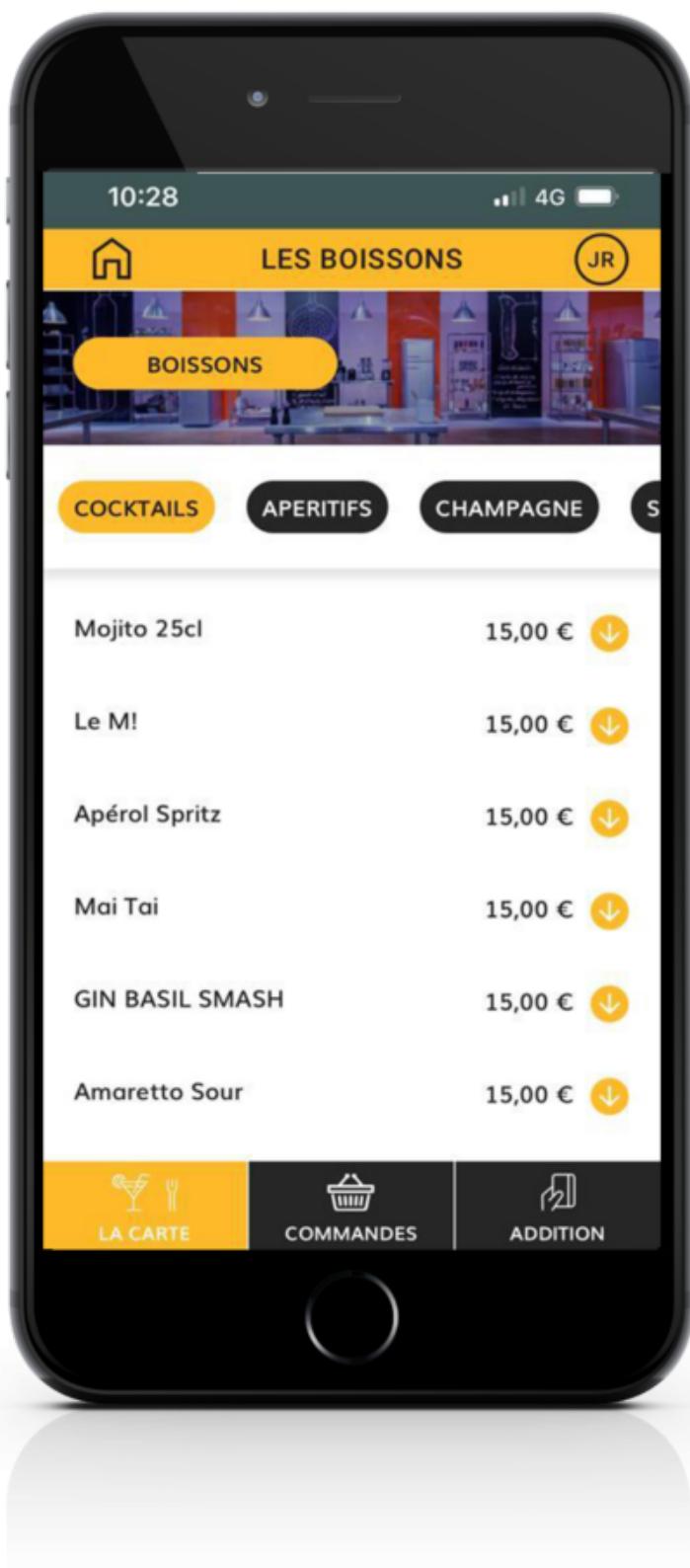
Affichage du menu

Paiement et commande instantanée

- Possibilité de laisser un pourboire

Embasement et création d'un compte client

- Suivi des utilisations de l'application
- Suivi des paiements réalisés
- Promotions
- Points de fidélité



Les bénéfices de Pleazze

•Temps•

En salle, pas d'erreur de commandes, pas de file d'attente à la caisse, de serveurs sursollicités

•Panier moyen•

La vente additionnelle des clients se fait naturellement ou par "push" en fonction des produits commandés

•Connaissance client•

Appropriation des données clients dans le CMS, fidélisation, personnalisation, webmarketing



•Attrait serveur•

Les pourboires augmentent, le serveur retrouve son rôle de conseiller et d'animateur de la table

•Production•

Fluidité en cuisine, fluidité en salle, production augmentée

•Dashboarding•

Moins d'administratif pour le chef, comptabilité, contrôle de gestion, stocks et coûts matière sont monitorés quotidiennement

PLEAZZE 2024

Janvier 2024

Lancement de l'exploitation de Pleazze au Bistrot Pas Parisien de Colombes.

Mars 2024

Lancement de la commercialisation de Pleazze Terrasse sur Paris et la côte d'Azur.

Juin 2024

Déploiement de Pleazze dans l'ensemble des restaurants du Groupe des Bistrots Pas Parisiens.

Juillet 2024

Lancement de la V2 de Pleazze

Septembre 2024

Financement en compte courant d'Associés.

Test V1 BPP

Décembre 2024 Livraison VF aux clients
Launch VF sur multi restaurants

Architecture technique

Schéma général

Exigences côté client

Exigences côté restaurant

Pleazze, webapp et cloud privé

Montée en charge

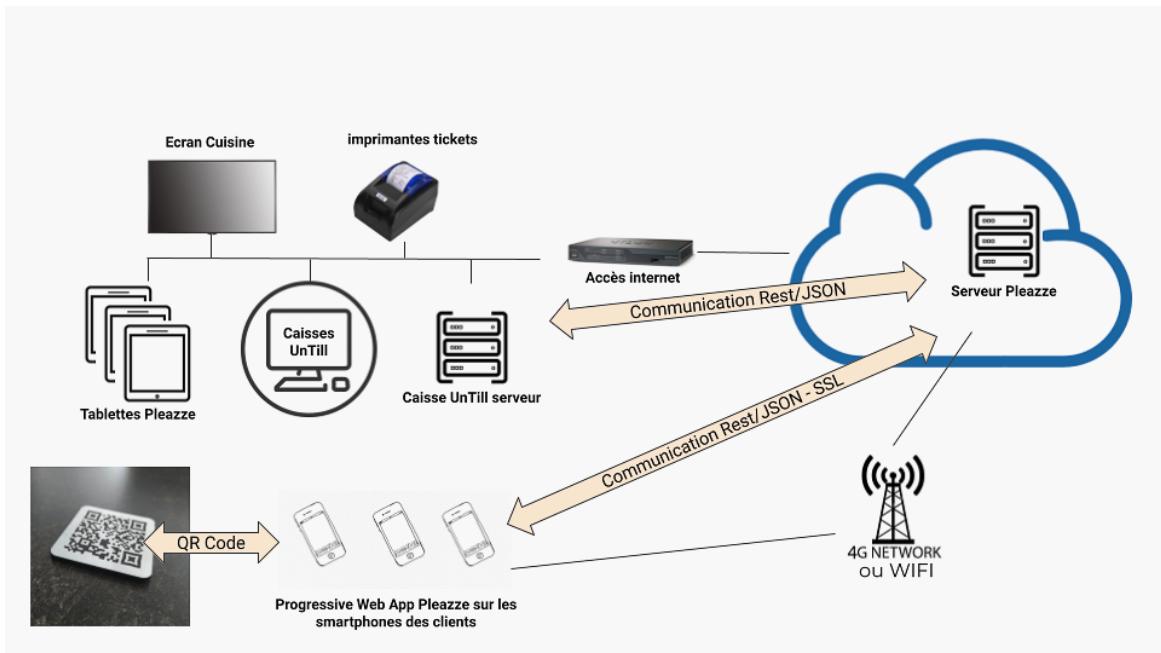
Sécurité de l'application

Déploiement automatisé

Stack technique



Schéma général



• Smartphone

IOS ou Android

• QrCode

Savoir lire un QrCode, nativement ou via une application dédiée

• Réseau

Accès à internet via 4G/5G ou via le wifi du restaurant

• Fournir ses coordonnées

Pour accéder à toutes les fonctionnalités. Cependant, certains scénarios restent disponibles en mode anonyme

Exigence côté client



Exigence côté restaurant



- **POS Odoo**

Version C37.140.6 ou supérieur

- **Licence API pour Odoo**

La licence doit être activée et le port 3064 doit être accessible depuis le cloud OVH / Pleazze

•Réseau

Disposer d'un accès réseau de qualité (idéalement fibre optique + secours via GSM)

•Adressage IP

Client dynamic DNS pour actualiser l'ip du point d'accès API (principal ou secours)

IP source à autoriser

VPN développeurs : **193.56.15.2**

Pleazze recette : **178.32.198.72**

Pleazze prod : **178.32.198.69**

Adressage dynamique

Sur la caisse principale Odoo du restaurant, un agent DUC No-IP doit être installé afin de publier l'ip publique du restaurant, même si l'accès principal ne dispose pas d'une IP fixe

Flux à ouvrir dans chaque restaurant



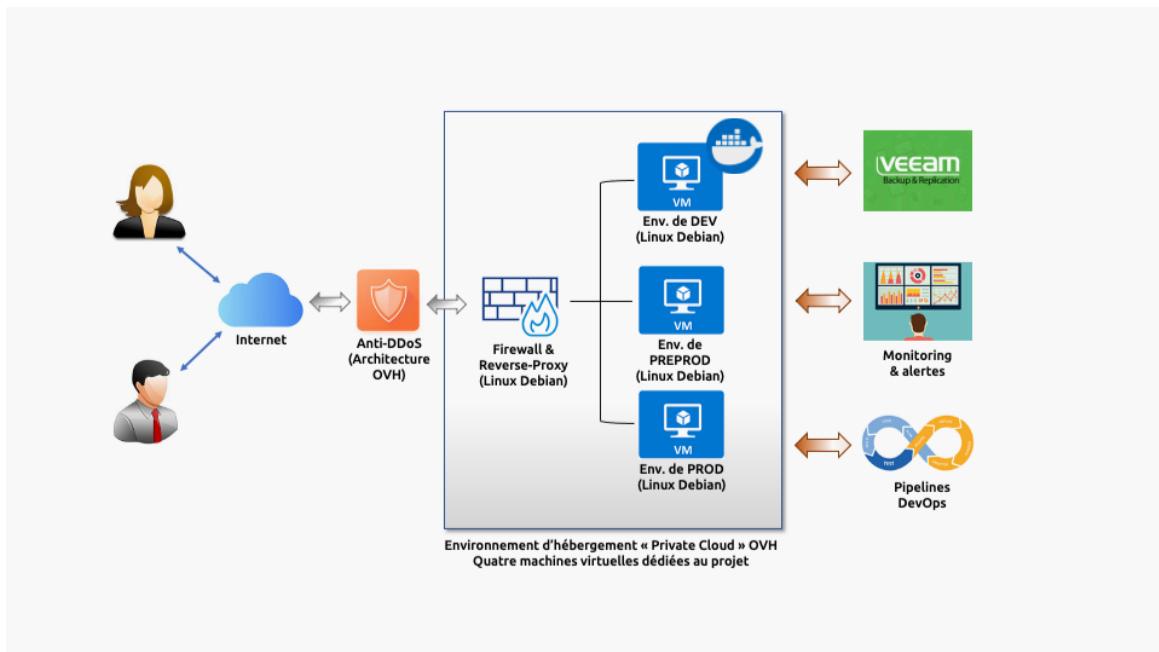
Règle NAT à implémenter

Toute connexion d'une ip source autorisée sur le port 3064/tcp sur le firewall du restaurant doit être redirigée (NAT) vers la caisse principale Odoo du restaurant

Réseau de secours

En cas de bascule du réseau principal vers le réseau de secours l'agent DUC No-IP met à jour l'IP publique du restaurant. Il est donc important, lorsque c'est possible, que le flux entrant soit également configuré sur le réseau de

Pleazze, WebApp & cloud privé



•Déploiement cloud

Rendant facile la création de clusters de machines virtuelles

•Architecture logicielle stateless

Pas de session sur les échanges entre Pleazze / Odoo / le smartphone du client

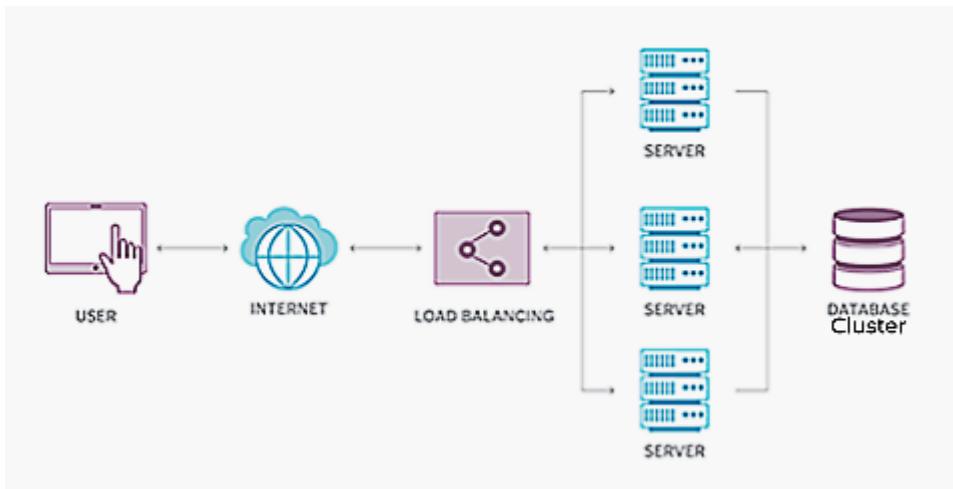
•Un load balancer déjà en place

Il ne reste plus qu'à automatiser la création de VM supplémentaires pour monter en charge

•Des jetons JWT

Alternative aux sessions classiques et au cookies, les jetons JWT sont à la fois sécurisés et compatibles avec une architecture distribuée

Montée en charge



Sécurité de l'application



• Firewall

L'application Pleazze et les points d'api des restaurants sont protégés par firewall

•SSL

L'accès à l'application Pleazze est crypté, l'accès est protégé par SSL/TLS

•Backup

Un plan de backup quotidien protège les données de la production, avec réplication sur site distant

•Jetons JWT

Des jetons JWT signés véhiculent les données de session

Déploiement Automatisé



Stack technique

WebApp Client	Javascript/Angular
WebApp Serveur	Javascript/Angular
Notifications & messagerie applicative	Web Sockets + Web Application Messaging Protocol

CMS	PHP/Symfony
Base de données	MariaDB
OS	Debian
Virtualisation	VMWare + Docker pour les environnements de développement

Pleazze

Coûts des développements

DEPENSES TTC projet PLEAZZE AU 31 déc 2023	Jean-Paul Dir Projet	Philippe Dir Tech	Youri Architecte/Dev	Julien DEV Back	Nathan DEV Front	Wallerand Etudes marché	Xavier Support	Expert ODOO	
Direction de Projet, Veille marché et Veille techno	50	10	2			10		20	
Gestion de projet	50	30				60		15	
Spécifications		5	15						
Conception fonctionnelle	70	24	20			5		15	
Conception technique		5	18					10	
Architecture		5	19						
Développement			65	100	120		6	50	
Tests	100	5	10	20	18	15		10	
Déploiements	5	5	8	5	7			5	
Devops		8	10	5	10				
Total jours consommés	275	97	167	130	155	90	6	125	1045
Total jours consommés en % du Total	26%	9%	16%	12%	15%	9%	1%	12%	100%
TJM relevé du Marché	1500	1200	900	650	500	300	400	1100	819

TJM Réel facturé par Océane	0	880	750	550	450	200	250	1200	535
Coût total théorique en euros	412500	116400	150300	84500	77500	27000	2400	137500	1008100
Coût total réel facturé en euros	0	85360	125250	71500	69750	18000	1500	150000	521360
Part des profils dans le total facturé	0%	16%	24%	14%	13%	3%	0%	29%	100%
Coût réel hébergement									2880
Coût facturé hébergement									0
Coût réel support utilisateurs									10000
Coût facturé support utilisateurs									0

Coût total TTC du projet PLEAZZE au 31 décembre 2023	
<u>Développement technique et direction de projet</u>	<u>501 826</u>
<u>Charte Graphique</u>	<u>11 000</u>
<u>Frais divers</u>	<u>34 025</u>
<u>Coût Total TTC</u>	<u>546 851</u>
Coût total TTC du projet PLEAZZE au 31 décembre 2023	
Développement technique et Direction de projet	501 826
Charte graphique	11 000
Frais divers	34 025
Coût Total TTC	546 851

Budget Prévisionnel TTC des dépenses PLEAZZE V3 au 31 décembre 2023		
<u>Plugin Mycawan, Choco, Module Uber Eat, Module Deliveroo</u>		<u>70 000</u>
<u>Module Edition plan de salle, site web de la carte, gestion de stock depuis le POS, push KDS</u>		<u>35 000</u>
<u>Déploiement dans les restaurants BPP, ajustements fonctionnels, embasement clients, webmarketing</u>		<u>30 000</u>
<u>Direction de projet, refonte parcours clients, ajustements fonctionnels côté Pleazze</u>		<u>65 000</u>
<u>Coût Total TTC</u>		<u>200 000</u>
Plugin Mycawan, Choco, Module Uber Eat, Module Deliveroo		70 000
Module Edition plan de salle, site web de la carte, gestion de stock depuis le POS, push KDS		35 000
Déploiement dans les restaurants BPP, ajustements fonctionnels, embasement clients, webmarketing		30 000
Direction de projet, refonte parcours clients, ajustements fonctionnels côté Pleazze		65 000
Coût Total TTC		200 000

La stratégie commerciale 2022-2024

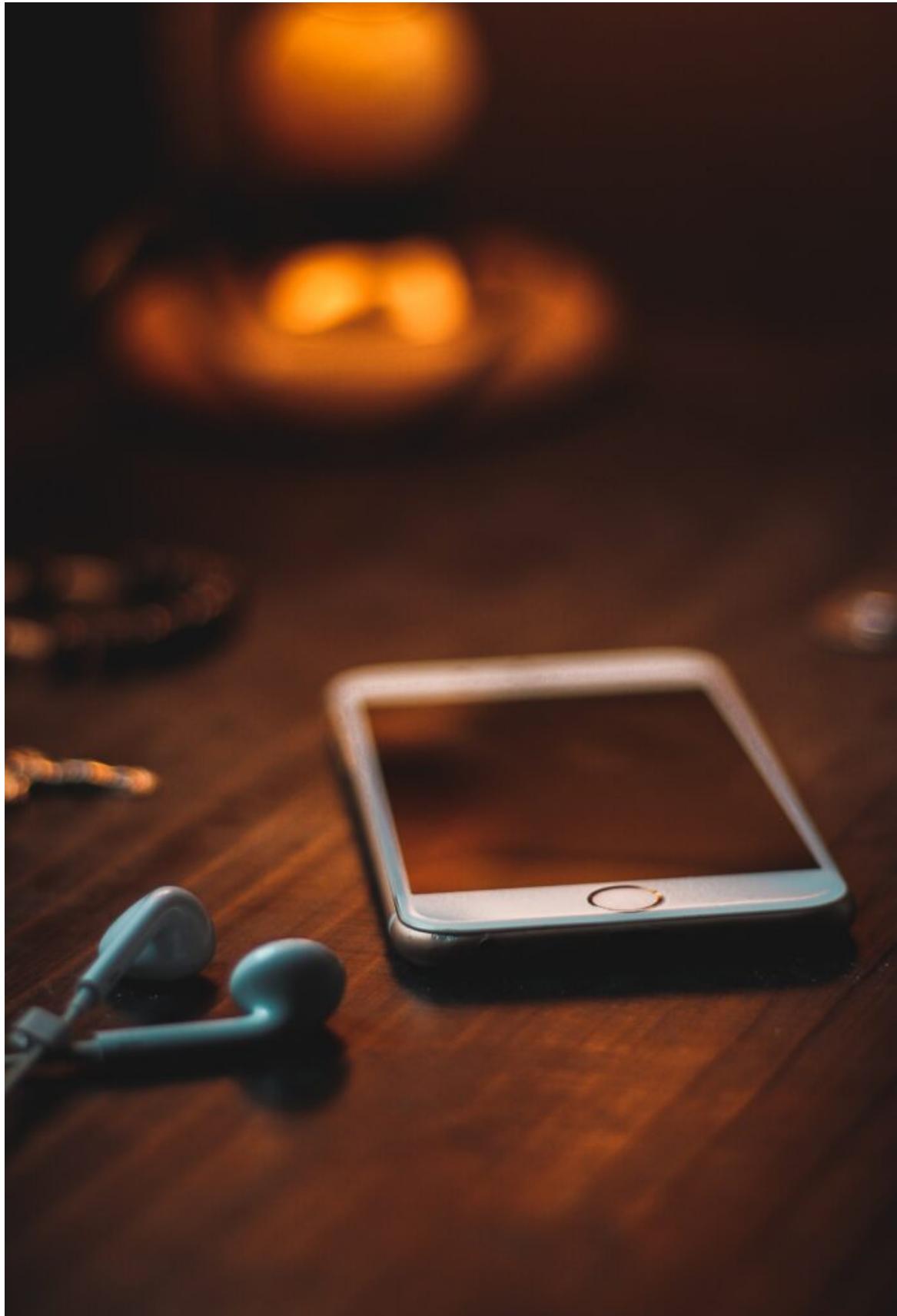
Développer la commande et paiement

à table dans la restauration bistro nomique, grande brasserie et gastronomique

Développer la commande et le paiement direct avec l'application Terrasse en partenariat avec Deliverect

Développer un réseau de partenaires à fortes valeur ajoutée pour la distribution de masse





La stratégie Produit 2022-2024

**Lancer la V2 de l'application
Restaurant en Novembre 2022**

**Lancer la V1 de l'application
Terrasse en Octobre 2022 avec
Deliverect**

**Lancer le POC de PLEAZZE ERP en
Décembre 2022**

© PLEAZZE 2024

