



Annexe 1 :

candidature

FICHE SIGNALÉTIQUE DE POINT DE VENTE MOBILE

1 / LE DEMANDEUR

Nom : *Bourgeois*

Prénom : *Jeanne*

Adresse : *40 rue des Capucins Pontivy*

Tél : *02 96 51 11 00*

Courriel : *jeanne.bourgeois@orange.fr*

Années d'expériences dans le métier : *17 ans dans la grande distribution*

Situation actuelle :

☐ salarié ☒ entrepreneur

☒ chômage ☐ Autres : préciser

☐ étudiant

2 / L'ENTREPRISE

Nom : *Le Puy*

Date de création : *10/02/04* OU ☒ en cours de création

N° immatriculation au registre de commerce (si entreprise créée) : *en attente*

*carte de validité
document INPI joint*

Activité exercée :

☒ A titre principal / OUI ☒ NON ☐

☒ A titre complémentaire / OUI ☐ NON ☐

Autres activités exercées :

3 / VOTRE DEMANDE D'AUTORISATION D'EMPLACEMENT

Dans le cadre du présent appel à projet, vous pouvez candidater sur une seule zone. Merci d'indiquer les jours et horaires que vous souhaitez afin d'envisager, en cas de besoin, un partage de cette zone.

Lieu	Jour + horaires
<i>en face du Ben du pont à Trédarzec Départementale D 786</i>	<i>Dimanche à partir de 17h Jusqu'à 22h</i>

En cas d'utilisation d'un groupe électrogène, celui-ci ne doit pas gêner la tranquillité du public (conformément aux dispositions mentionnées dans l'arrêté préfectoral du 10 juillet 2000 portant réglementation des bruits de voisinage et le Décret n° 2006-1099 du 31 août 2006 relatif à

la lutte contre les bruits de voisinage et modifiant le code de la santé publique).

4/ L'ACTIVITÉ / LE MARCHÉ

À qui s'adressent vos produits / services ?

Les produits s'adressent à une clientèle large. Le Burgers, les Tacos et les fruits d'arômes font dans l'air du temps.

En quoi l'emplacement demandé est-il adapté à vos produits / services ?

Route passante, visibilité.
Il y a une très forte demande sur les Burgers, Tacos et le fruit d'arômes en général.

En quoi répondrez-vous à une demande et/ou des besoins non satisfaits ?

Pas de restauration à emporter et le pain tartiné.
Fabrication artisanale, produits frais et emballages bio.

Quels seront les produits proposés aux usagers et quels tarifs :

Burgers / Tacos / Fruits d'arômes
Pâtisseries diverses (un produit en voie de disparition)
Desserts d'arômes
Tarifs compris entre 3,50 et 15 euros

5 / RÉSULTATS ATTENDUS

Avez-vous et/ou êtes-vous accompagné dans votre projet, votre entreprise ?

Mon entreprise est déjà lancée, j'ai eu des contacts avec la BGE et des rendez-vous avant de commencer mon activité

Combien de clients visez-vous en moyenne par jour sur cet emplacement ?

Je vise une moyenne de 35 à 40 clients par semaine. Je cherche à en avoir plus le reste

La Régionale reste la clé de la réussite

Avec quelle dépense moyenne par client ?

Pas de moyen 13 euros par client

6 / ACTIONS DE COMMUNICATION ENVISAGÉES

- ① Presse
- ② Réseaux sociaux : Facebook Instagram - LinkedIn
- ③ Flyers et dépliants (Bon, Région)

7 / ACTIONS MISES EN ŒUVRE DANS LE CADRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE (gestion des déchets, origine des produits, consommation

énergétique, etc.)

- ① Gestion des déchets → l'abellie a disposition si besoin
- ② Origine des produits → vente de produits locaux
- ③ Consommation énergétique → gaz et panneaux solaires

8/ MOTIVATIONS / ARGUMENTS COMPLÉMENTAIRES

#CARPE DIEM#

En reconversion professionnelle suite à un accident de l'ère (RQTH) Jean-Philippe trouve la solution par grâce à son temps de travail et ses motivations.

Il a toujours aimé le contact humain le partage et la cuisine.
The Belle Aventure qui commence!

DATE :

17/10/2024

SIGNATURE :

Bay