

Checklist : Business Plan pour un Restaurant



Étude de marché : Comprendre son environnement

- Définir le profil de la clientèle cible (âge, habitudes, attentes)
- Étudier la concurrence locale (type de restaurants, offre, prix, notoriété)
- Identifier les tendances du marché (alim. durable, digitalisation, livraison, etc.)
- Analyser l'emplacement et la zone de chalandise (flux, accessibilité, parking)
- Évaluer la demande potentielle et le prix moyen des repas dans la zone ciblée

★ Concept et positionnement : Se différencier

- Définir le type de restaurant (bistrot, gastronomique, fast casual, etc.)
- Préciser l'offre culinaire (menu, spécialités, sourcing des ingrédients)
- Déterminer la gamme de prix selon la clientèle cible et les coûts de revient
- Choisir un nom de marque et une identité visuelle cohérente
- Identifier l'élément différenciateur par rapport à la concurrence

📢 Stratégie marketing et communication : Se faire connaître

- Créer un site web attractif et bien référencé (présentation, menu, réservation)
- Activer les réseaux sociaux adaptés à la cible (Instagram, Facebook, TikTok)

Checklist : Business Plan pour un Restaurant

 COVERMANAGER

- Utiliser un logiciel de réservation pour restaurant pour optimiser le remplissage 
- Incrire le restaurant sur Google My Business, TripAdvisor et autres annuaires 
- Planifier des actions promotionnelles pour l'ouverture et la fidélisation 



Organisation et gestion opérationnelle : Planifier le quotidien

- Définir les besoins en personnel (chef, cuisiniers, serveurs, plongeurs, etc.) 
- Élaborer une organisation des services (horaires, rotations, effectifs, etc.) 
- Sélectionner des fournisseurs fiables (denrées, boissons, équipements, linge) 
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP, permis d'exploitation, etc.) 
- Obtenir les autorisations et licences (licence IV, déclaration en mairie, PMR) 



Prévisions financières : Assurer la rentabilité

- Établir un budget prévisionnel (coût d'installation, équipements, com., stock) 
- Déterminer le seuil de rentabilité (CA minimum pour couvrir les charges) 
- Estimer les dépenses mensuelles (loyer, salaires, matières, frais fixes et var.) 
- Prévoir un plan de trésorerie incluant une réserve pour les imprévus 
- Identifier les sources de financement (fonds propres, emprunts, sub., invest.) 

Checklist : Business Plan pour un Restaurant

 COVERMANAGER



Présentation et rédaction du BP : Structurer son dossier

- Structurer le business plan en sections claires



Résumé exécutif (pitch du projet en 1 page)



Présentation du concept et du marché



Stratégie marketing et commerciale



Organisation et gestion des opérations



Prévisions financières détaillées



- Utiliser une mise en page professionnelle et soignée (titres, graph., annexes)



- Rédiger de manière claire et concise, en mettant en avant les points forts



- Faire relire et corriger son document par un expert ou un conseiller



Essayez par vous-mêmes

Je demande une démonstration