



FOOD TRUCK
HOMEMADE.
FRESH & TASTY

Nom de la start-up	So Food Unlimited (http://www.sofood.lu/)
Date de création	Novembre 2013
Capital social	20.000 €
Nom du (des) fondateur(s) et cursus (universitaire et/ou entrepreneurial)	HELL Gregory CAP/BEP Cuisine // Bac Technologique Hôtelier // BTS Hôtellerie Cuisinier / Maître d'hôtel / responsable restaurant / Manager Hôtelier
Nombre d'employés	4
Domaine d'activité et description du produit / service	Restauration Le food truck permet de répondre aux attentes des consommateurs, se restaurer de manière saine, rapide, ludique et conviviale. Le food truck est un restaurant qui vient à la clientèle et propose une itinérance dans son planning de route.
Sur quoi se base votre business model ?	So Food Unlimited, c'est offrir une restauration de qualité, réalisée maison et axée sur des produits travaillés, et ce depuis un véhicule qui soit spécifiquement équipé pour réaliser une carte optimisée autour d'un concept unique. La vente au « comptoir » permet une rapidité de préparation / service. La mobilité quotidienne offre une concentration de clients importante sur différentes zones de prestation. Mais permet aussi de pouvoir déplacer l'unité de production et de vente sur des événements et autres. Il est donc possible de pouvoir offrir à la clientèle des produits de premier choix, et de modifier l'aspect Fast Food pour de la Good Food sans pour cela en faire subir les conséquences financières dans le prix de vente.
Dernière levée de fonds (ou en cours)	Janvier 2014
Données financières de base (chiffre d'affaires, résultat si pertinent)	2015 : 150.000 €

Quelle est votre prévision de croissance à 3 ou 5 ans ?	<p>+ 40 % en 2016 (acquisition d'un deuxième food truck)</p> <p>+ 5 à 8 % les années suivantes</p>
Pourquoi avez-vous choisi Luxembourg ?	<p>Le Luxembourg offre un lieu idéal pour la restauration « Food Truck », un nombre important de travailleurs dans des zones concentrées avec des offres de restauration faible. Également le fait que le Luxembourg soit une zone qui offre un melting pot culturel et où il est dans les traditions de se nourrir à l'extérieur. Le Luxembourg offre également un ticket moyen de dépense pour se restaurer tout à fait acceptable, ce qui permet de pérenniser l'activité.</p>
Qu'est-ce qui différencie votre produit / service de la concurrence ?	<p>Une connaissance accrue de la branche restauration de par la maîtrise et le cursus du fondateur.</p> <p>La philosophie et les valeurs de l'entreprise font la différence vis-à-vis de nos concurrents, une attention particulière à la qualité de produits, du service et au respect du savoir-faire.</p>
Pourquoi votre business aura de la valeur dans 5 ans ?	<p>Une clientèle fidèle, des accords avec des partenaires et fournisseurs, et la renommée de l'offre de produit. Mais aussi le développement des activités de la marque seront la clé pour un business de valeur dans 5 ans.</p>