

Charlotte THIENPONT
Co-Fondatrice chez PRUNE

**SOLUTIONS INNOVANTES EN NOUVELLE-
AQUITAINE**

A top-down view of a meal served in three glass jars on a white, ornate tray. The jars contain a dark liquid with strawberries, a yellow rice dish with salmon, spinach, and tomatoes, and a vegetable soup with salmon and carrots. A black spoon and fork are placed on the tray. The word "Prune" is overlaid in a white, elegant script font. The background features a beige tablecloth, green olive branches, a woven basket, and a glass of water with ice.

Prune

Prune



Prune

La première solution innovante de plats préparés en bocaux, une offre clé en main disponible dans les sites d'hébergement sans cuisine, issue de produits 100% bio et français

**CYRIL
ROMANET**

Fils & Petit-Fils
de Cuisinier

C.E.O



**CHARLOTTE
THIENPONT**

Fille & Petite-Fille
d'Agriculteur

C.O.O



Ingénieur produit

Développement offres de restauration Air France - 3 ans

Directeur adjoint

Gestion d'hôtels 3* de 110 chambres - 3 ans

Commis de cuisine

MBA Hospitality Management

Bachelor Commerce & Marketing

SERVAIR

Louvre Hotels
GROUP

**MAMMIS
ROUTIN**

**ECOLE
DE
LAVIGNAC**

AgroParisTech

G
**GRENOBLE
ECOLE DE
MANAGEMENT**

Responsable commercial

Développement offres de restauration Air France - 4 ans

Chargé d'innovation

Formulation de nouveaux produits

Diplôme d'ingénieur - Agroalimentaire



Source : KPMG Advisory Services / Tourisme-Hôtellerie-Loisirs



215 MILLIONS
DE NUITÉES
EN FRANCE
EN 2018
+2,4% vs 2017

18 000
HÔTELS



70% DES HÔTEL
SANS OFFRE DE
RESTAURATION
CONTINUE

L'ÉMERGENCE DE NOUVELLES
CHAÎNES D'HÔTELS
SANS RESTAURATION

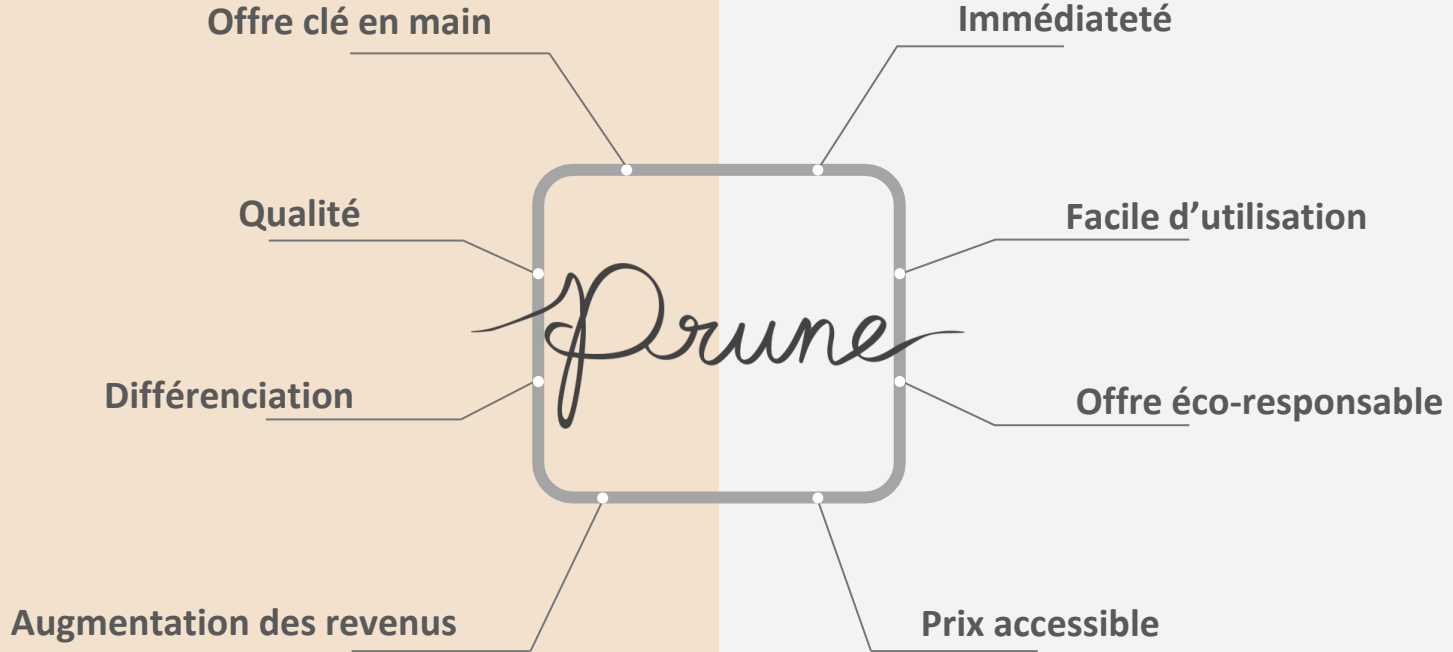


BESOIN PROFESSIONNEL

Offrir un service de restauration premium innovant et sans contrainte horaire

BESOIN CLIENT

Accéder à un repas sain, frais et local instantanément





Des recettes **traditionnelles** françaises **modernisées** ;

Des ingrédients du **terroir français** issus d'une **agriculture biologique et durable** ;

Des produits **sans conservateurs ni additifs** ;

Une conservation **naturelle** pendant **45 jours au frais** ;

Zéro déchet avec un **contenant en verre 100% recyclé**.

Une Carte Automne / Hiver 2020 100% Bio

Poulet rôti aux olives noires & dès de chorizo,
polenta crémeuse à la feta & tomates séchées

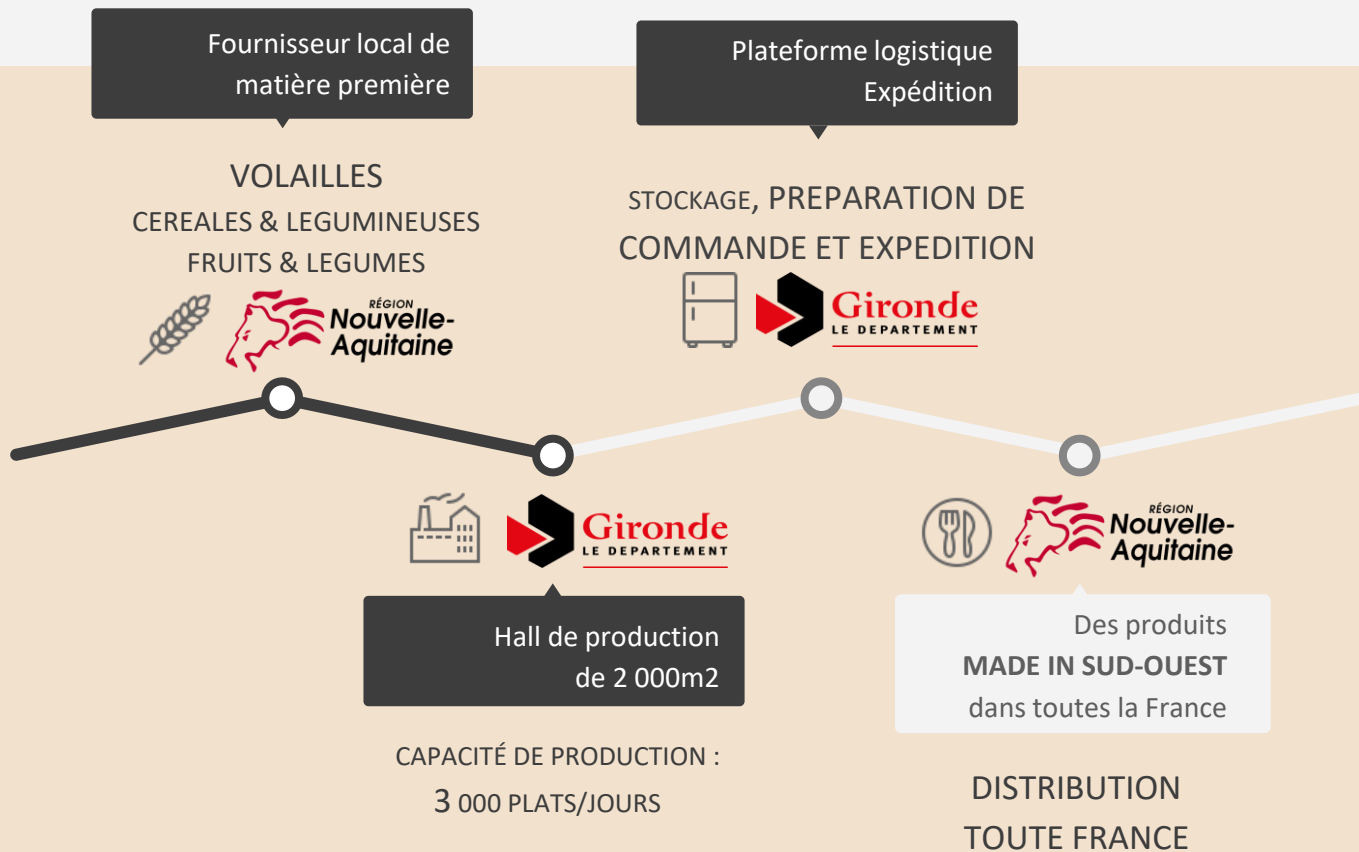
Croziflette aux poireaux,
purée de poireaux fumée aux citrons confits

Coquillette, jambon et truffe
duxelle de champignon de Paris

Curry de légumes de saison
(brocolis, chou fleur, carotte, oignon, gingembre)
à la crème de coco & riz vénéré

Quantité: 350gr





Prune

CONCEPT

Une restauration bistronomique et nomade 100% bio unique ;

Une cuisine de goût et d'histoire ;

Moderniser les traditions culinaires françaises pour se défaire des contraintes physiques et horaires liées à la dégustation d'un bon repas.



“RETAIL”

Redistribution réalisée par les retailers

Produit disponible dans toute
la France

Plateforme de commande en ligne

Cycle de réapprovisionnement
automatique chaque mois



“CLICK & COLLECT”

Distribution automatisée via un frigo connecté
géré directement par Prune

Engagement sur 12 mois renouvelable

Frais de location du frigo HT
mensualisés

Encaissement via une plateforme de
paiement en ligne

Location au professionnel d'un **meuble réfrigéré connecté, compact & visuel** ;

Placement dans le **hall, à l'accueil**;

Encaissement du client directement via une **plateforme de vente en ligne** ;

Visibilité des stocks en temps réel & suivi des ventes à distance ;

Gestion automatisée de la durée de vie des produits ;

Aucun besoin de personnel ;

Distribution en **libre service** disponible **24h/24**.





Des besoins clients **bousculés** face à la crise sanitaire ;

Un coffret repas **individuel** et **100% bio**;

Pour des réunions, séminaires, à **distance** sans perdre en **gourmandise et convivialité** ;

Disponible **partout** en **France** à la maison ou au bureau;

Événements digitaux, séminaires à distance, repas entre clients ou coffret de fin d'année !



Cyril ROMANET
cyril@prune.co

Charlotte THIENPONT
charlotte@prune.co

TOURISME *Lab*

NOUVELLE-AQUITAINE

MERCI !



ARGAT