

**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

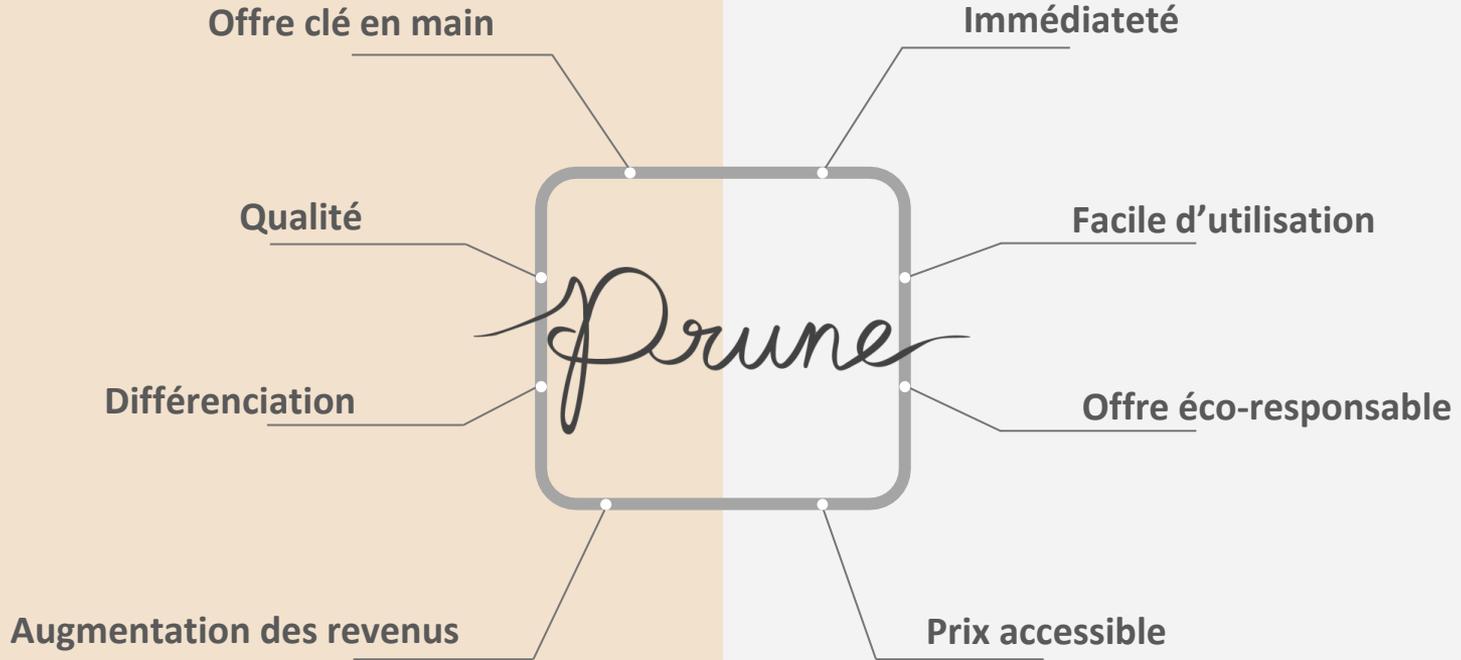


## BESOIN PROFESSIONNEL

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

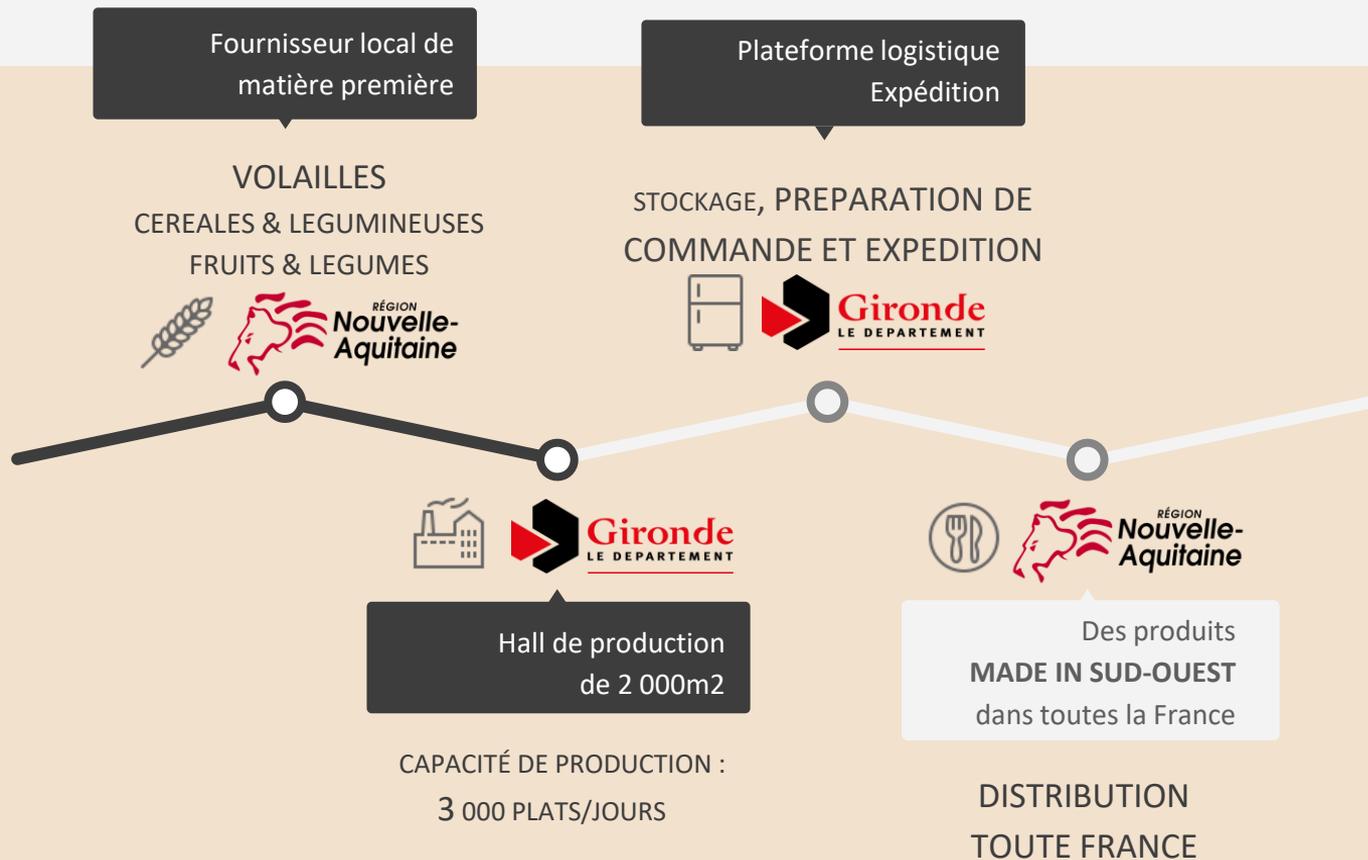
Croziflette aux poireaux,  
purée de poireaux fumée aux citrons confits

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