

# La matrice du MODÈLE D'AFFAIRES des entreprises de restauration alimentaire

## Partenaires clés

Le réseau de partenaires et de fournisseurs clés grâce auxquels le modèle économique des entreprises de restauration alimentaire fonctionne.



## Activités clés

Formulation et Planification stratégique  
Acquisition et rétention de Talents  
Management (direction générale)  
Finance (comptabilité)  
Marketing (communication marketing)  
Approvisionnement  
Production (nourritures et boissons)  
Vente et service  
Théâtralisation des espaces et des activités  
R&D (innovation)

## Ressources clés

Ressources humaines  
Collaborateurs clés (savoir-faire & compétences clés)  
Ressources naturelles  
Ressources alimentaires (N&B)  
Ressources matérielles (support physique)  
Ressources financières  
Ressources technologiques  
Ressources intellectuelles  
Ressources informationnelles (système d'information)  
Ressources TEMPS

## Proposition de valeur

Les combinaisons de produits, services et autres créateurs de valeur que l'entreprise veut offrir à ses segments de clients cibles.



## Relations avec les clients

Les types de relations établis avec chaque segment de clientèle en fonction des objectifs stratégiques.

## Canaux

L'ensemble des canaux qui permettent de faire découvrir les produits et services de l'entreprise, de les vendre et de les distribuer.

## Segments de clients

Les différents groupes d'individus ou d'organisations que cible une entreprise.



## La structure de coûts (C)

Comment l'entreprise utilise ses ressources clés ?

$$C = A \times (U_{mA} \times C_{mD})$$

## La structure de revenus (R)

Comment l'entreprise gagne de l'argent ?

$$R = A \times (U_{m/A} \times P_{mD})$$