



YORU24

YORU24 · POUR LES RESTAURATEURS

Vous cuisinez. Nous élargissons votre horizon.

Votre cuisine a un savoir-faire qui mérite d'être découvert. Avec YORU24, vos plats rejoignent les entreprises de la région — sans que vous ouvriez un nouvel établissement.

Un nouveau débouché pour vos plats, sans service ni salle.

Dans les entreprises de la région, les collaborateurs prennent un repas sur place, autour de CHF 13, dans une vitrine réfrigérée avec caisse en libre-service. YORU24 installe, approvisionne et encaisse. Vous cuisinez.

Votre nom

sur chaque barquette

Le plat est présenté sous l'étiquette de votre restaurant.

Ni salle

ni service, ni caisse

YORU24 installe les vitrines, encaisse et suit les stocks et les dates.

≈ CHF 13

le plat, pour le collaborateur

Prix de vente indicatif. Votre prix d'achat s'établit d'après vos coûts.

Prix indicatifs, à confirmer selon l'assortiment · Mise en service envisagée dès le début 2027.



Image d'illustration

SOMMAIRE

01	La promesse	Ce qu'un partenariat vous apporte	3
02	Le fonctionnement	Un plat, de votre cuisine à la pause des équipes	4
03	La collaboration	Ce qui est acquis, ce qui se définit avec vous	5
04	Les cuisines recherchées	Ce que nous cherchons à mettre en vitrine	6
05	Notre premier partenaire	Le Fumoir de Champoz, et où nous en sommes	7
	Parlons de votre cuisine	Un premier échange, chez vous	8

Votre plat. Votre nom. Notre vitrine.

Votre savoir-faire mérite plus qu'une seule adresse.

Vous gardez vos recettes, votre cuisine et votre nom. Ce qui change, c'est le nombre d'endroits où on peut les goûter.

01 De nouveaux clients

Les collaborateurs des entreprises de la région découvrent votre cuisine là où ils travaillent.

02 Un nouveau canal de vente

Vos plats sont proposés dans les entreprises équipées par YORU24, selon les emplacements ouverts.

03 Sans nouvel établissement

Pas de salle à ouvrir, pas de service à assurer, pas de caisse à tenir : vous restez dans votre cuisine.

OÙ VOS PLATS SONT PROPOSÉS

YORU24 équipe des entreprises où il n'y a pas de restauration à proximité : le premier commerce est à plusieurs minutes de voiture, ou les horaires ne correspondent à rien d'ouvert.

Industries

Production continue, pauses courtes et décalées.

Usines

Site étendu, cantine absente ou saturée à midi.

Bureaux

Une pause de trente minutes, sans temps de trajet.

Ateliers

Petites équipes, pas de cuisine sur place.

Centres logistiques

Zones d'activité éloignées des commerces.

Horaires décalés

Équipes du soir, de nuit et du week-end.

Les emplacements ouverts évoluent : vos plats sont proposés dans les entreprises équipées par YORU24, selon ceux qui sont en service.

Vous créez. Nous développons ensemble.

Suivez un plat, de votre cuisine jusqu'à la pause des équipes. Vous gardez la main sur ce que vous cuisinez ; YORU24 s'occupe du chemin.



Image d'illustration

01 Vous cuisinez.

Vos recettes, préparées dans votre cuisine et conditionnées en barquette, sous l'étiquette de votre restaurant.

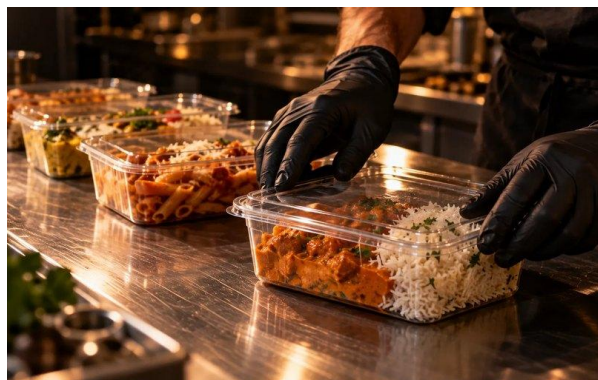
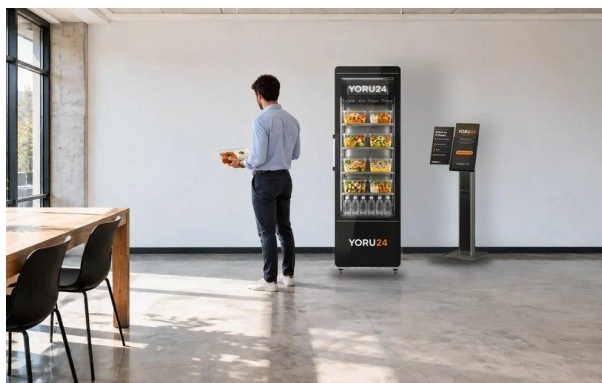


Image d'illustration

02 Vos plats rejoignent la vitrine.

Livraison ou retrait, selon ce qui vous arrange. Les plats sont mis en place dans une vitrine réfrigérée, entre +2 et +8 °C, suivie par YORU24.



Projection du concept

03 Les équipes choisissent.

Dans la salle de pause, le collaborateur prend votre plat, le scanne et paie par carte ou TWINT. Le plat se réchauffe en trois minutes environ.



Image d'illustration

04 Ce qui plaît revient.

YORU24 suit les ventes plat par plat : ce qui part vite revient en vitrine, et l'offre s'ajuste aux goûts de chaque entreprise.

Cuisiné chez vous, servi chez eux.

Vos plats rejoignent la pause des équipes, sous votre nom.

Une collaboration claire dès le départ.

Nous ne publions pas de conditions types : chaque partenariat se construit avec le restaurateur, puis se fixe par écrit. Voici ce qui est déjà acquis, et ce que nous définissons avec vous.

CE QUI EST ACQUIS

Votre nom reste sur la barquette

Le plat est présenté sous l'étiquette de votre restaurant : c'est votre cuisine que les équipes découvrent.

Ni salle, ni service, ni caisse

YORU24 installe les vitrines, encaisse les ventes par carte ou TWINT et suit les stocks et les dates.

Une chaîne du froid suivie

Vitrine réfrigérée entre +2 et +8 °C, température relevée à chaque passage, produits proches de la date retirés.

Un prix clair pour le collaborateur

Autour de CHF 13 le plat préparé, prix indicatif.

CE QUE NOUS DÉFINISSONS AVEC VOUS

- Les plats proposés et leur renouvellement
- Le prix d'achat, établi d'après vos coûts
- Les volumes de départ, progressifs
- La livraison ou le retrait, et leur rythme
- Le conditionnement et la durée de conservation
- L'étiquetage, les invendus et les responsabilités, par écrit

Aucune condition commerciale n'est publiée

Ni prix d'achat, ni volume minimal, ni délai de paiement : rien de cela n'est arrêté d'avance. Ces points se décident avec chaque restaurateur, à partir de vos coûts et de ce que vous pouvez produire, puis sont repris dans une convention écrite.

Nous préparons notre premier emplacement. Les volumes seront donc progressifs au départ. Mise en service envisagée dès le début 2027.

Ce que nous cherchons à mettre en vitrine.

Des plats qui se conservent au froid et se réchauffent en quelques minutes, préparés avec soin. Votre cuisine n'y figure pas ? Parlons-en tout de même.

Plats préparés à réchauffer

Cuisine régionale et traditionnelle

Cuisine asiatique

Salades et repas froids

Options végétariennes

Desserts



Image d'illustration

CE QUE LA VITRINE IMPOSE

Le froid	Vitrine réfrigérée entre +2 et +8 °C, température relevée à chaque passage, produits proches de la date retirés.
Le conditionnement	Des plats conditionnés en barquette. Le format exact et la durée de conservation se définissent ensemble.
Le réchauffage	Le plat se réchauffe en trois minutes environ au micro-ondes.
L'étiquette	Celle de votre restaurant, avec son nom : c'est votre cuisine que les équipes découvrent.

Un premier restaurateur nous accompagne déjà.



Le Fumoir de Champoz

Des repas préparés par un restaurateur de la Vallée de Tavannes.

Saucisse de bœuf et lard sec fumés à la voûte, viande séchée de bœuf.

Plus de 5 menus différents chaque semaine

SES PLATS, DANS LA VITRINE



Rôti haché de porc et bœuf



Émincé de porc, purée et légumes



Saucisse de bœuf fumée à la voûte

Où nous en sommes

YORU24 est une jeune entreprise du Jura bernois, en cours de lancement. Nous préparons notre premier emplacement. Aucun site n'est encore équipé, et aucune référence client n'est à afficher pour l'instant. Mise en service envisagée dès le début 2027.

PARLONS DE VOTRE CUISINE

Restez dans votre cuisine. Touchez de nouveaux horizons.

Vous êtes restaurateur et souhaitez explorer de nouveaux débouchés ?
Présentez-nous votre cuisine, et étudions ensemble ce qui est possible.

On goûte ?

Un premier échange, chez vous, autour de vos plats. Nous passons, nous goûtons, nous en parlons.
Sans engagement.

Devenir partenaire → yoru24.ch/pour-les-restaurateurs

PERSONNE DE CONTACT

Shrevon Fernando

TÉLÉPHONE

+41 76 446 10 63

E-MAIL

contact@yoru24.ch

RÉGION

Jura bernois, Suisse

Le Fumoir de Champoz — plus de 5 menus différents chaque semaine.

Ce document présente une proposition de collaboration. Les plats, les volumes, le conditionnement, le prix d'achat, la livraison et les responsabilités se définissent avec chaque restaurateur et sont repris dans une convention écrite. Prix indicatifs, à confirmer selon l'assortiment.
Mise en service envisagée dès le début 2027. Images d'illustration et projection du concept.