

lazify.fr

Lazify Pitch Deck

Presented by Sébastien Madina



La gestion d'un restaurant en 2025 est un enfer digital.

- 🔄 5 logiciels incompatibles
- 💸 8k€/an gaspillés
- 😫 15h/semaine perdues

Chiffre : "87% des restaurateurs frustrés par leurs outils"





Solutions

POS unifié

Planning et fiche de paye auto

Traçabilité IoT

Le tout dans une seule app qui développera par la suite une marketplace et des partenariats avec les grands fournisseurs français.

Un marché de 5Md€ en Europe, 0 leader consolidé.

Le marché total adressable (TAM) pour l'industrie de la restauration en France, tel que calculé, s'élève à 90 millions d'euros par an. Cette estimation est basée sur 180 000 restaurants, chacun contribuant 500 € par an. Avec un taux de croissance annuel prévu de 12 %, selon Gartner.





Abonnement SaaS + revenus hardware = 70% de marge

Package	Prix/mois	Cible
Starter	249.49€	Petits restaurants
Active	429.99€	Grands restaurant
Premium+	999.99€	Hotels et Chaines

Revenus additionnel : Hardware (imprimantes/pads/ etiquettes jetables)

Revenus additionnel : Marketplace (2% commission)

Roadmap

Objectif : 1 000 clients en 18 mois

01/2026

Levée de fond
seed.
Recrutement CTO
et Directeur
marketing --> MVP
(POS + Planning)

10/2026

Levée de Fond
pour lancer le
marketing de
masse et les
partenariats avec
nos fournisseurs
(brother, Apple...)

06/2027

IA + Marketplace.
Développement de la
partie juridique pour la
DPAE.
Partenariat avec les
fournisseurs pour une
market place simple
d'utilisation avec
comparateurs de prix.

06/2028

Expansion Europe
et scalabilité a
ds'autre domaine
(pharmacie,
boutiques ...)



Marketing Strategy

01

Trial version gratuite de trois mois pour avoir des retours clients constructifs, créer une dépendance au produit.

02

Participation à des salons dans l'hôtellerie restauration (sirha, omnivore, taste of paris), signature de partenariat avec métro, pomona pour qu'ils nous recommandent.

03

Porte à porte avec démo chez les restaurateurs à la fin de leurs service, prise de rendez vous avec les directeurs F&B des groupes hôtelier.

04

Marketing digital sur les réseaux sociaux.



Target Market

Nous espérons avoir entre 6000 et 9000 adhérents la 3ème année, la concurrence ayant déjà une part de marché importante. Nous voulons d'abord montrer à nos partenaires que notre système leur fera gagner beaucoup de temps et donc d'argent/frustration

TAM

\$ 538,9M

SAM

\$ 107M

SOM

\$ 25M

Remplacer 5+ logiciels (POS, planning, réservations, traçabilité, paie) par une seule interface

Planning intelligent: Création automatique des shifts en fonction des réservations et des contrats.
Alertes en temps réel (ex : seuil de stock critique, employé en retard)

Enregistrement automatisé des températures (via capteurs IoT).
Génération des documents légaux(fiches de paie, DPAE, HACCP).

Réservations en ligne synchronisées avec le POS et le planning.
- Programme de fidélité intégré.

Tableaux de bord avec chiffre d'affaires, coûts et productivité en temps réel.
Prévisions IA (ex : besoins en staff pour le week-end).

Architecture modulaire adaptable aux hôtels, bars, traiteurs.
Exemple :Un hôtel pourrait ajouter un module "gestion des chambres"

Notre produit plus en détail.

Dites adieu à la gestion fragmentée ! Lazify unifie POS, planning, traçabilité et plus encore** en une seule plateforme intuitive. Finis les allers-retours entre 5 logiciels, les erreurs coûteuses et le temps perdu.

Notre solution automatise les tâches chronophages (shifts, stocks, conformité HACCP) et fournit des insights en temps réel pour prendre les bonnes décisions. Des outils pro, simplifiés pour tous.

Rejoignez la nouvelle ère de la restauration !
Économisez 15h/semaine, boostez votre productivité et concentrez-vous sur l'essentiel : vos clients.

La team



CEO & fondateur

Sébastien Madina

Thank you

Contact Us

Sébastien Madina

CEO & fondateur

 +33659700976

 sebastienmadina@lazify.fr

 www.lazify.fr



LAZIFY