

DANS LE NOIR ?
DES SENS À L'ESSENTIEL

DANS LE NOIR ?



Une expérience unique dans votre hôtel

LE CONCEPT



- Dans le Noir ? un concept unique à 3 niveaux :
 - voyage sensoriel
 - expérience conviviale
 - échange humain
- Un "?" qui résume tout
- Une success-story née à Paris en 2004
- Une expérience testée par 2 millions de personnes à travers le monde

Découvrir le concept en vidéos →





DANS LE NOIR?
DES SENS À L'ESSENTIEL

PRÉSENCE MONDIALE

9 pays

14 villes

10 partenaires

Top Restaurants



Luxembourg #2/600

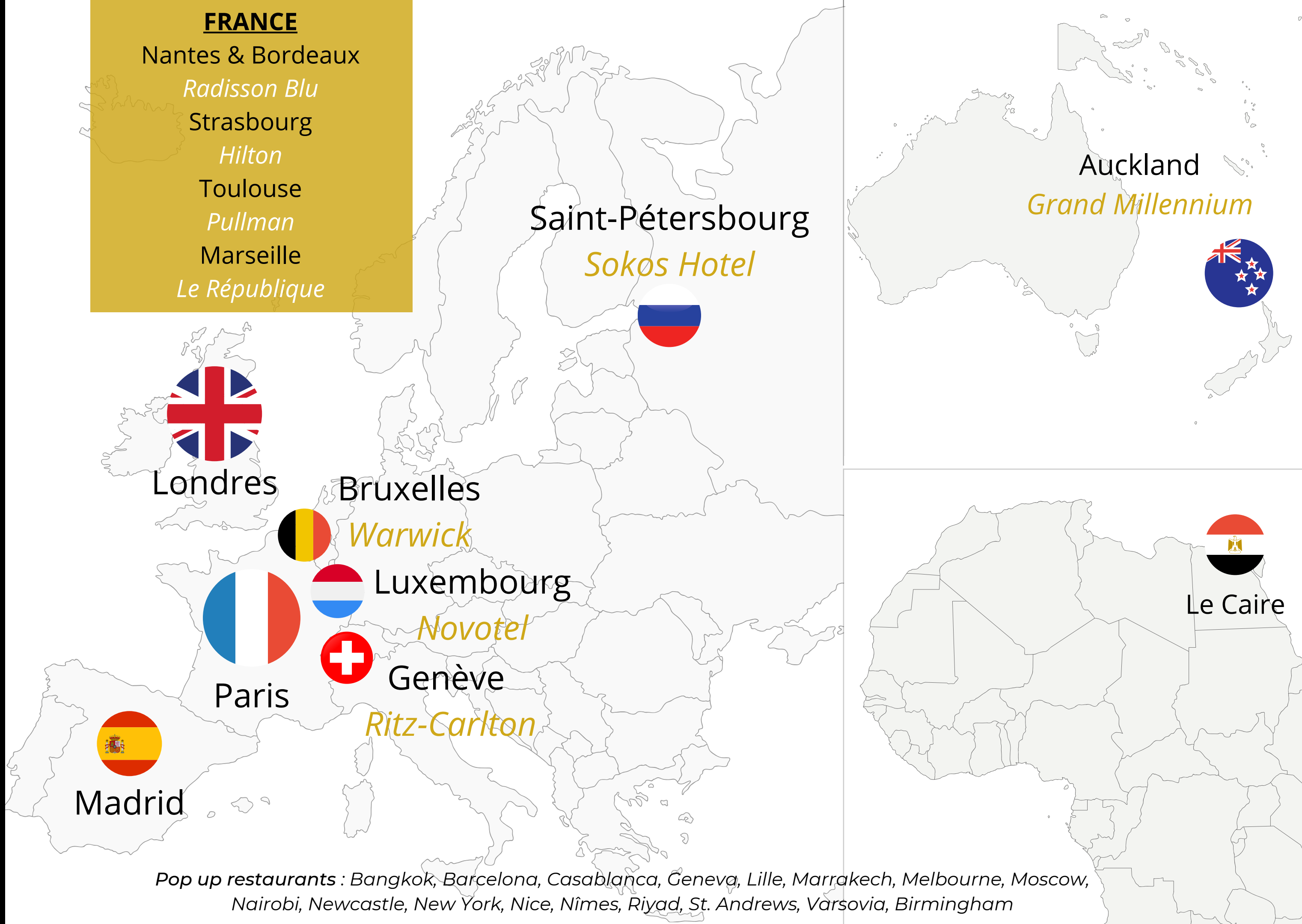
Genève #4/1289

Toulouse #5/1490

Bordeaux #12/1449

Nantes #22/865

*février 2024



LE BUSINESS MODEL

UN PARTAGE D'EXPERTISE POUR UN PARTENARIAT GAGNANT-GAGNANT



UNE SOURCE DE REVENU SUPPLÉMENTAIRE

Optimisez l'utilisation d'une salle : ce projet ne remplace pas votre activité déjà existante, mais vient s'y ajouter.



DES EXPERTISES COMPLÉMENTAIRES

Un partenariat gagnant-gagnant avec des intérêts communs.



QUI FAIT QUOI ?

HÔTEL

- Mise à disposition de la salle avec occultation
- Food & Beverage
- Votre équipe (cuisine, bar,...)
- Emploi des guides-serveurs déficients visuels



DLN

- **Manager de projet** (management opérationnel, planning, booking, prospection, communication)
- **Mise en place** adaptée à l'hôtel de l'organisation du projet et de l'optimisation de l'opérationnel
- Recrutement et formation des **guides serveurs** (et formation du personnel de l'hôtel mobilisé sur le projet : chef, accueil, réservation,...)
- **Occultation** de la salle : visite sur site, cahier des charges
- Mise en place des process et des guidelines de sécurité.
- **Site internet / Système de réservation / Gestion des réseaux sociaux** => création & gestion
- **Création graphique** des supports de communication
- **Licence de marque**

COMMUNICATION

L'hôtel bien implanté sur son marché, Dans le Noir ? expert de son concept.

BUSINESS DATAS

- L'hôtel encaisse l'intégralité des revenus.
- ↪ DLN facture par couvert de 18,00 € à 30,00 € (selon la ville et le pays)

MARCHÉ FRANÇAIS

- Prix moyens de vente : 58€ / 69€ TTC
 - Ticket moyen 60€ / 62€ HT
- Commission France : 18,50€ HT / couvert
- Couverts moyens mensuels France (hors Paris) :
 - 600 (sur 2 ou 3 soirs)

INTERNATIONAL

	BRUXELLES Ouverture juin 2021	LUXEMBOURG Ouverture novembre 2022	GENÈVE Ouverture janvier 2023	AUCKLAND Ouverture mars 2023
Prix de vente TTC	64 € / 79 €	60 € / 79 €	98 CHF / 128 CHF	110 NZD / 155 NZD

LES BÉNÉFICES POUR VOTRE HÔTEL



- Bénéficiez de notre image de marque positive pour vous différencier de la concurrence : avantage concurrentiel majeur
- Offrez aux clients B2C et également B2B une expérience unique
- Augmentez votre CA F&B (restaurant et bar)
- Suscitez l'intérêt des médias et visez le top 5% des meilleurs restaurants de votre ville sur Tripadvisor
- Impliquez vos équipes dans un projet positif, inclusif et social

ALLER PLUS LOIN

3 LEVIERS POUR GÉNÉRER PLUS DE REVENUS

- **B2B :**
 - Evènements d'entreprise (dîner sur créneaux privés, teambuilding)
- **Bons cadeaux :**
 - Boutique en ligne mise en place par Dans le Noir ?. Revenu dirigé directement sur le compte de l'hôtel.
 - Bons cadeaux valables 1 an. Non consommés, conservés à 100% par l'hôtel.
 - Quelques données :
 - Londres : 348K€ en 2023 (dont 129K€ en décembre)
 - Toulouse : 280K€ en 2023 (dont 140K€ en décembre)
- **Events spéciaux :**
 - Concert, partenariats avec des marques, speed dating,...



LES PRÉ-REQUIS

POUR UN PARTENARIAT RÉUSSI

- Compréhension du concept et motivation (management, communication, équipe F&B,...)

➔ Seul prérequis absolument indispensable

Quelques précisions :

- Salle de conférence d'une taille minimale de 60m², à proximité d'une cuisine
- Présence d'une cuisine dans l'hôtel et d'une brigade. Chef intéressé / motivé par ce concept, vecteur de nouveaux challenges
- Standing : Hôtel généralement 4 ou 5 étoiles.

Etude détaillée de chaque projet (faisabilité technique, potentiel économique via une projection financière réalisée ensemble,...) et transparence entre les partenaires.



DANS LE NOIR ?

DES SENS À L'ESSENTIEL

Merci de votre attention !



Des questions ?

+33 6.42.67.83.73

chanael@danslenoir.com

www.danslenoir.com

