

# CAV BURO

L'expérience oenologique 360°  
dédiée aux entreprises et aux  
salariés

## Deux **problématiques**

Alice et Pierre sont des **salariés passionnés de vin**. Ils souhaitent stocker leurs bouteilles à Paris, mais trouvent les solutions actuelles **chères** et **lointaines**



Leur **employeuse**, Elodie, s'interroge sur les nombreux **espaces inoccupés** dans son entreprise



## La Solution : **Cavoburo**

Nous apportons une **expérience oenologique 360°** :

Stockage et Vieillessement

Achat de bouteilles

Evènements

Dans **un seul** lieu du **quotidien**, **le bureau**

# Le vieillissement avec notre cave **personnalisée** et **sécurisée**

## Excellence

Nous utilisons des caves d'une **capacité de 200 bouteilles** fabriquées par des experts reconnus du marché, respectueux de l'environnement et des dernières normes

## Segmentation

Les caves disposent de **clayettes coulissantes verrouillés** et accessibles grâce à un **QR Code** personnel. Ce système permettra de **sécuriser l'accès tout en garantissant la bonne conservation du vin**

## Connectivité

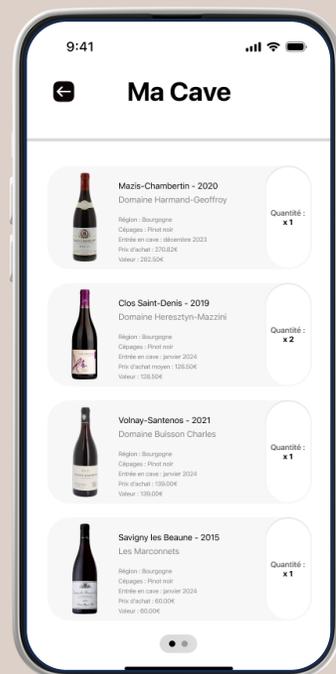
Nos caves bénéficient de la **connectivité** permettant de gérer ses vins en temps réel grâce à notre **App développée en interne**

## Conservation

Des **conditions optimales de conservation** surveillées 24h/24h afin de garantir le **bon vieillissement** des vins



# Une App ergonomique pour s'**informer** et **gérer** le stockage de ses vins



## Accès

Alice réserve et accède à **son espace de cave sécurisé** grâce à son QR Code depuis son App



## Gestion

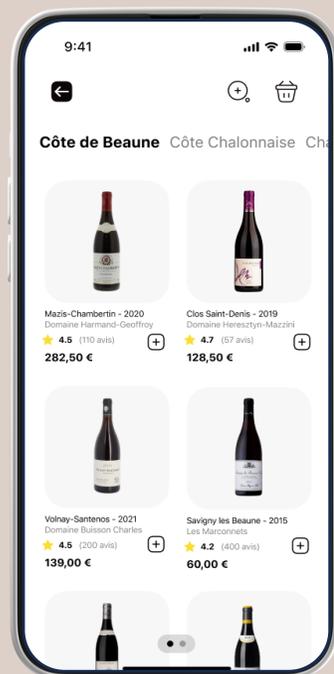
Elle peut facilement **ajouter** et **retirer** des bouteilles afin de les faire **vieillir** dans des conditions optimales



## Information

Alice peut **accéder aux informations de ses bouteilles** en temps réel (producteur, géographie, prix, ...)

# Une expérience d'achat **rapide** et un accès aux **meilleurs vins**



## Choix

Nous avons développé une **marketplace** donnant accès à nos **e-cavistes partenaires** qui réalisent la **vente** et la **livraison** sous 2 semaines



## Allocations

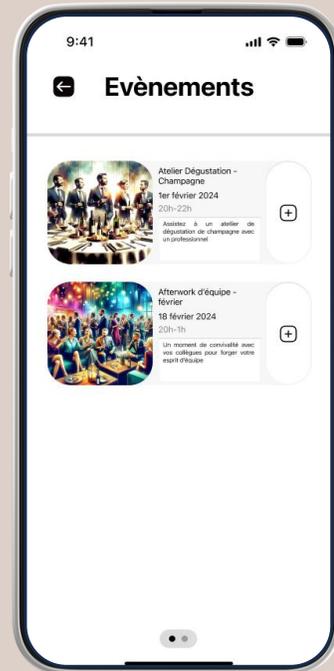
Pierre aura **accès à des allocations rares et prestigieuses** de toutes les régions viticoles françaises et des vins du Monde



## Conseil

Avec des **conseils de nos spécialistes en temps réel, des newsletters** et une **transparence totale**, Pierre ne sera plus perdu dans ses accords mets et vins

# Un partenariat pour être votre **conseiller oenologue** de tous les jours



## Approvisionnement

Nous accompagnons les entreprises dans leur **approvisionnement en vin** pour leurs **événements** (vin, champagne, etc.)



## Dégustations

Nous proposons de renforcer la **cohésion** de vos équipes autour de **dégustations et de cours d'oenologie** avec nos spécialistes partenaires



## Event Planner

Nous sommes le **relai des employeurs** afin d'**organiser et d'animer** les événements oenologiques au sein de l'entreprise

# Notre proposition de valeur

- 1** Bien-être au travail
- 2** Valoriser les espaces inutilisés
- 3** Un produit accessible pour tous
- 4** Des équipes soudées



## Marché

Avec **75%** de consommateurs, le vin est l'alcool le plus **consommé** en France

**54%**

**Achètent** du vin plus d'1x/mois

**63%**

**Stockent** du vin à leur domicile

**75%**

Des -35 ans consomment du vin tranquille, mais avec une volonté : **consommer moins, mais mieux**

**32%**

Des bouteilles des 30-39 ans sont consommées **après vieillissement**

### Parmi les 25-40 ans salariés à Paris

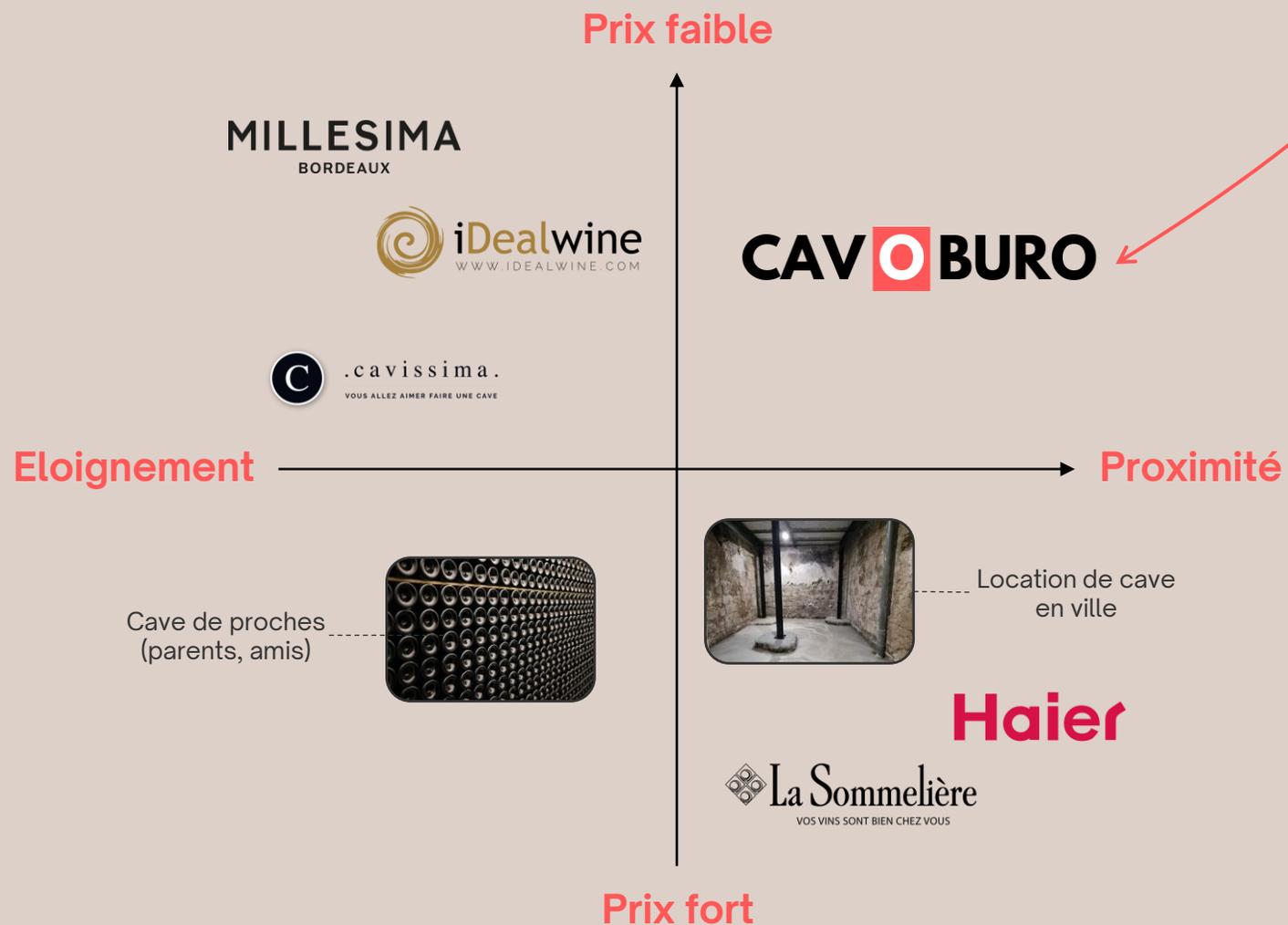
**85%**

Consomment du vin **plusieurs fois par mois** et sont **intéressés** par **l'oenologie**

**66%**

**Ne stockent pas** de vin chez eux par **manque de place**

# Notre objectif concurrentiel : toucher les 25-40 ans des villes



# Un prix **simple**

## Stockage

**2500€ /an /cave**

Payé par l'entreprise

- ✓ Caves de 200 bouteilles
- ✓ Gratuit pour les salariés (avantage salarial, budget CSE)
- ✓ Engagement d'1 an

## Evènements

**Commission de 10% /bouteille**

Payé par l'entreprise

- ✓ Sourcing des bouteilles
- ✓ Inclus la logistique et l'assurance
- ✓ Sourcing des partenaires (oenologue, sommelier, etc.)

Vous n'avez plus qu'à adopter **Cavoburo**



Restons en contact et rendez-vous sur  
[www.cavoburo.com](http://www.cavoburo.com)