



**OPEN
BAR** 
UN RÉSEAU D'EXPERTS



UNE BIÈRE PRESSION & FRAÎCHE

EN VRAC POUR UNE CONSOMMATION
zéro déchet!



👉 Contribuer à l'émergence d'une société zéro déchet : telle est la vision de Jean Bouteille grâce à l'association du vrac liquide et de la bouteille réutilisable et consignée.



1

UNE BIÈRE FRAÎCHE PRESSION ET ZÉRO DÉCHET

page 4

2

OUBLONG : LA SOLUTION FRANÇAISE POUR DÉLIVRER VOTRE BIÈRE FRAÎCHE EN VRAC

page 5

3

UNE BOUTEILLE RÉUTILISABLE & CONSIGNÉE

page 8

4

QUELQUES INSTALLATIONS

page 9

5

PARTENARIAT OPEN BAR & JEAN BOUTEILLE

page 10



UNE BIÈRE FRAÎCHE *PRESSION & ZÉRO DÉCHET*

Oublong est une fontaine pour distribuer de la bière en vrac de façon self service ! Elle peut être installée dans des bars, les restaurants, chez les cavistes ou dans les points de vente. Les consommateurs peuvent ainsi déguster des bières pression, de leurs brasseurs préférés entre amis, en famille ou à deux, tout en limitant sa consommation de déchets. La bière est délivrée dans une bouteille réutilisable à vie et déconsignable. **Et voilà comment trinquer zéro déchet!**

NOTRE CONCEPT

De la bière en VRAC sur place ou à emporter :

- Un bon moyen de proposer des **bières fraîches, prêtes à être dégustées en provenance de micro-brasseries locales, artisanales**
- Trinquer zéro déchet, grâce aux **bouteilles en verre réutilisables** **#GROWLER**
- Une conservation en moyenne **jusqu'à 5 jours après sa mise en bouteille**
- 3 volumes différents selon le **besoin du consommateur.** (50cl/75cl & 1L) **#ANTIGASPI**



**DISTRIBUE
DE LA BIÈRE
MAIS PAS QUE...!**

également pour la
famille des pétillants!

(Cidre, limonade, softs
pétillants, etc.)



OUBLONG : LA SOLUTION FRANÇAISE POUR DÉLIVRER VOTRE BIÈRE FRAÎCHE EN VRAC



LES AVANTAGES DE LA BIÈRE À EMPORTER

- 👉 **Faible investissement** pour se lancer (à partir de 2499€)
- 👉 Une réponse aux **attentes consommateurs** :
 - Pouvoir proposer des bières de spécialités qualité pression en bouteille
 - Des bières de spécialités non commercialisées en GMS
- 👉 Toucher une nouvelle cible de clients, **amateurs de bière ou consommateurs en épicerie fine**
- 👉 Une solution permettant la **vente à emporter**



BON À SAVOIR!

Les bières de spécialités :

- “ Sont le **3^{ème} segment des PGC** le plus dynamique en 2019*
- Leur croissance en valeur approche les **10 % et atteint les 7% en volume*** 🍷



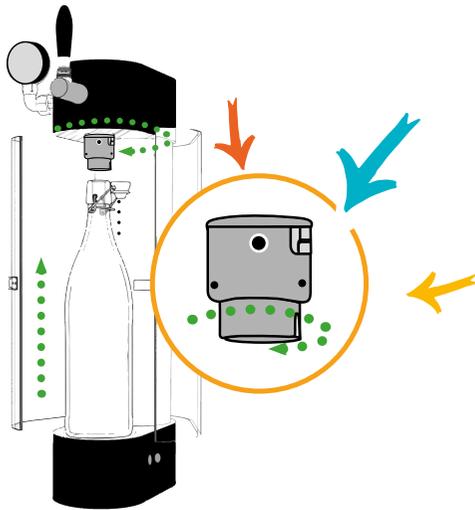
[*https://www.lsa-conso.fr/dossier-les-50-categories-championnes-des-pgc,333996](https://www.lsa-conso.fr/dossier-les-50-categories-championnes-des-pgc,333996)



UNE FONTAINE EN SELF-SERVICE & simple d'utilisation!

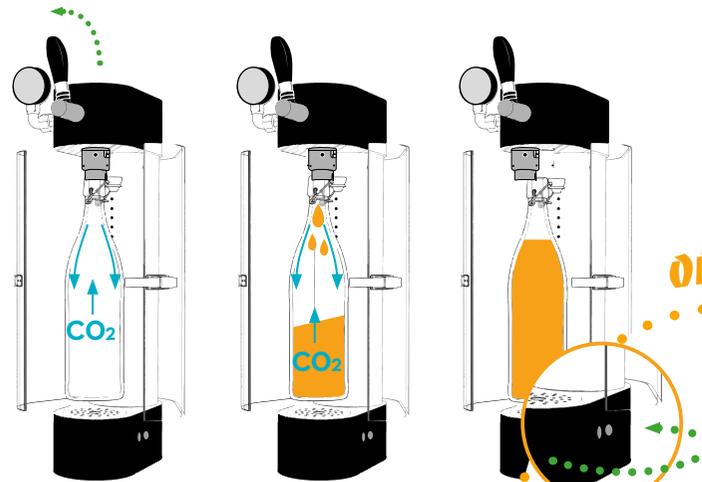
→ COMMENT ÇA MARCHE ?

1 **Enclenchez**
la bouteille
dans la bague



2 **Tirez** la poignée

- 👉 Présurisation & remplissage automatique
- 👉 Mise en pression
- 👉 Ecoulement sans mousse
- 👉 Conservation : 5 jours



3 **Dégustez**
à 2, entre amis ou en famille
une bière fraîche, pression
& zéro déchet



LES PERFORMANCES DE LA FONTAINE **OUBLONG**

👉 Temps de remplissage rapide

- 45 sec. pour remplir 1L sans mousse

👉 Distribution jusqu'à 2 bières via 1 seule fontaine

- Sélection de la bière via un bouton
- Sans perte de produit
- Sans mélange de bière



👉 Un entretien facile & rapide

- Nettoyage de 2 à 5 min au quotidien (notice de lavage à disposition)
- Sanitation* à réaliser toutes les 6 à 8 semaines

👉 Une fontaine self-service

- Remplissage semi-automatique de la bière avec une prise en main dès la 1^{ère} utilisation



*opération de maintenance et nettoyage chimique et/ou mécanique de l'installation.

UNE BOUTEILLE réutilisable et consignée

Les Jean Bouteille(s) sont spécialement adaptées au vrac et conçues pour être réutilisées le plus de fois possible

TOUTES NOS BOUTEILLES SONT :

- Livrées **prêtes à l'emploi**
- Montées avec des bouchons mécaniques, permettant de **conserver la qualité organoleptique et pétillante de la bière**
- La garantie d'une bonne utilisation, car **adaptées aux fontaines et certifiées récipient mesure** (ligne qui certifie le volume)
- **Miser sur le réemploi** plutôt que la gestion des déchets
- Une **option de collecte et de lavage des bouteilles**
conditions : 100 bouteilles / rachat 0,83€ HT unité

3 FORMATS DISPONIBLES :

Pour les commander,
rendez-vous sur :
www.commande.jeanbouteille.fr



EN 2019,
324 252
JEAN BOUTEILLE(S)
ONT ÉTÉ ADOPTÉES
PAR LES
CONSUMMATEURS!

Pourquoi un
récipient mesure?

Si vous faites de la vente à emporter, la loi vous oblige à certifier la quantité que vous vendez à votre client.

2 possibilités :

- ☞ Vendre au poids via une balance certifiée
- ☞ Via une bouteille qui comporte une ligne certifiant le volume du liquide délivré



4

QUELQUES INSTALLATIONS



Mme Bio & M.Vrac - Toulouse



Le mumure de la cave - Paris



Biocoop - St Martin - Boulogne



La plante du loup - Lyon



Brasserie Cambier - Croix



PARTENARIAT JEAN BOUTEILLE & OPEN BAR

Jean Bouteille, créée en 2014 est une entreprise à mission dont l'ambition est de **démocratiser le zéro déchet**, le mieux manger, en faisant des **consommateurs des acteurs conscients de leur consommation**. Pour ce faire Jean Bouteille, installe dans les points de vente des solutions complètes pour **permettre aux consommateurs de ne pas générer de déchets lors de leur consommation de liquides du quotidien**.

NOTRE PRIORITÉ : *accompagner les points de vente dans la réussite de leur rayon de vrac liquide pour lutter ensemble contre le préemballé à usage unique.*

- 👉 **Innovateur de solutions vrac** pour tous types de points de vente
- 👉 **+ 60 produits** au catalogue avec une commande en ligne
- 👉 **5 univers de produits** : la buanderie, la salle de bains, la cuisine, la cave et le comptoir pour la bière
- 👉 **Une internalisation des métiers** : BE, R&D, commerce, Marketing, sav, etc.
- 👉 Un savoir faire et une fabrication française

De la start-up à la PME, Jean Bouteille, c'est désormais **37 personnes engagées et dynamiques qui partagent la même ambition : réduire nos déchets ! 700 points de vente sont engagés à leurs côtés depuis 2014**, en France, Belgique, Luxembourg, Danemark, Île de la Réunion et nous débutons actuellement en Allemagne.



Pourquoi OPEN BAR ?

LA BIÈRE TOUT UN MÉTIER!

- 👉 Le premier réseau d'installateurs professionnels indépendants, **spécialistes du tirage pression et autres matériels de l'espace bar, à couverture nationale.**
- 👉 Installations et entretien du tirage pression. **Vente et maintenance sur les machines à café, la réfrigération, l'arrière-bar, le mobilier CHR...**
- 👉 Un réseau fédéré par l'esprit de service et l'objectif permanent d'offrir une **prestation de qualité et une réactivité unique !**





COORDINATEUR RÉSEAU

Sylvain MARTEL
s.martel@open-bar.fr
06 26 04 49 05

GRAND EST

Nicolas BERNARD
bernard-nicolas@tirage-pression.fr
06.31.99.98.01

PICARDIE - CHAMPAGNE ÎLE DE FRANCE

Guy LEMAIRE
guy.lemaire03@orange.fr
06.08.80.16.39

BRETAGNE

Stéphane TURMEL
destinationkfe@live.fr
06.33.83.82.27

PAYS DE LOIRE

Anthony RICHARD
anjoupression@orange.fr
06.12.37.76.08

AQUITAINE

Joël BOIDUN
joel.t3b@laposte.net
06.26.20.08.48

ÎLE DE FRANCE

Thierry CHEVALIER
tiragepressionservices@gmail.com
06.95.16.86.01

AUVERGNE - LANGUEDOC

Philippe BERTRAND
tiragebierebertrand@sfr.fr
06.09.21.22.73

OCCITANIE

Guillaume TESTAS
multitechchr@yahoo.fr
06.17.04.68.78

HAUTS DE FRANCE NORMANDIE

David MOREAUX
tbe.david@orange.fr
06.09.21.13.61

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ RHÔNE - ALPES PACA

Gérard SIMONET
gsimonet@ims-bcv.fr
06.09.21.22.73



openbar@jeanbouteille.fr

www.open-bar.fr