

GESTION DE PROJET

Peekaboo Coffee House

De l’idée à l’ouverture — puis à la consolidation

MAI 2022 — JUILLET 2026
LAUSANNE • RUE DE LA PONTAISE 46

Un projet entrepreneurial piloté de bout en bout

LE PROJET

50’000 CHF pour passer d’un local vide à un café opérationnel

Une réalisation qui combine vision, coordination, budget, marque et exploitation.

50’000 CHF

Budget global piloté

4 ans

Conception, ouverture et consolidation

1 lieu

Rue de la Pontaise 46, Lausanne

360°

Travaux, fournisseurs, identité et opérations

Le projet ne s’est pas arrêté à l’ouverture : il a fallu créer une expérience reconnaissable, une offre cohérente et une organisation capable de fonctionner au quotidien.

Un petit café niché au cœur de Lausanne

La promesse : une expérience simple, chaleureuse et immédiatement reconnaissable.

« Allier l’arôme d’un café soigneusement sélectionné à une atmosphère conviviale et chaleureuse. »

- Une identité accessible et mémorable
- Une offre soignée avec des partenaires locaux
- Un lieu où l’on se sent rapidement chez soi

LE BESOIN

L’emplacement relie quartier, mobilité et vie locale

Peekaboo se situe entre le Palais de Beaulieu et les Plaines-du-Loup.

RUE DE LA PONTAISE 46

BUS 1 • 3 • 20 • 21

Une adresse facilement accessible, pensée pour une clientèle de quartier, de passage et de proximité.

- Un accueil tôt le matin
- Une offre sur place et à l’emporter
- Une pause de proximité
- Une atmosphère calme et conviviale

La transformation rend le projet tangible

Le même lieu, passé d’un espace vide à une expérience accueillante et exploitable.





Organisation du mobilier • ambiance chaleureuse • parcours client • intégration du matériel

LA PLANIFICATION

Six phases structurent le projet jusqu’à l’ouverture

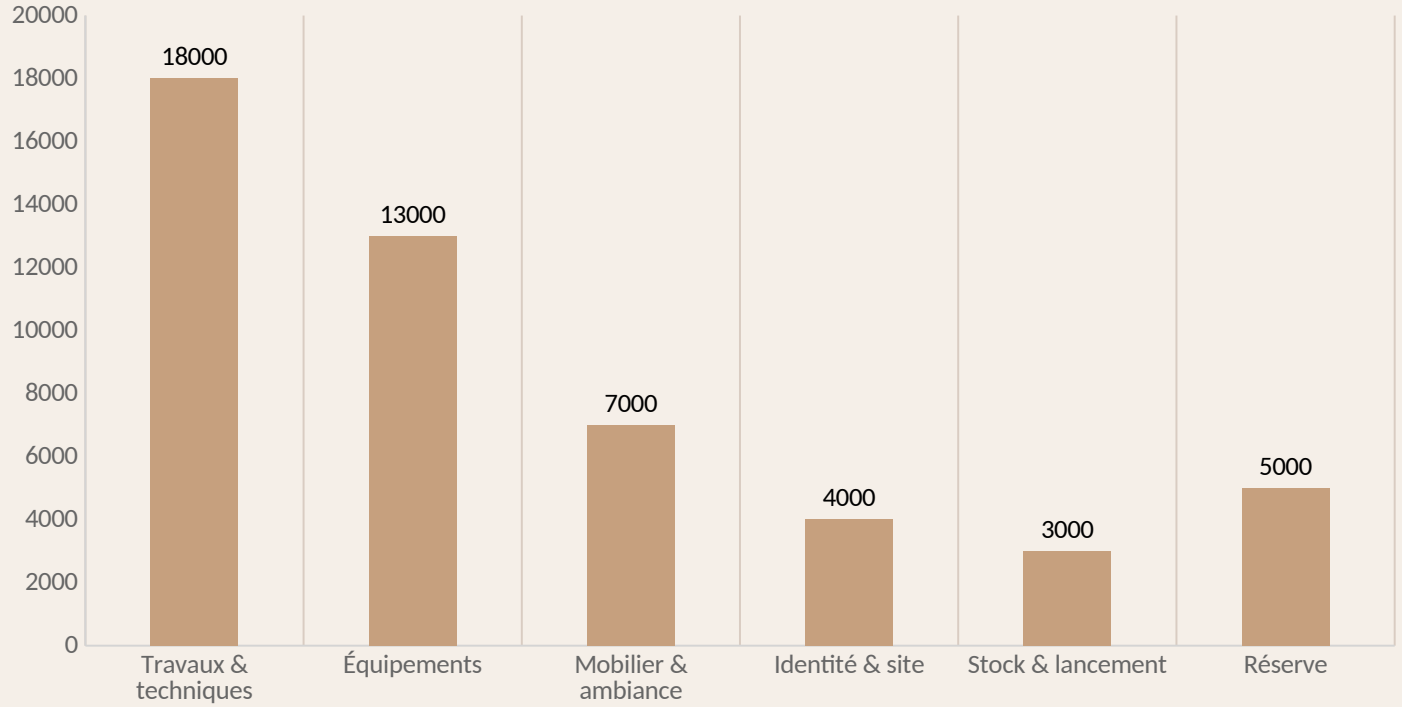
La coordination des travaux et des entreprises a structuré toute la mise en œuvre.

01	02	03	04	05	06
Cadrer	**Concevoir**	**Coordonner**	**Installer**	**Ouvrir**	**Consolider**
Vision, besoins, emplacement	Concept, budget, parcours	Travaux, entreprises, livraisons	Matériel, mobilier, tests	Préparation, lancement, ajustements	Offre, outils, communication

Responsabilité centrale : maintenir l’ordre des interventions, arbitrer les priorités et protéger le calendrier d’ouverture.

50’000 CHF pour transformer, équiper et lancer le lieu

Répartition indicative à ajuster si les montants réels diffèrent.



BUDGET GLOBAL

50’000 CHF

Arbitrer coût, qualité et délai — sans perdre la cohérence du concept.

Ligne de réserve : 5’000 CHF pour absorber les ajustements et imprévus.

LES FOURNISSEURS

La qualité de l’offre commence par les partenaires

La sélection combine produit, régularité, proximité et fiabilité opérationnelle.

CAFÉ BIO

Utopia & Torpedo

Grains sélectionnés et torréfiés avec soin pour révéler des arômes riches.

CHOCOLAT

Marta

Un chocolat artisanal local, proposé chaud ou froid.

AUTRES BOISSONS

Sélection dédiée

Thés, matcha, cold brew, thé froid maison et kombucha Valdo.

Au-delà de la négociation, le rôle consiste à coordonner commandes, délais, qualité et continuité d’approvisionnement.

La marque prolonge l’expérience au-delà du lieu

Un univers brun, chaleureux et gourmand décliné sur le site et les supports produits.





Nom • logo • photographie • site internet • supports de communication • cohérence produit

Une proposition large, servie sept jours sur sept

Du café bio aux boissons froides, l’offre accompagne plusieurs moments de consommation.

- Cafés bio d’exception
- Chocolat Marta chaud ou froid
- Cold brew & thé froid maison
- Disponible à l’emporter
- Thés sélectionnés
- Matcha & iced coffee
- Kombucha Valdo

HORAIRES

LUNDI — SAMEDI

6h30 — 17h00

DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

8h00 — 17h00

L’ouverture exige des routines simples et répétables

Les procédures transforment le concept en expérience constante pour le client.

OUVRIR

Préparer le lieu, le matériel et l’offre avant l’arrivée des clients.

SERVIR

Garantir qualité, accueil, rapidité et cohérence des produits.

SUIVRE

Contrôler stocks, commandes, ventes, dépenses et besoins.

FERMER

Nettoyer, sécuriser, réapprovisionner et préparer le lendemain.

Des outils de suivi permettent de prioriser les actions, anticiper les ruptures et documenter les décisions.

Le plan a évolué sans perdre l’objectif d’ouverture

Chaque difficulté a demandé un arbitrage entre délai, coût, qualité et expérience client.

TRAVAUX	Réorganiser l’ordre des interventions et maintenir les entreprises alignées.
BUDGET	Prioriser les dépenses essentielles et conserver une réserve d’adaptation.
MATÉRIEL	Comparer les alternatives selon l’usage réel, la disponibilité et la maintenance.
EXPLOITATION	Ajuster l’offre, les routines et les stocks selon les retours du terrain.

Décider vite, documenter clairement et protéger les priorités critiques.

Le résultat dépasse l’ouverture du café

Peekaboo démontre une capacité à conduire un projet réel jusqu’à son fonctionnement quotidien.

Ouverture réussie

Local entièrement transformé

Identité cohérente et visible

Offre structurée avec partenaires locaux

Organisation opérationnelle créée

Clientèle développée dans la durée

COMPÉTENCES DÉMONTRÉES

Gestion de projet • planification • budget • coordination • négociation • organisation • communication • résolution de problèmes

Une vision transformée en lieu, en marque et en expérience client.