

Ecocup & Beer Up : votre bar gagne de l'argent à chaque verre.

Des gobelets réemployables à votre effigie, un site web offert pour faire revenir vos clients, et la tireuse qui supprime la perte de mousse.

$$2 \text{ € CONSIGNE} - 1 \text{ € LE GOBELET} = 1 \text{ € DE MARGE}$$

POURQUOI LES BARS DISENT OUI

+ 1 € net par verre gardé

Consigne à 2 € sur un gobelet qui vous coûte 1 € : chaque verre gardé en souvenir, c'est 1 € encaissé. 10 % des clients le gardent en moyenne.

Zéro casse

Polypropylène incassable, réemployable des centaines de fois — fini les verres brisés.

Votre marque, pas celle des brasseurs

Des verres à l'effigie de votre établissement — pas à celle de vos fournisseurs de boissons.

Conforme à la loi AGEC

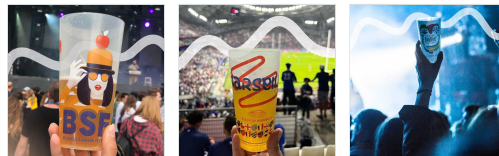
Le réemployable est obligatoire pour la consommation sur place et se généralise à emporter.

Votre site web offert — inclus dans le prix des cups

Un QR code sur chaque gobelet mène à votre mini-site : bons plans du mois, produit du jour, offres heures creuses, avis Google. Objectif : faire revenir vos clients plus souvent.



Ecocup personnalisés — réemployables des centaines de fois



En festival, au stade, en concert — vos clients gardent le verre



Les verres sur pied — ballon 60 cl incassable

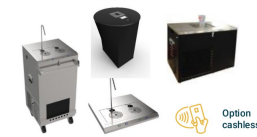
Et pour la carte des vins et cocktails : les **verres sur pied** Ecocup — ballon 60 cl, verre à vin, coupe à champagne. L'élégance du verre, sans la casse.

BEER UP — LA TIREUSE QUI REMPLIT PAR LE BAS

Le système breveté Beer Up remplit le gobelet par le fond : **col de mousse parfait, zéro perte de matière**. Vous récupérez de la bière que vous payiez déjà. En libre-service : vos clients se servent seuls, le débit augmente aux heures de pointe.



Nos tireuses à bière innovantes



Option cashless

ILS SERVENT DÉJÀ DANS DU RE-UZ



RE-UZ, LE GROUPE DERRIÈRE ECOCUP

Re-uz est le groupe qui a créé et possède la marque **Ecocup**, que tout le monde connaît : c'est bien le **leader européen du réemploi** — plus de 60 millions de gobelets fabriqués et lavés chaque année. 100 % fabriqué en France (Ain), normes de contact alimentaire respectées — sans bisphénol A ni phtalates — des garanties rarement offertes par les vendeurs en ligne. **Médaille d'or EcoVadis** (74/100, top 5 % RSE), certifié **B Corp**.



Ecocup & Beer Up : votre bar gagne de l'argent à chaque verre.

Des gobelets réemployables à votre effigie, un site web offert pour faire revenir vos clients, et la tireuse qui supprime la perte de mousse.

$$2 \text{ € CONSIGNE} - 1 \text{ € LE GOBELET} = 1 \text{ € DE MARGE}$$

POURQUOI LES BARS DISENT OUI

+ 1 € net par verre gardé

Consigne à 2 € sur un gobelet qui vous coûte 1 € : chaque verre gardé en souvenir, c'est 1 € encaissé. 10 % des clients le gardent en moyenne.

Zéro casse

Polypropylène incassable, réemployable des centaines de fois — fini les verres brisés.

Votre marque, pas celle des brasseurs

Des verres à l'effigie de votre établissement — pas à celle de vos fournisseurs de boissons.

Conforme à la loi AGEC

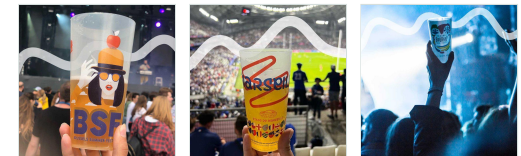
Le réemployable est obligatoire pour la consommation sur place et se généralise à emporter.

Votre site web offert — inclus dans le prix des cups

Un QR code sur chaque gobelet mène à votre mini-site : bons plans du mois, produit du jour, offres heures creuses, avis Google. Objectif : faire revenir vos clients plus souvent.



Ecocup personnalisés — réemployables des centaines de fois



En festival, au stade, en concert — vos clients gardent le verre



Les verres sur pied — ballon 60 cl incassable

Et pour la carte des vins et cocktails : les **verres sur pied** Ecocup — ballon 60 cl, verre à vin, coupe à champagne. L'élégance du verre, sans la casse.

BEER UP — LA TIREUSE QUI REMPLIT PAR LE BAS

Le système breveté Beer Up remplit le gobelet par le fond : **col de mousse parfait, zéro perte de matière**. Vous récupérez de la bière que vous payiez déjà. En libre-service : vos clients se servent seuls, le débit augmente aux heures de pointe.



Nos tireuses à bière innovantes



Option cashless

ILS SERVENT DÉJÀ DANS DU RE-UZ



RE-UZ, LE GROUPE DERRIÈRE ECOCUP

Re-uz est le groupe qui a créé et possède la marque **Ecocup**, que tout le monde connaît : c'est bien le **leader européen du réemploi** — plus de 60 millions de gobelets fabriqués et lavés chaque année. 100 % fabriqué en France (Ain), normes de contact alimentaire respectées — sans bisphénol A ni phtalates — des garanties rarement offertes par les vendeurs en ligne. **Médaille d'or EcoVadis** (74/100, top 5 % RSE), certifié **B Corp**.



LE TARIF — SIMPLE ET TOUT COMPRIS



Ecocup 30 cl
1,00 €

par cup — personnalisation et site web inclus



Ecocup 60 cl
1,20 €

par cup — personnalisation et site web inclus

LE PLAN DE REMISE — LES CADEAUX SE CUMULENT

500

minimum pour démarrer

1 500

frais de création offerts

3 000

+ livraison offerte

5 000

+ 1 semaine de Beer Up
offerte
caution 1 500 € non encaissée

COMBIEN VOTRE BAR Y GAGNE — LA SIMULATION

Boissons servies / jour	dont en terrasse (50 %)	Ecocup en service / jour	Verres gardés / jour (10 %)	Conso de cups / mois	Gain net / an (250 j)
100	50	50	5	≈ 150	1 250 €
300	150	150	15	≈ 450	3 750 €
600	300	300	30	≈ 900	7 500 €

Hypothèses : 50 % des boissons servies en terrasse ou à emporter dans un Ecocup consigné · 10 % des clients gardent le verre et laissent la consigne · gain net de 1 € par verre gardé (consigne 2 € – coût du gobelet 1 €) · 250 jours d'ouverture par an. Repère : un bar moyen en France sert de l'ordre de 500 bières et softs par jour — même 5 000 Ecocup ne représentent que quelques semaines de service.

BON DE COMMANDE — À COCHER, PHOTOGRAPHER, ENVOYER

Mon produit (les deux sont possibles) : ☐ Ecocup 30 cl — 1,00 € / cup ☐ Ecocup 60 cl — 1,20 € / cup

Ma quantité : ☐ 500 ☐ 1 500 (création offerte) ☐ 3 000 (+ livraison offerte) ☐ 5 000 (+ 1 semaine de Beer Up offerte)

☐ Je souhaite une **démonstration Beer Up** dans mon établissement

Établissement : _____ Contact : _____

Téléphone : _____ Email : _____

Adresse de livraison : _____

Visuel souhaité (logo, thème, couleurs) : _____

Date : _____ Signature : _____

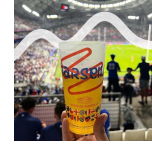
Photographiez ce bon de commande complété et envoyez la photo à votre conseiller Re-uz :

LE TARIF — SIMPLE ET TOUT COMPRIS



Ecocup 30 cl
1,00 €

par cup — personnalisation et site web inclus



Ecocup 60 cl
1,20 €

par cup — personnalisation et site web inclus

LE PLAN DE REMISE — LES CADEAUX SE CUMULENT

500

minimum pour démarrer

1 500

frais de création offerts

3 000

+ livraison offerte

5 000

+ 1 semaine de Beer Up
offerte
caution 1 500 € non encaissée

COMBIEN VOTRE BAR Y GAGNE — LA SIMULATION

Boissons servies / jour	dont en terrasse (50 %)	Ecocup en service / jour	Verres gardés / jour (10 %)	Conso de cups / mois	Gain net / an (250 j)
100	50	50	5	≈ 150	1 250 €
300	150	150	15	≈ 450	3 750 €
600	300	300	30	≈ 900	7 500 €

Hypothèses : 50 % des boissons servies en terrasse ou à emporter dans un Ecocup consigné · 10 % des clients gardent le verre et laissent la consigne · gain net de 1 € par verre gardé (consigne 2 € – coût du gobelet 1 €) · 250 jours d'ouverture par an. Repère : un bar moyen en France sert de l'ordre de 500 bières et softs par jour — même 5 000 Ecocup ne représentent que quelques semaines de service.

BON DE COMMANDE — À COCHER, PHOTOGRAPHER, ENVOYER

Mon produit (les deux sont possibles) : ☐ Ecocup 30 cl — 1,00 € / cup ☐ Ecocup 60 cl — 1,20 € / cup

Ma quantité : ☐ 500 ☐ 1 500 (création offerte) ☐ 3 000 (+ livraison offerte) ☐ 5 000 (+ 1 semaine de Beer Up offerte)

☐ Je souhaite une **démonstration Beer Up** dans mon établissement

Établissement : _____ Contact : _____

Téléphone : _____ Email : _____

Adresse de livraison : _____

Visuel souhaité (logo, thème, couleurs) : _____

Date : _____ Signature : _____

Photographiez ce bon de commande complété et envoyez la photo à votre conseiller Re-uz :