

DANS LE NOIR?

EXPLORE YOUR SENSES

*Una experiencia única
en su hotel*



UN CONCEPTO TRIDIMENSIONAL



SENSORIAL

Sumergidos en la oscuridad total, llevamos a nuestros clientes a un viaje gustativo para estimular los sentidos.



CONVIVENCIA

Una experiencia detox digital y mesa compartida, nuestra experiencia favorece la comunicación auténtica y espontánea y rompe barreras y prejuicios.



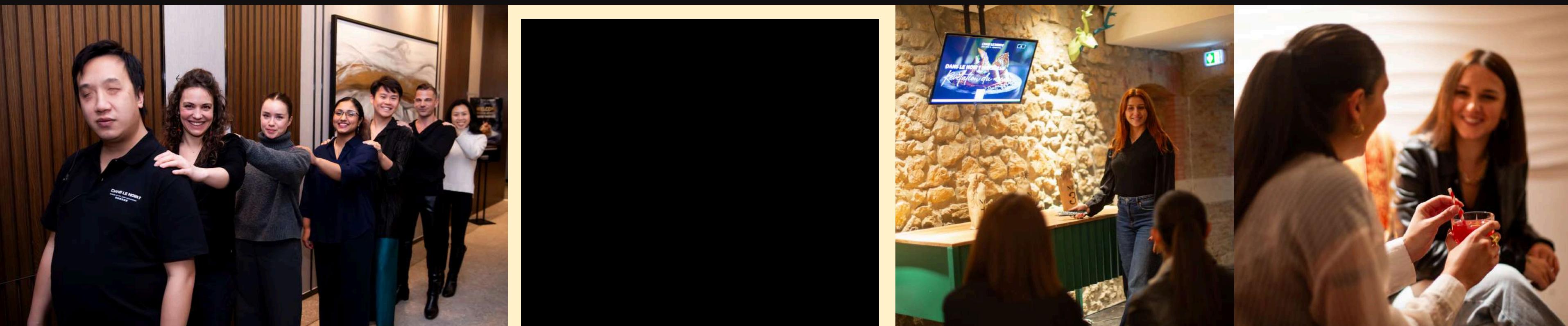
RELACIONES HUMANAS

Trabajamos con equipos de personas invidentes o con discapacidad visual que guían a los clientes con atención y amabilidad, al mismo tiempo que prestan un servicio profesional.

Descubre el concepto en este video →

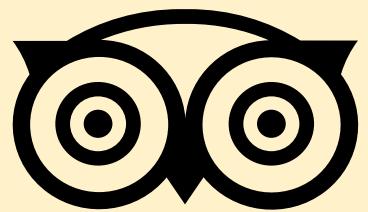


EL VIAJE DEL CLIENTE



INMERSIÓN *y emociones* EN EL CENTRO DE NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

Top Restaurants



Ginebra #2/1805
Luxembourgo #3/641
Marsella #18/2942
Toulouse #19/1943
Nantes #20/1469

*Abril 2025

HACIA LA EXCELENCIA

“Experiencia increíble. Todo el personal muy atento. Esta experiencia me ha acercado a como "ve" el mundo una persona invidente. Me ha acercado mas a mi madre que es ciega y esta vez realmente me he podido poner en su piel al 100x100.”

Victor M

LAS CIFRAS



21 AÑOS
DE EXISTENCIA

3 MILLONES DE
VISITANTES

11 PAÍSES

17 CIUDADES

4 CONTINENTES



IHG® HOTELS &
RESORTS

Marriott®

Hilton
HOTELS & RESORTS

Radisson

THON
HOTELS

MILLENNIUM
HOTELS AND RESORTS



San Petersburgo
Sokos Hotel

FRANCIA

Nantes & Burdeos

Radisson Blu

Estrasburgo

Hilton

Toulouse

Pullman

Marsella

Le République

Tours

Westotel

MUNDO

Auckland

Grand Millennium

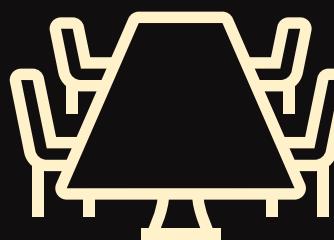
El Cairo

Hong Kong

Le Méridien

EL MODELO DE NEGOCIO

CONOCIMIENTOS COMPARTIDOS PARA UNA COLABORACIÓN
BENEFICIOSA PARA TODOS



OPTIMIZAMOS EL USO DE UN ESPACIO
abriendo los jueves, viernes y sábados por la
noche* para cenar a oscuras



UNA FUENTE ADICIONAL DE INGRESOS PARA
SU ESTABLECIMIENTO
este proyecto no sustituye su actividad actual,
sino la amplia.

*A definir conjuntamente en función de la relevancia
del mercado





¿QUIÉN HACE QUÉ?

Hotel

- Proporcionar una sala con oscurecimiento
- Alimentos y Bebidas
- Su equipo (Cocina, barra...)
- Contratación a camareros-guías invidentes o con discapacidad visual.

¿QUIÉN HACE QUÉ? *Dans le Noir?*

- Director/a del proyecto
- Implementación adaptada a la organización del proyecto y a la optimización operativa del hotel
- Identificación, contratación y formación de camareros-guías
- Formación del personal del hotel que participa al proyecto
- Aislamiento de la sala: visita in situ, características
- Página web/Sistema de reservas
- Gestión de la comunicación: redes sociales, relaciones públicas, diseño gráfico de medios de comunicación (impresos y digitales), creación de campañas patrocinadas, boletines informativos, etc.
- Licencias de marca



Comunicación

=

Hotel bien establecido en su mercado, Dans le Noir ? es un experto en su concepto.



DATOS COMERCIALES

- 01** Los clientes pagan por adelantado su experiencia eligiendo una de las 2 opciones siguientes: 3 platos o 3 platos + vino/cerveza.

- 02** El hotel recibe todos los ingresos

- 03** A final de mes, DLN cobra una comisión fija entre 18,00 y 30,00 euros por cubierto (dependiendo de la ciudad/país/precio de venta).



DATOS COMERCIALES



MERCADO FRANCÉS

Precio de venta:

(3 platos o 3 platos + vino)

58€ / 69€ IVA incl.

Media por comensal:

63€ IVA no incl.

Comisión en Francia:

18,50€ por comensal (IVA no Incl.)

**Media de comensales por mes en Francia
(excl. Paris):**

600 (3 noches / semana)

INTERNACIONAL

BRUSELAS

Apertura Junio 2021

LUXEMBOURGO

APERTURA NOVIEMBRE 2022

GINEBRA

APERTURA ENERO 2023

AUCKLAND

APERTURA MARZO 2023

Precio con IVA incl.

66 € / 83 €

60 € / 79 €

100 CHF / 135 CHF

110 NZD / 155 NZD

NUESTROS SOCIOS OPINAN



Bram Maes

**Director General - Novotel
Luxembourg Kirchberg**

 400 000 € de facturación anual

 6 300 clientes cruzan las puertas del hotel
cada año

 « No solo refuerza nuestro posicionamiento,
sino que también nos permite innovar en
nuestras ofertas B2B. »



Gaëlle Desperier

**Directora General - Pullman
Toulouse Centre Ramblas**

 500 000 € de facturación anual

 9 000 cubiertos al año

 « Los tolosanos que nunca habían entrado
en nuestro hotel ahora lo asocian con la
experiencia Dans le Noir ? y se sienten
animados a volver para el brunch o para cenar
en nuestro restaurante. »



LAS VENTAJAS PARA SU HOTEL

- 01** Aumente sus ventas
- 02** Atraer a la población local
- 03** Conquiste a sus clientes B2B
- 04** Diferenciarse de la competencia
- 05** Genere interés
- 06** Involucre a su personal

IR MÁS ADELANTE

3 FORMAS DE GENERAR MÁS INGRESOS

- **B2B :**

- Eventos de empresa (cenas privadas, teambuilding)

- **Vales Regalo:**

- Tienda online creada por Dans le Noir ? Ingresos dirigidos directamente a la cuenta del hotel.
- Vales regalo válidos durante 1 año. No utilizados, 100% retenidos por el hotel.
 - Más datos:
 - Toulouse: 305 000 € de facturación en 2024 (incluidos 142 000 € solo en diciembre)
 - Ginebra: 175 000 CHF de facturación en 2024 (+40 % respecto a 2023)

- **Eventos Especiales:**

Conciertos, colaboración con marcas, speed-dating...



PRERREQUISITOS

PARA UNA COLABORACIÓN CON ÉXITO



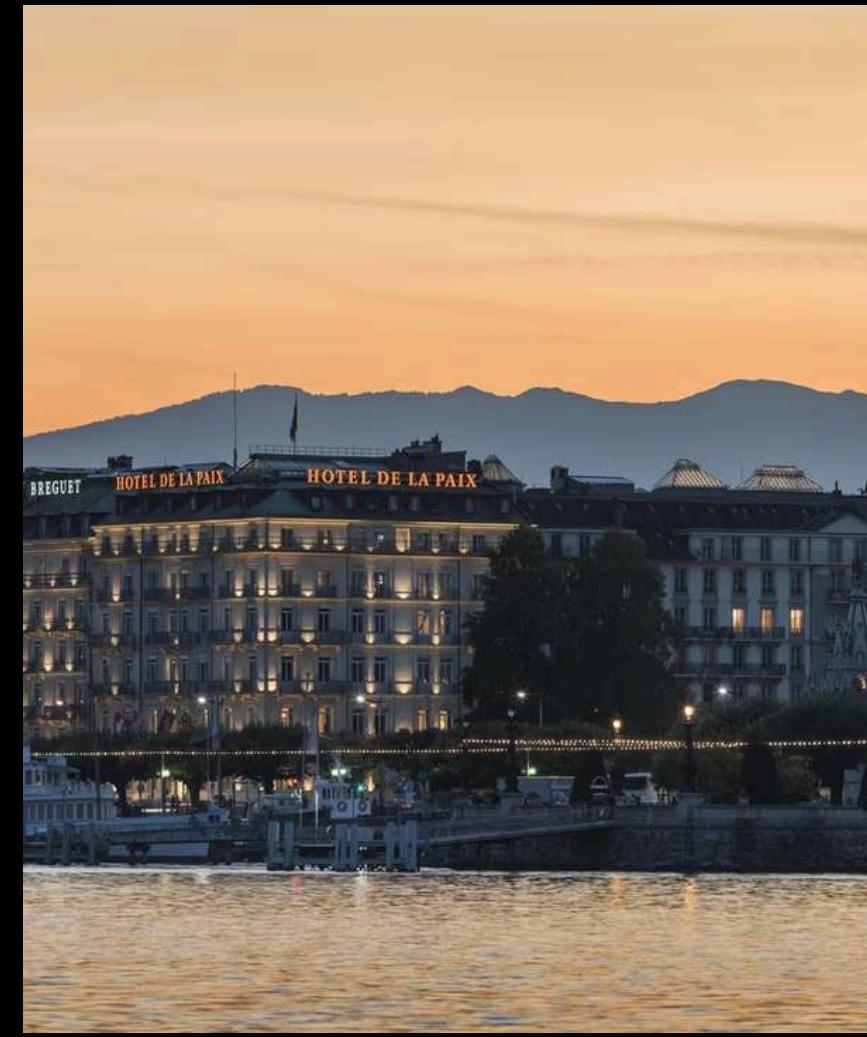
Motivación

Comprender el concepto y motivar a los equipos de F&B.



Espacio

Sala de conferencia con mínimo 60m² cerca de la cocina



Estándar

Nos centramos en hoteles de 4 o 5 estrellas.

PRÓXIMOS PASOS

PASO 1

Introducción del concepto y del modelo de negocio

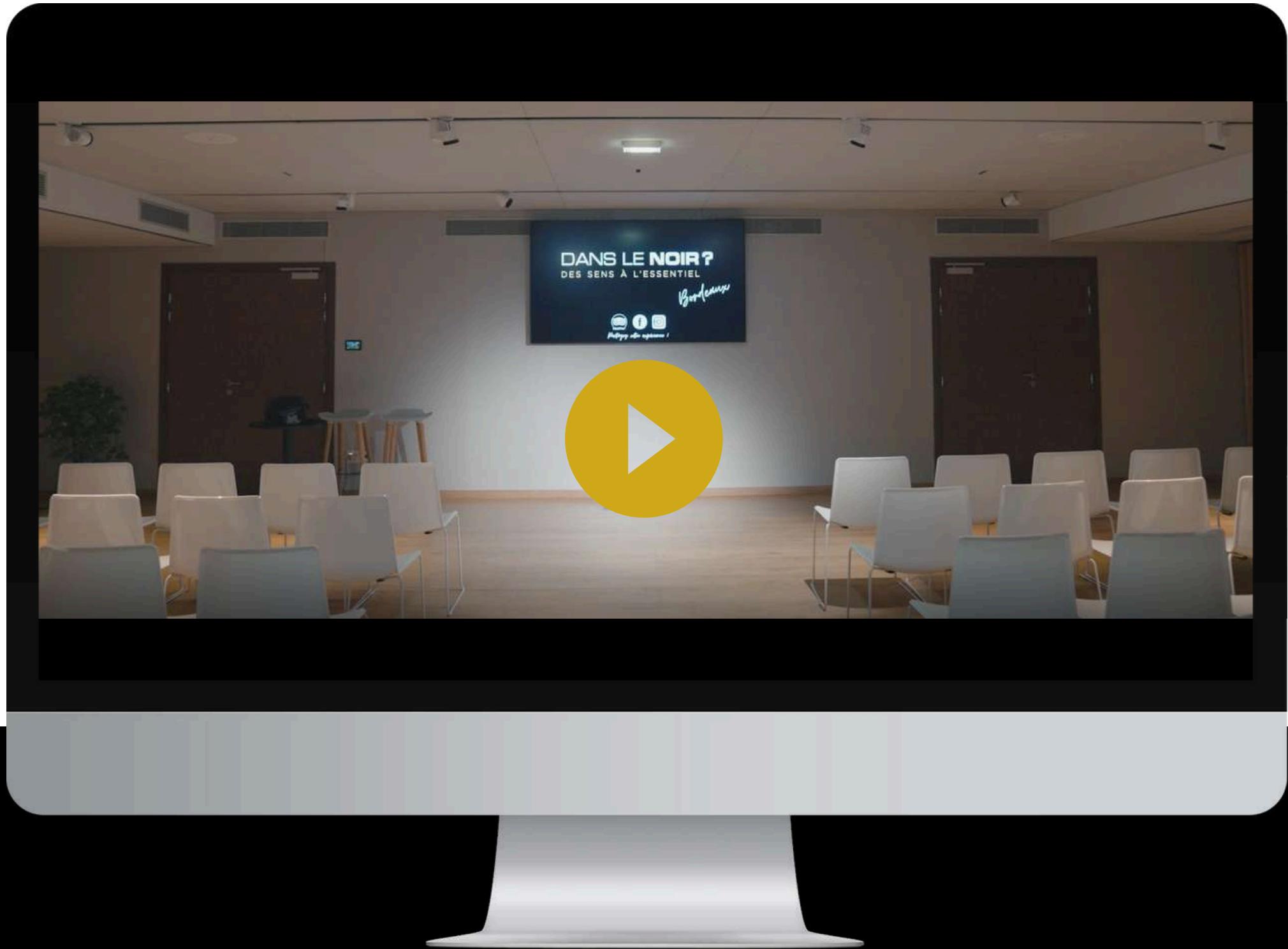
PASO 2

- Proyección financiera
- Transmisión de planos/fotos/vídeos de espacios preestablecidos para el concepto

PASO 3

- Visita al hotel
- Firma del contrato





DANS LE NOIR?
EXPLORE YOUR SENSES

Gracias

www.danslenoir.com



DANS LE **NOIR**?

EXPLORE YOUR SENSES

