

LA BIBLE DE VOTRE BAR. ENFIN DIGITALE.

GLASZ met toute la connaissance d'un bar au même endroit : recettes, allergènes, formation, checklists et relevés HACCP. Accessible, vérifiable, à l'épreuve du turnover. Pour que chaque nouvel employé soit prêt avant son premier service.

SIÈGE
Paris, France

SECTEUR
SaaS · CHR / bars

SITE
glasz.app

CONTACT PRESSE
contact@glasz.app

GLASZ EN NEUF LIGNES

NOM GLASZ (toujours en majuscules)	SIGNATURE La bible de votre bar, enfin digitale.	FONDATEURS Alexandre Fauque, Ange Kouadio
CRÉATION 16 septembre 2026	SIÈGE Paris, France	CLIENTS CIBLES Bars, du premier établissement aux groupes multi-adresses
PLATEFORMES Navigateur, installable sur téléphone, tablette ou ordinateur. Hors connexion, FR / EN	MODÈLE Abonnement sans engagement, mensuel ou annuel (-20 %), dès 39 € / mois	NÉ À Derrière le bar du Soho House Paris

VERSION COURTE · 50 MOTS

GLASZ est l'application parisienne qui digitalise la « bible » des bars : recettes, allergènes, formation, checklists et relevés HACCP. Créée par deux superviseurs bar du Soho House Paris, elle aide les établissements à résister au turnover et à former chaque nouvel employé avant son premier service.

VERSION LONGUE · 150 MOTS

Dans un bar, la connaissance vit dans la tête des gens, pas dans un système. Avec un turnover permanent, chaque départ emporte des recettes, des gestes et des procédures, et chaque arrivée oblige à tout réexpliquer en plein service.

GLASZ transforme ce savoir en outil que toute l'équipe peut suivre. L'application réunit quatre bibles (cocktails, vins, food, barista) avec leurs allergènes, des modules de formation et des quiz générés à partir des vraies recettes du bar, des checklists horodatées et les relevés de température des frigos pour le contrôle HACCP. Un nouvel employé suit son parcours de formation et arrive prêt au service.

Chaque employé se connecte avec son code PIN, sur un téléphone ou une tablette, même sans réseau. GLASZ a été conçue à Paris par Alexandre Fauque et Ange Kouadio, superviseurs bar au Soho House Paris. Elle est proposée sans engagement à partir de 39 € par mois.

03 · L'HISTOIRE

ÉCRITE EN PLEIN SERVICE, PAS DANS UN BUREAU

Une recette introuvable un vendredi soir, un allergène qu'on cherche, une checklist sur un post-it. Et à chaque départ dans l'équipe, un savoir qui part avec la personne. Alexandre Fauque et Ange Kouadio ont vécu ces situations pendant des années derrière le bar, jusqu'au Soho House Paris.

Dans un métier où le turnover est permanent, former vite et bien les nouveaux arrivants est devenu un enjeu quotidien. Ils ont donc construit l'outil qu'ils auraient voulu avoir en service : une application qui garde la connaissance du bar, quels que soient les départs, et qui forme chaque nouvelle recrue à partir des vraies recettes de la maison.

« ON A CONSTRUIT L'OUTIL QU'ON AURAIT VOULU AVOIR EN SERVICE. »

ALEXANDRE FAUQUE, FONDATEUR

Un bar qui tourne bien ne devrait jamais dépendre d'une seule personne qui « sait ».

04 · TURNOVER &
FORMATION

FORMER CHAQUE NOUVEL EMPLOYÉ AVANT SON PREMIER SERVICE

LA CONNAISSANCE RESTE

Recettes, gestes et procédures sont dans l'app, pas dans la tête d'une seule personne. Un départ ne fait plus perdre le savoir du bar.

LA FORMATION EST PRÊTE

Modules à lire et quiz générés depuis les vraies recettes du bar. Le nouveau runner termine son parcours avant l'ouverture des portes.

LE MANAGER SUIT TOUT

Progression de chaque employé, scores de quiz, checklists cochées et horodatées : le manager sait qui est prêt.

17:30 OUVERTURE CHECKLISTS Chaque tâche est cochée et horodatée, le manager suit l'avancement en direct. DÈS STARTER	17:50 FRIGOS RELEVÉS HACCP Températures saisies appareil par appareil. Hors plage, l'app exige une action corrective. Registre exportable en PDF. DÈS STARTER	18:00 BRIEFING FORMATION & QUIZ Modules à lire et quiz générés depuis vos vraies recettes. Le nouveau runner termine son parcours avant l'ouverture. DÈS STARTER	19:42 AU BAR FICHE COCKTAIL Ingrédients, dosages, méthode, garniture, photo. Le Negroni est le même, quel que soit le barman. DÈS STARTER
21:15 EN SALLE ALLERGÈNES On sélectionne les allergies de la table, l'app affiche les boissons et plats sûrs. DÈS STARTER	00:40 CLÔTURE WASTAGE Bouteille cassée, fond perdu : le coût de la perte s'affiche aussitôt. PRO	02:10 BILAN ANALYTICS Connexions, lectures, recettes les plus vues, scores de quiz. PRO · MULTI-BAR EN PREMIUM	

4 bibles : cocktails, vins, food, barista	O matériel à acheter : téléphone ou tablette suffisent	∞ employés en formule Pro
1 code PIN par employé pour se connecter	FR/EN app bilingue, utilisable hors connexion	5j pour un setup tout-en-un, cartes envoyées
2 clics pour résilier, sans engagement	30min la durée d'une démo	.xlsx export des recettes à tout moment : elles restent au bar

07 · TARIFS PUBLICS

SANS ENGAGEMENT,
RÉSILIABLE EN
DEUX CLICS

STARTER

39 € / mois

Ouvrir un premier bar et digitaliser l'essentiel.

– 1 bar, jusqu'à 5 employés

– Cocktails, food, vins & barista

– Allergènes & Food Bible par service

– Checklists opérationnelles

– Températures frigos (HACCP)

– Formation & quiz

PRO · POPULAIRE

59 € / mois

Prix Founder, réservé aux 30 premiers bars.

– 1 bar, employés illimités

– Checklists & suivi par rôle

– Gestion d'équipe complète

– Formation & quiz inclus

– Analytics

– Wastage & coût des cocktails

PREMIUM

Sur rendez-vous

Formule adaptée aux groupes multi-établissements.

– Tout Pro

– Bars illimités

– Vue consolidée multi-établissements

– Support prioritaire

SETUP TECHNIQUE · OPTION

490 € paiement unique

– Compte manager et codes PIN de l'équipe

– Import de la structure (bar, équipe, rôles)

– Prise en main en visio (30 min)

– Support e-mail 30 jours

SETUP TOUT-EN-UN · OPTION

590 € paiement unique

– Tout le setup technique

– Intégration complète des recettes et allergènes

– Bibles organisées par service

– Prêt en 5 jours ouvrés

Annuel : -20 %. Sans engagement, résiliation en 2 clics. Prix nets, TVA non applicable (art. 293 B du CGI).

08 · FONDATEURS

DEUX SUPERVISEURS
BAR, UNE APP



FONDATEUR · PRODUIT & TERRAIN

ALEXANDRE FAUQUE

Douze ans d'expérience comme barman et responsable de bar, aujourd'hui superviseur bar au Soho House Paris. Chaque fonctionnalité de GLASZ répond à un problème vécu en plein service, pas imaginé depuis un bureau.



CO-FONDATEUR · MARKETING

ANGE KOUADIO

Six ans derrière le bar, dont quatre au Soho House Paris, où il est superviseur bar. Ange connaît la pression d'un service complet et porte la voix de GLASZ auprès des équipes qui la vivent chaque soir.

NOS VALEURS

CE QUI NE BOUGE PAS

CURIOSITÉ On n'arrête jamais d'apprendre, ou de se demander pourquoi.	IMPLICATION On traite chaque bar comme si c'était le nôtre.	TRANSPARENCE Pas de surprises. Juste une collaboration honnête.	EXIGENCE Les détails, c'est ce qui fait la différence.
---	---	---	--

LOGOS, CAPTURES, PHOTOS

Libres de droits pour un usage éditorial au sujet de GLASZ. Merci de ne pas déformer, recolorer ou recadrer le logo. Chaque bouton ouvre le fichier original dans un nouvel onglet.



SYMBOLE · FOND SOMBRE



SYMBOLE · FOND CLAIR



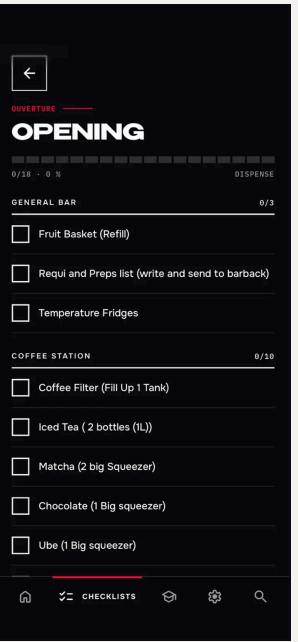
VISUEL DE PARTAGE 1200×630

CAPTURES DE L'APPLICATION

720 × 1558 · WEBP



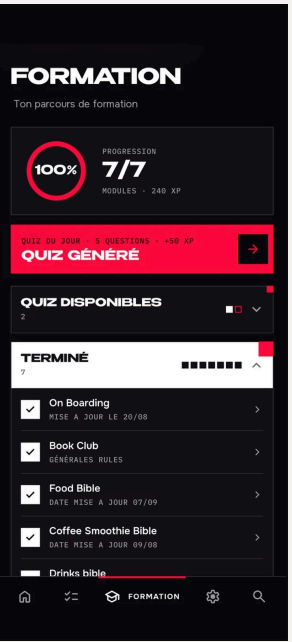
FICHE COCKTAIL



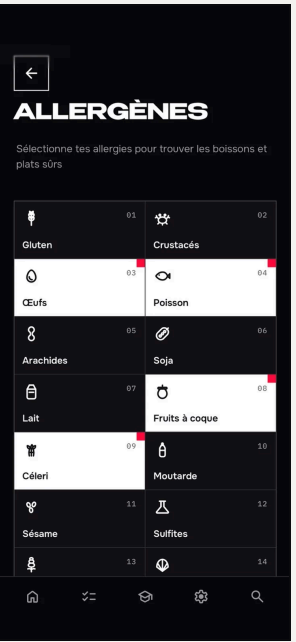
CHECKLIST



FRIGOS HACCP



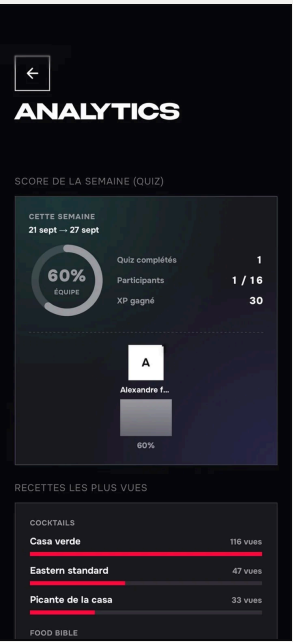
FORMATION



ALLERGÈNES



WASTAGE



ANALYTICS

PHOTOS

CRÉDIT : GLASZ



L'ÉQUIPE · 2400×1400



A. FAUQUE · 1000×1114

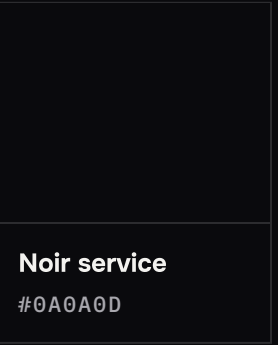


A. KOUADIO · 1000×1114

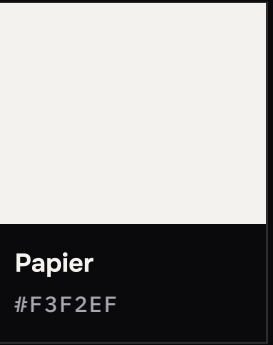
COULEURS ET TYPOGRAPHIES



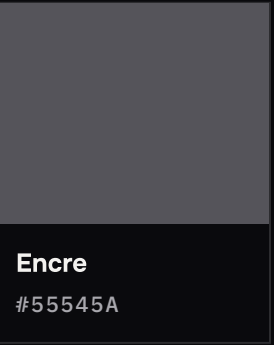
Rouge GLASZ
#F0A3D



Noir service
#0A0A0D



Papier
#F3F2EF



Encre
#55545A

GLASZ

BENZIN · TITRES

Recettes, équipe

ONEST · TEXTE

17:30 · OUVERTURE

IBM PLEX MONO · DONNÉES

ON VOUS RÉPOND AVANT LE SERVICE.

Interview des fondateurs, démo de l'application ou visuels : écrivez-nous.

E-MAIL

contact@glasz.app

SITE

glasz.app

INSTAGRAM

[@glasz.app](https://www.instagram.com/glasz.app)