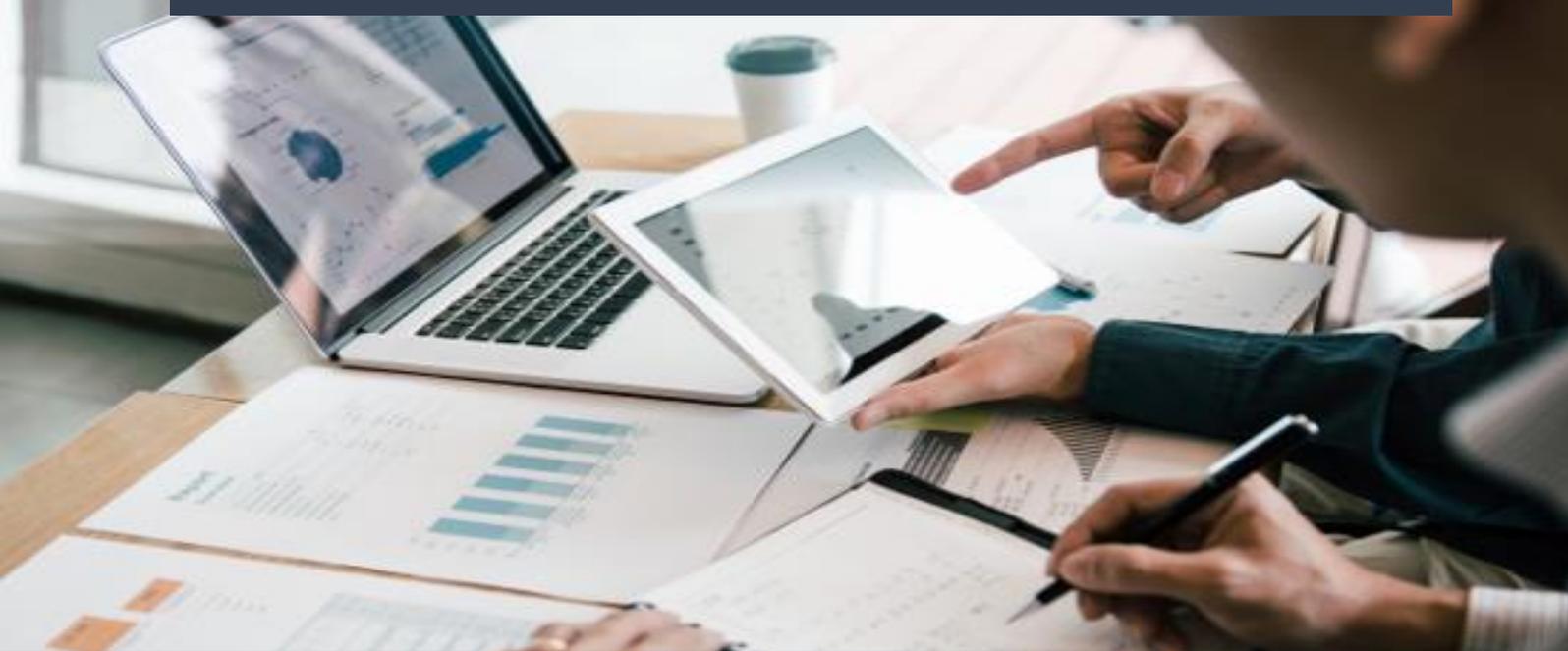


# Notre accompagnement en Gestion



Respectez vos objectifs budgétaires et améliorez la rentabilité de votre restaurant...

## Etude et valorisation des cartes et des menus

- ◆ Analyse du concept de restauration.
- ◆ Calcul des prix de revient et définition de la politique tarifaire et commerciale.
- ◆ Evaluation de la carte et des menus, de l'équilibre entre l'offre et le rapport qualité/prix.
- ◆ Détermination du coût matière standard pour l'établissement.

## Etude et analyse du processus de gestion économique de votre restaurant

- ◆ Analyse du chiffre d'affaires (analyse des ventes - Prix et Quantité).
- ◆ Analyse de la masse salariale par rapport au volume de travail et aux besoins en effectifs.
- ◆ Interprétation des résultats économiques par rapport aux moyennes observées dans la profession.
- ◆ Analyse des états financiers.
- ◆ Définition des indicateurs clés de gestion.
- ◆ Mise en place d'un système sur-mesure de reporting et de contrôle budgétaire.
- ◆ Mesurer la performance économique de votre restaurant (Analyse des écarts entre le réalisé et les objectifs).



# Notre accompagnement en Gestion

## Gaspillage alimentaire

Réalisation d'un diagnostic sur 1 semaine pour :

- ◆ Mesurer et Analyser les causes du gaspillage.
- ◆ Calculer le coût du gaspillage alimentaire.
- ◆ Déterminer les actions à engager et concevoir le plan associé.
- ◆ Définir des indicateurs pour suivre régulièrement l'évolution du gaspillage.
- ◆ Sensibiliser vos collaborateurs et les convives au gaspillage, à la valorisation de l'alimentation.
- ◆ Intégrer le gaspillage dans vos procédures et les bonnes pratiques de votre restauration.

## Valorisez la performance et la valeur ajoutée de votre restaurant

- ◆ Conseils pour le développement des ventes (merchandising, ventes annexes, étude produits...).
- ◆ Evaluation de l'emplacement, de l'agencement des espaces de production et de service.
- ◆ Développer une stratégie commerciale (mise en place des outils de marketing et de communication).
- ◆ Optimisation des canaux de communication internet pour promouvoir votre établissement et développer votre chiffre d'affaires.
- ◆ Merchandising et optimisation des ventes au restaurant.

