

Notre accompagnement en Gestion



Respectez vos objectifs budgétaires...

Etude & Analyse du processus de gestion économique de votre Restauration

- ◆ Réaliser une analyse économique globale de vos achats, notamment par une étude des écarts entre le prévisionnel et le réel.
- ◆ Définir des objectifs économiques réalistes, mesurables et atteignables en prévoyant des sources d'économie potentielle dans le respect des engagements qualitatifs attendus.
- ◆ Maîtriser vos coûts et rationaliser vos dépenses.
- ◆ Analyser l'ensemble des données et des informations chiffrées pour corriger et faire évoluer ou adapter les procédures mises en place.
- ◆ Contrôler les ventes, les denrées, la productivité et le budget.

Budget

- ◆ Calcul de l'enveloppe budgétaire annuelle de vos achats alimentaires et non-alimentaires.
- ◆ Définition des indicateurs clés de gestion.
- ◆ Détermination du coût matière standard de votre établissement.
- ◆ Mise en place d'un compte d'exploitation budgétaire mensuel.



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.

