



Consulting  
Cuisine  
Restauration

**Bonne nouvelle,  
des experts  
de la restauration  
vous aident à  
développer  
(concrètement)  
votre affaire.**



[www.consultingcuisine.com](http://www.consultingcuisine.com)

Spéciale  
Gestion Optimisée  
de son restaurant

# Performez (encore) mieux.

## En **100** jours, on met tout en place pour que vous augmentiez vos marges, vos rentabilités.

**Votre comptable ne vous dit pas tout.  
Accompagnement à partir de 150 €**

### 01

**ON RÉALISE L'AUDIT  
QUALITÉ DE VOTRE  
RESTAURANT.**

*La meilleure façon de connaître une entreprise pour mieux l'accompagner c'est de la comprendre. Analyses des forces, prestations, services.*

### 02

**ON OPTIMISE LES  
ACTIONS DE GESTION  
POUR DÉVELOPPER  
VOTRE TRÈSORERIE.**

*Ensemble nous allons évaluer, renforcer la gestion de votre restaurant. En un mot, diminuer vos pertes augmenter vos marges, vos gains.*

### 03

**ON DÉVELOPPE DE  
JUDICIEUSES OFFRES  
POUR ACCELERER LE  
DEVELOPPEMENT DE  
VOTRE AFFAIRE.**

*On va s'adapter à la demande de votre environnement, à vos clients. Créer des offres ciblées et prestations opportunes sur mesure. Un but...vous faire gagner de l'argent.*

### 04

**ON VOUS APORTE  
IMMÉDIATEMENT UNE  
MEILLEURE VISIBILITÉ  
SUR LA GESTION.**

*Votre comptable ne connaît pas tout ce qui se passe dans votre cuisine, dans votre restaurant. Nous allons donc vous remonter les meilleures informations de gestion pour que vous ayez la meilleure visibilité sur la gestion, la rentabilité, de votre affaire.*

### 05

**ON CRÉE DES NOUVELLES  
DYNAMIQUES DE GAGNE À  
FORTES VALEURS  
AJOUTÉES.**

*Vous apporter des actions concrètes, des solutions appropriées, des solutions durables avec des planifications sur des questions relatives à la gestion, management, marketing, communication.*

### 06

**ON VOUS  
ACCOMPAGNE PAR  
DES ACTIONS DE  
SUIVI.**

*L'accompagnement : La continuité indispensable de la réussite. Nous vous apportons un suivi concret. Des réels points de contrôle qui vous permettront d'avoir une pérennité dans votre affaire.*

  
Consulting  
Cuisine  
Restauration

Spéciale  
Création de Carte  
sur mesure

# Créez de nouvelles attractivités et rentabilités dans votre cuisine.

## En 6 actions augmentez (tous) vos potentiels en cuisine.



# 01

**ON REALISE UN POINT DE CONTROLE QUALITÉ DE VOTRE CUISINE POUR MIEUX DEVELOPPER VOTRE AFFAIRE.**

*Evaluer vos offres et prestations, nous permettra de mieux développer votre restaurant.*

# 02

**ON CRÉE UNE CARTE SUR MESURE POUR ACCROITRE IMMÉDIATEMENT VOTRE ATTRACTIVITÉ.**

*On vous propose une carte personnalisée attrayante selon vos objectifs et votre clientèle. Carte, ardoise, plats du jour...*

# 03

**ON AUGMENTE VOS RENTABILITÉS, VOS MARGES, VOS GAINS.**

*En vous apportant une meilleure visibilité sur vos achats, fiches techniques, cost, gaspillages...vous allez diminuer vos pertes et augmenter vos gains.*

# 04

**ON DÉVELOPPE L'OPTIMISATION DE LA CUISINE.**

*On développe une meilleure organisation, productivité dans votre cuisine. Fournisseurs, achats, stock, personnels...*

# 05

**ON VOUS APPORTE DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS, DE NOUVELLES PERSPECTIVES.**

*Une mise en visibilité claire de votre gestion cuisine, vous permettra d'accroître le potentiel de votre restaurant.*

# 06

**ON VOUS ACCOMPAGNE EN VOUS APPORTANT UN SUIVI.**

*On vous fait remonter toutes les évolutions et progressions des actions menées dans le but de pérenniser le bon développement de votre restaurant.*

**CRÉATEUR  
DE CARTE**

DÉVELOPPEZ DE NOUVEAUX POTENTIELS

## COMMENTAIRES & AVIS



### PROGRESSION DANS MON PROJET

*J'ai souhaité être accompagné dans mes démarches de création. Seul je progressais mais pas assez vite, pas assez concrètement. Le fait d'avoir fait le choix d'avancer dans mon concept avec un consultant du secteur m'a beaucoup aidé....vraiment .*

**Grégoire, 44 ans**

### PLUS DE VISIBILITÉ, PLUS DE MAITRISE

*J'étais dans une situation délicate, j'ai sur les conseils d'un confrère demandé à Consulting Cuisine Restaurant de m'apporter leur vision. Depuis je m'organise mieux, j'ai une visibilité sur la gestion beaucoup plus claire et je maîtrise mieux ma trésorerie.*

**Dominique, 33 ans**

### J'AI RÉALISÉ PLUS RAPIDEMENT MES OBJECTIFS

*Je souhaitais depuis longtemps ouvrir un restaurant. Oui, mais pas n'importe comment. J'ai souhaité me faire accompagner sur certaines étapes précises. J'ai bien fait, j'ai réalisé plus rapidement mes objectifs.*

**Romain, 35 ans**

### L'OUVERTURE DE MON CONCEPT MIEUX GÉRÉE

*J'ai ouvert plusieurs restaurants dans ma vie, l'ouverture du dernier était mieux gérée car j'étais mieux accompagné.*

**Guy, 54 ans**

### LA CUISINE EST MEILLEURE

*La cuisine de mon restaurant est devenue plus créative, plus savoureuse. Elle plait énormément à ma clientèle. Mes cuisiniers ont progressé également. Merci merci merci*

**Olivier, 38 ans**

### JE GAGNE PLUS D'ARGENT SUR MES PLATS

*On gagne plus d'argent sur nos plats à la carte et plats du jour. Une meilleure gestion des achats m'a été proposé. J'ai accepté. Mes marges sont meilleures à présent.*

**Claire, 31 ans**

### INDISPENSABLE

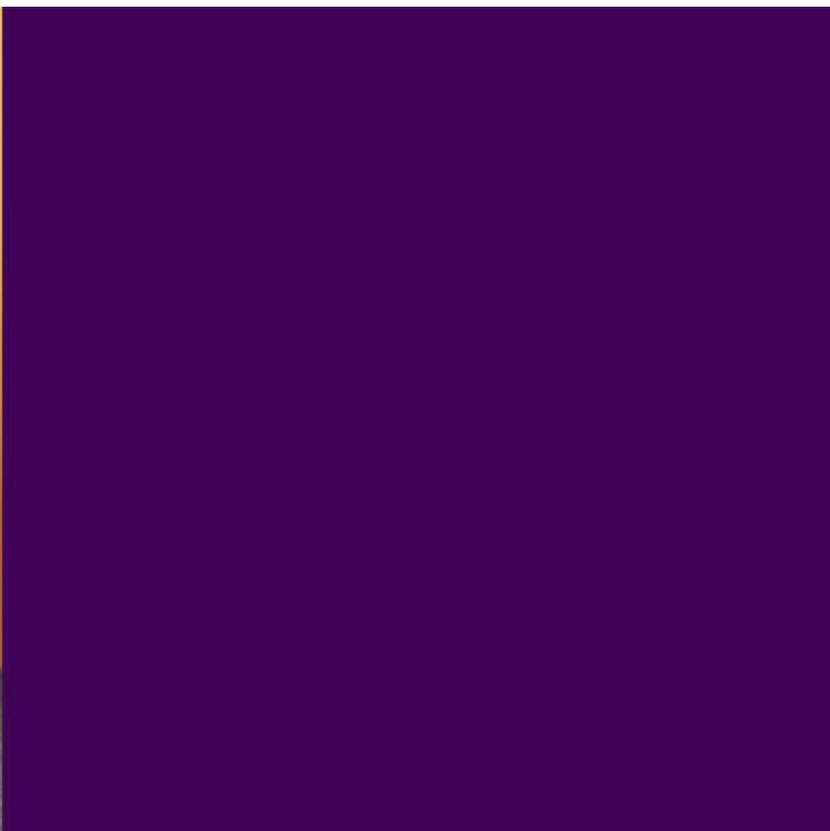
*Pour faire court : Des conseils indispensables pour passer un cap.*

**Louise, 27 ans**

### + DE CLIENTS

*J'ai évolué dans mes offres, nous avons mis des choses en place, j'ai gagné de nouveaux clients. Tout va bien.*

**Ludovic, 45 ans**



**Consulting Cuisine Restauration**  
Solutions pour restaurateurs et concepteurs exigeants

**cuisineconsulting@hotmail.fr**  
**Tel : 06 22 19 97 86**

**www.consultingcuisine.com**