

Développement d'établissement

Vous êtes en activité depuis un moment, ça tourne, mais vous sentez qu'il y a de l'argent qui s'échappe quelque part.

LE PROBLÈME

Vos marges ne sont pas ce que vous pensiez, votre équipe perd du temps sur des tâches mal organisées, ou vous prenez trop de décisions au sentiment plutôt qu'aux chiffres. Vous êtes peut-être trop dans l'opérationnel, et pas assez dans le pilotage.

Le module **Développement**, c'est un vrai audit de votre établissement en action — on regarde comment vous gérez vraiment, pas comment vous croyez que vous le faites.

01 Vos cartes

▼ On examine vos cartes : sont-elles vraiment rentables ? Avez-vous des plats qui se vendent mal et qui vous coûtent cher ?

02 Votre organisation

▼ On analyse votre organisation en cuisine, au bar, en salle : où vous perdez du temps, où il y a du gaspillage, où une simple réorganisation pourrait vous gagner des heures par semaine.

03 Vos outils de pilotage

On met en place des outils simples — un suivi de food cost, un planning mieux structuré, des ratios à suivre.



À la fin, vous voyez exactement où l'argent part et ce qui vous ralentit. Et surtout, vous avez un plan concret pour corriger tout ça.